



Mangiare meglio.  
Vivere meglio.

# Audiotherm Plus

Manuale di istruzioni

Sistema di cottura Premium.

Prima di utilizzare Audiotherm Plus leggere con la massima attenzione il presente manuale di istruzioni. È consigliabile conservare il manuale in un luogo sicuro.

## Significato dei simboli



**Istruzioni importanti per la sicurezza.** La mancata osservanza può causare danni o lesioni.



**Indicazioni utili.**



**Uso non appropriato ed errato funzionamento.**



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



**Uso appropriato e corretto funzionamento.**

19

Riferimento all'interno del testo per le immagini numerate. La numerazione delle immagini parte da "1" in ogni capitolo.

→ **Le fasi di lavoro vengono indicate con una freccia.**

All'interno di questo manuale ci si riferirà ad Audiotherm Plus semplicemente come Audiotherm.

### Validità

- Il presente manuale ha validità per il modello AMC Audiotherm Plus (incluso il supporto per Audiotherm), tipo 10040143A8400, batteria modello CR2032.
- Audiotherm Plus deve essere dotato di software versione 500 o successiva (vedere pagina 31 "Cosa fare se...").

Tutti i dati mostrati nelle immagini rappresentano esempi casuali.  
Ad es. "tempo di cottura 20 minuti".



# Contenuti

<b>1. Conformità d'uso e sicurezza</b>	4	6.2 Controllo della temperatura e dei tempi di cottura per cuocere senza aggiunta di acqua	13
Pentole e accessori	4	6.3 Riscaldamento a 60°C	13
Evitare danni e un utilizzo improprio	4	<b>7. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm S (Secuquick)</b>	17
Controllo	4	<b>8. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm E (EasyQuick) per cottura a Super Vapore manuale</b>	20
Cura e manutenzione	4	<b>9. Utilizzo di Audiotherm con Navigenio impostato su "A"</b>	22
Smaltimento	5	9.1 Navigenio come punto di cottura mobile	22
<b>2. Audiotherm</b>	5	9.2 Funzionamento di Navigenio in posizione capovolta per l'utilizzo in modalità forno (funzione timer per gratinare e cuocere al forno)	25
2.1 Componenti	5	9.3 Riscaldamento a 60°C	26
2.2 Funzionamento	6	9.4 Accensione programmata	28
Controllo acustico della temperatura	7	<b>10 Cura e manutenzione</b>	30
Controllo acustico del tempo di cottura	7	<b>11 Supporto a parete</b>	31
Controllo del processo di cottura in combinazione con Navigenio in funzione piano cottura	7	<b>12 Dati tecnici</b>	31
Funzione timer con Navigenio in posizione capovolta	7	<b>13 Cosa fare se ...</b>	31
Segnali acustici di Audiotherm	7	<b>14 Servizio Assistenza Clienti AMC</b>	32
<b>3. Funzionamento di Audiotherm</b>	8	<b>15 Ricette</b>	33
<b>4. Audiotherm per ipovedenti</b>	8	<b>16 Suggerimenti per l'utilizzo di Audiotherm Plus</b>	41
<b>5. Istruzioni d'uso generali</b>	9		
Accensione senza controllo del tempo di cottura	9		
Accensione e impostazione per il controllo del tempo di cottura	10		
Applicazione di Audiotherm su Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E	10		
Inizializzazione di Audiotherm	11		
Disattivazione del segnale acustico	11		
Rimozione e spegnimento di Audiotherm	11		
<b>6. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm</b>	12		
6.1 Controllo della temperatura per arrostitire senza aggiunta di oli e grassi	12		

# 1. Conformità d'uso e sicurezza

Audiotherm è pensato per monitorare e controllare il processo di cottura e deve essere utilizzato soltanto per questo scopo. Un uso scorretto può risultare pericoloso. Pertanto, è opportuno osservare e rispettare le istruzioni e i dettagli forniti all'interno di questo manuale. A seconda dell'apparecchio in uso devono essere seguite anche le istruzioni relative a "Visiotherm", "Secuquick", "EasyQuick" e/o "Navigenio".

## **Pentole e accessori**

- Coperchio AMC con Visiotherm
- Secuquick con Visiotherm S
- EasyQuick con Visiotherm E
- Navigenio



## **Evitare danni e un utilizzo improprio**

- Non utilizzare Audiotherm in forno e non esporlo a temperature superiori a 70°C.
- Non lavare in lavastoviglie.



## **Controllo**

- È necessario sorvegliare il processo di cottura. Se Audiotherm viene utilizzato per le sue funzioni di controllo acustico della cottura è importante rimanere a distanza tale da poter sentire il segnale.
- Una cottura non controllata può causare surriscaldamento, rovinare il cibo e danneggiare la Pentola, incorrendo in rischio di incidenti o incendi.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni, da persone con disabilità fisiche, percettive e cognitive o da persone con mancanza di esperienza, a meno che non siano sorvegliate o siano state opportunamente istruite sull'utilizzo dell'apparecchio in piena sicurezza e abbiano compreso i rischi dovuti all'uso scorretto. Le avvertenze citate sono da intendersi anche per il controllo acustico relativamente a persone ipovedenti. (vedere pagina 8).



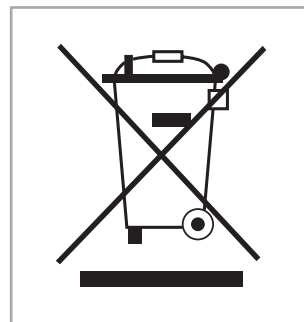
## **Cura e manutenzione**

- Provvedere regolarmente alla pulizia e alla manutenzione di Audiotherm al fine di garantirne sicurezza e corretto funzionamento.
- Rimuovere eventuali residui e perdite dal vano batteria (indossando guanti protettivi).

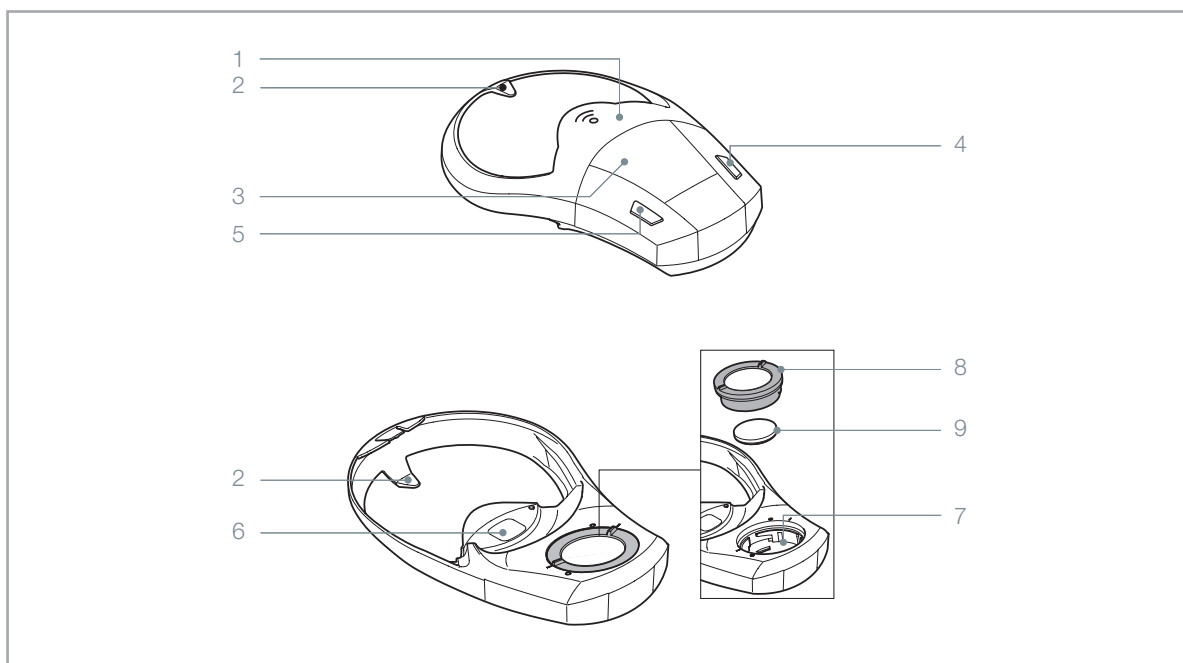


## Smaltimento

Audiotherm NON deve essere gettato insieme ai rifiuti domestici; i materiali possono essere riciclati. Ove necessario, smaltirlo in modo ecocompatibile in conformità alle normative locali (consegnando l'oggetto al punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettroniche).



## 2. Audiotherm



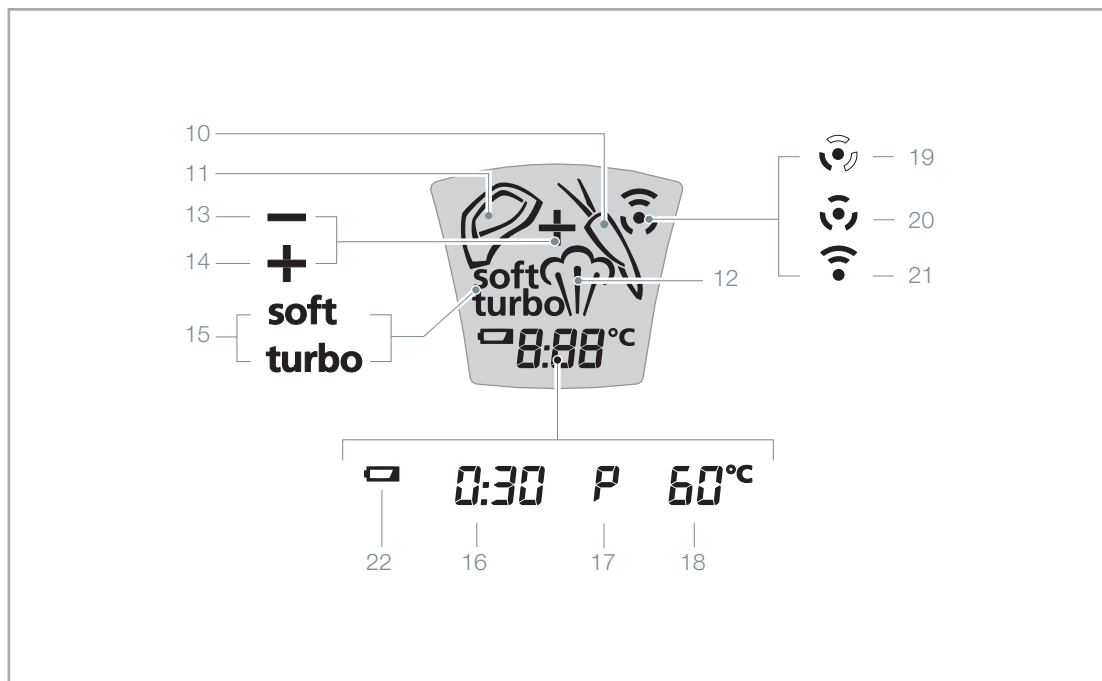
### 2.1 Componenti

- 1 Audiotherm
- 2 Indicatore
- 3 Display
- 4 Tasto destro (accende Audiotherm e/o aumenta i valori di regolazione)
- 5 Tasto sinistro (accende Audiotherm e/o diminuisce i valori di regolazione)
- 6 Finestra visualizzazione
- 7 Vano batteria
- 8 Coperchio vano batteria
- 9 Batteria

Supporto Audiotherm (non raffigurato)



Il coperchio del vano batteria di colore grigio (8) indica che questo è un dispositivo Audiotherm Plus.



## Indicazioni sul display

- 10 Simbolo "verdura"
- 11 Simbolo "carne"
- 12 Simbolo "vapore"
- 13 Simbolo "- ridurre"
- 14 Simbolo "+ aumentare" o "accensione programmata"
- 15 Indicazione cottura veloce "soft" o "turbo"
- 16 Display "tempo di cottura" o "accensione programmata". Ad es. 30 minuti
- 17 Programma "P"
- 18 Funzione di mantenimento in caldo o riscaldamento a 60°C
- 19 Simbolo "Inizializzazione" (rotellina)
- 20 Simbolo "Inizializzazione" fisso (durante l'inizializzazione rimane acceso per un breve periodo)
- 21 Simbolo "collegamento senza fili attivo" (connesso a Navigenio)
- 22 Simbolo "sostituzione batteria" (sostituire la batteria il prima possibile)

Sono raffigurati tutti gli elementi fondamentali del display.

## 2.2 Funzionamento

Audiotherm fornisce un valido aiuto per il controllo del processo di cottura in combinazione con un coperchio AMC con Visiotherm, Secuquick con Visiotherm S o EasyQuick con Visiotherm E.

### **Controllo acustico della temperatura**

Tramite un segnale acustico Audiotherm indica:

- Il raggiungimento della temperatura richiesta.
- Una temperatura troppo alta o troppo bassa durante il processo di cottura che richiede di essere modificata e reimpostata.

### **Controllo acustico del tempo di cottura**

Tramite un segnale acustico Audiotherm indica il termine del tempo di cottura.

### **Controllo del processo di cottura in combinazione con Navigenio in funzione piano cottura**

Audiotherm controlla automaticamente la potenza erogata da Navigenio in base alle impostazioni di Visiotherm, Visiotherm S (Secuquick) o Visiotherm E (EasyQuick). Per questo, Navigenio attiva un collegamento senza fili con Audiotherm. Una volta stabilito un tempo di cottura, Navigenio passa automaticamente alla funzione di "mantenimento in caldo" una volta terminato il processo. La sequenza per il processo di cottura è la stessa che viene descritta all'interno dei manuali di "Visiotherm", "Secuquick" e "EasyQuick", così come all'interno del ricettario AMC.

### **Funzione timer con Navigenio in posizione capovolta**

Audiotherm spegne automaticamente Navigenio al termine del tempo di cottura. Per questa funzione sono richiesti modelli Audiotherm A8200, A8300 o A8400 e Navigenio C8100.

### **I segnali acustici di Audiotherm**

Attraverso diversi segnali acustici, Audiotherm indica il momento in cui un determinato valore di temperatura è stato raggiunto, compatibilmente con il tipo di utilizzo, e viene quindi richiesto l'intervento dell'utente.

## 3. Funzionamento di Audiotherm

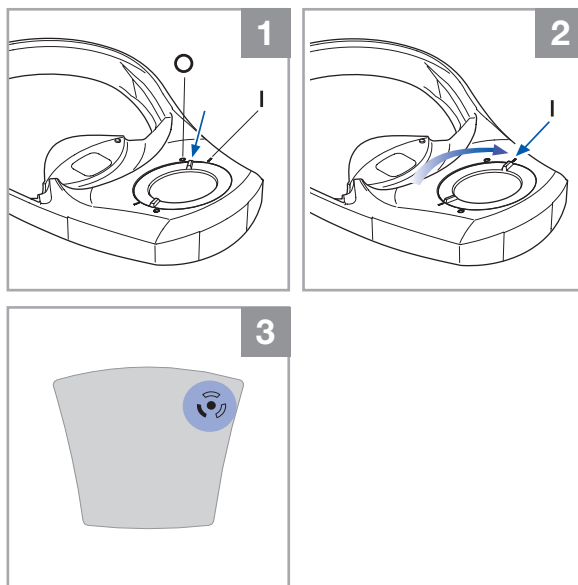
La batteria è già inserita. **1**

→ Attivazione: ruotare il coperchio del vano batteria in posizione "I". **2**

→ Il display visualizza tutti gli indicatori (in base alla versione software) per 3 secondi, poi si spegne.

▪ L'icona dell'inizializzazione inizia a ruotare, Audiotherm è acceso e pronto per l'utilizzo. **3**

→ Spegnimento: premere contemporaneamente entrambi i pulsanti per 1 secondo.



## 4. Audiotherm per ipovedenti


Nella modalità per ipovedenti, l'uso di Audiotherm risulta facilitato grazie a ulteriori segnali acustici. L'utilizzo e il funzionamento sono gli stessi della modalità "normale".

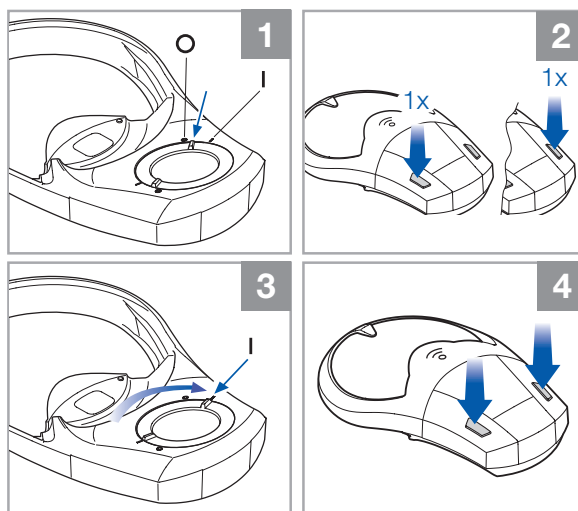
### Impostazione della modalità per ipovedenti

→ Ruotare il coperchio del vano batteria dalla posizione "I" alla posizione "0". **1**

→ Subito dopo premere una volta il tasto destro o sinistro. **2**

→ Riportare il coperchio del vano batteria in posizione "I". **3**

→ Quando l'indicatore appare sul display, premere contemporaneamente i tasti destro e sinistro, fino all'emissione di un segnale acustico lungo e due brevi . **4**





La modalità per ipovedenti può essere disattivata ripetendo i passaggi precedenti.

### Segnali acustici per accendere o spegnere Audiotherm

- Accendere: segnale acustico singolo
- Spegnere: due segnali acustici brevi

### Segnali acustici per confermare la corrispondenza con la corretta posizione della finestra

- Posizione finestra “carne”/“soft” e “punto di girata”: segnale acustico singolo e marcato
- Posizione finestra “verdura”/“turbo”: due segnali acustici marcati
- Posizione finestra “vapore”/“60°C”: due segnali acustici brevi marcati
- Per cambiare o abbandonare una finestra mentre si applica Audiotherm (attivo solo durante l'applicazione): segnale acustico singolo e lungo (1 secondo ca.)

### Segnali acustici che segnalano la necessità di ridurre o aumentare la potenza

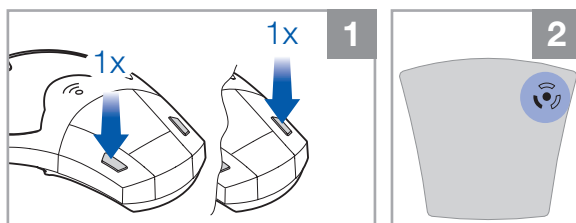
- Ridurre la potenza: due segnali acustici, rapidi ripetuti
- Incrementare la potenza: due segnali acustici, lenti ripetuti
- Fine tempo di cottura: cinque segnali acustici singoli

## 5. Istruzioni d'uso generali

Le seguenti informazioni si applicano a ogni tipo di utilizzo.

### Accensione senza controllo del tempo di cottura

- Premere una volta il tasto destro o sinistro. **1**
- Il simbolo “Inizializzazione” ruota. **2**



### Accensione e impostazione per il controllo del tempo di cottura

→ Premere due volte il tasto destro o sinistro.

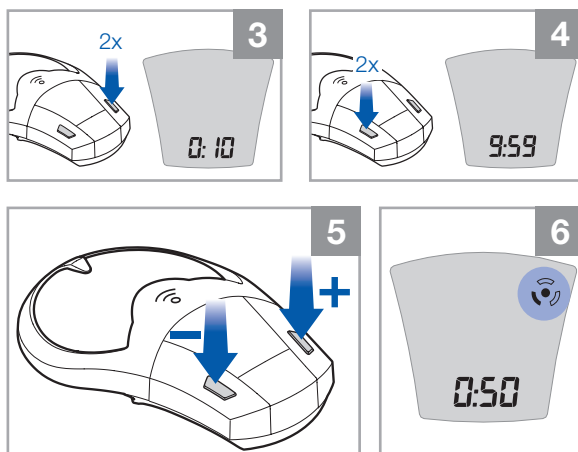
- Viene indicato sul display un tempo di cottura breve (10 minuti) **3** o più lungo (9 ore 59 minuti). **4**

→ È possibile selezionare il programma al momento dell'accensione oppure, premendo il tasto destro o sinistro, incrementare o ridurre il tempo di cottura. **5**

- Il display indica "0:00" con il simbolo "+". Se si desidera, è possibile impostare l'orario di accensione programmata. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo 9.4 a pag. 28.

Se si desidera avviare immediatamente il processo di cottura, questo display non è fondamentale e la visualizzazione scompare in pochi secondi.

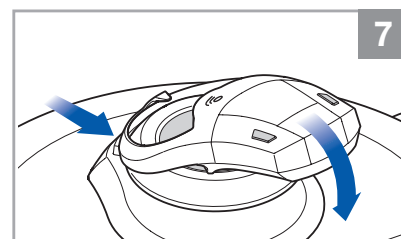
- Il tempo selezionato viene mostrato sul display, ad es. 50 minuti. Il simbolo "Inizializzazione" ruota. **6**



- Il tempo di cottura inizia nel momento in cui viene raggiunta la temperatura impostata.
- Durante l'impostazione tenere premuto il tasto consente di modificare il tempo più rapidamente.
- Il controllo del tempo di cottura può essere attivato anche durante il riscaldamento premendo il tasto destro o sinistro.
- Il programma "P" si trova tra le posizioni "9:59" e "0.01". Per informazioni riguardo all'utilizzo consultare il Capitolo 7.
- Se Audiotherm non viene inizializzato in seguito all'accensione, si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

### Applicare Audiotherm su Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E

→ Agganciare il supporto in maniera obliqua partendo dalla parte frontale e premere abbassando Audiotherm fino all'incastro. **7**



Mantenere pulito e asciutto lo schermo dell'indicatore di Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E. Sporcizia e umidità possono causare errori di misurazione e quindi il malfunzionamento di Audiotherm.

### Inizializzazione di Audiotherm

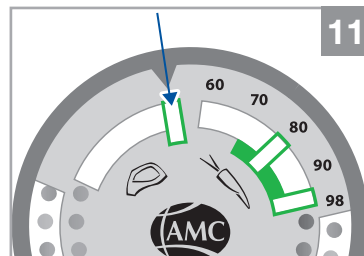
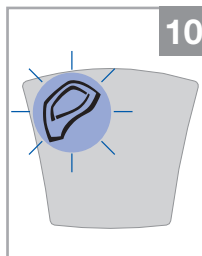
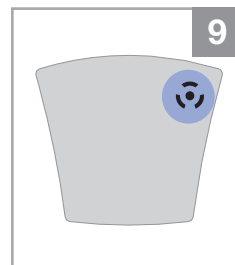
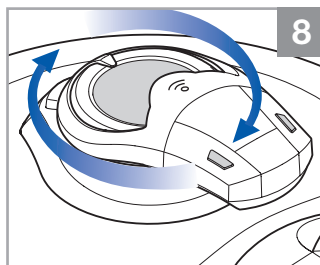
Dopo aver posizionato Audiotherm su Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E:

→ Ruotare Audiotherm... **8**

- Il simbolo "inizializzazione" diventa fisso per qualche secondo e poi si spegne. **9**

→ ... finché il simbolo desiderato (ad es. "carne") lampeggia sul display. **10**

- L'indicatore quindi si posiziona sulla finestra corrispondente. **11**

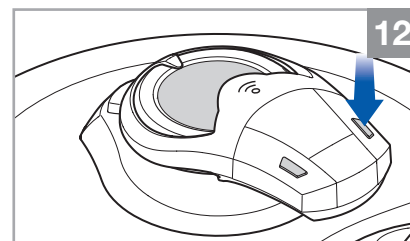


- Potrebbe essere necessario ruotare più volte Audiotherm per completare l'inizializzazione. Ruotare l'apparecchio in maniera fluida senza esitazioni o scatti; se si è superata la posizione desiderata è possibile ruotare Audiotherm in senso opposto.
- Dopo 15 secondi dall'inizializzazione, Audiotherm non dovrebbe essere spostato dalla posizione desiderata. Qualsiasi movimento potrebbe interrompere il processo. Se necessario riaccendere Audiotherm e ripetere il processo di inizializzazione.

### Disattivazione del segnale acustico

→ Tenere premuto il tasto destro o sinistro. **12**

- Mantenere saldamente Audiotherm in avanti in modo che non si muova, impedendo di interrompere il contatto e perdere il programma impostato.

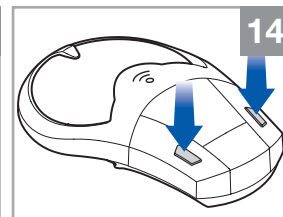
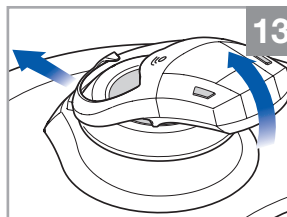


In caso contrario, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo un minuto.

### Rimozione e spegnimento di Audiotherm

→ Sollevare Audiotherm dalla parte posteriore e rimuoverlo. **13**

→ Spegnimento: premere entrambi i tasti contemporaneamente per 1 secondo. **14**



In caso contrario, Audiotherm si spegne automaticamente due minuti dopo la rimozione.

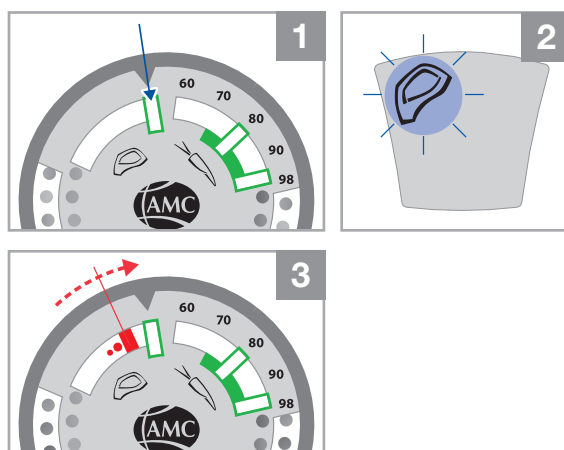
## 6. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm



- È importante consultare il manuale di istruzioni della Pentola utilizzata e di Visiotherm.
- Solo quando Audiotherm viene utilizzato in combinazione con Navigenio impostato su “A” (vedere Capitolo 9) le necessarie funzioni di inizializzazione vengono eseguite automaticamente.

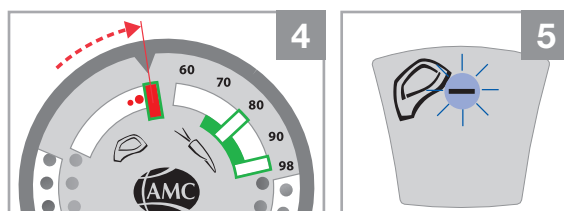
### 6.1 Controllo della temperatura per arrostire senza aggiunta di oli e grassi

- Posizionare la Pentola vuota sul piano cottura.
- Applicare il coperchio con Visiotherm o Visiotherm E.
- Accendere Audiotherm.
- Posizionare e inizializzare Audiotherm: l'indicatore deve puntare sulla finestra “carne”. **1**
- Il simbolo “carne” deve lampeggiare. **2**
- Selezionare il massimo livello di calore.
- Inizia il riscaldamento, l'indicatore rosso si sposta verso la finestra “carne”. **3**
- Controllare Audiotherm e prestare attenzione ai due segnali acustici.



#### Una volta raggiunta la temperatura ideale (l'indicatore rosso indica la finestra “carne”): **4**

- Viene emesso un segnale acustico e il simbolo “- ridurre” lampeggia. **4**
- Il simbolo “carne” rimane fisso. **5**
- Abbassare il calore e disattivare il segnale acustico.




#### Rosolatura senza coperchio:

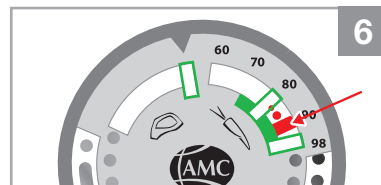
- Rimuovere il coperchio e rosolare la carne su entrambi i lati mantenendo la Pentola aperta.


#### Rosolatura con coperchio:

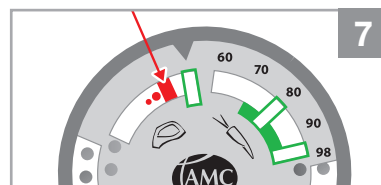
- Rimuovere il coperchio, posizionare la carne all'interno della Pentola e rimettere il coperchio.
- Inizializzare nuovamente Audiotherm: l'indicatore deve indicare la finestra “carne”.

### Una volta raggiunta la temperatura ideale per girare la carne (“punto di girata” – indicatore rosso a 90°C): 6

- Viene emesso un segnale acustico .
- Girare la carne e selezionare la regolazione adeguata.
- Per porzioni abbondanti ridurre il calore del piano cottura.
- Per porzioni piccole (es. 1 o 2 pezzi di carne) spegnere il piano cottura.
- Riposizionare il coperchio e terminare la cottura.



- Per porzioni più abbondanti o per piatti a base di carne che necessitano di una cottura più lunga oltre alla rosolatura, è possibile utilizzare Audiotherm per monitorare la temperatura e il tempo di cottura, come mostrato nel capitolo seguente.
- Poiché la reazione di Visiotherm è estremamente rapida, la temperatura mostrata sul display può scendere nuovamente sotto la soglia della finestra “carne”. 7  
Durante la rosolatura, viene emesso un segnale acustico una volta raggiunta la finestra “carne” .  
Per disattivare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto, non è necessario modificare le impostazioni.



## 6.2 Controllo della temperatura e dei tempi di cottura per cuocere senza aggiunta di acqua



Solo quando Audiotherm viene utilizzato in combinazione con Navigenio impostato sul programma “A” (vedere Capitolo 9) le necessarie funzioni di inizializzazione vengono eseguite automaticamente.

- Posizionare le verdure bagnate – ancora umide – all’interno della Pentola e posizionarla sul piano cottura.
- Applicare il coperchio con Visiotherm.
- Accendere Audiotherm e regolare il tempo di cottura.

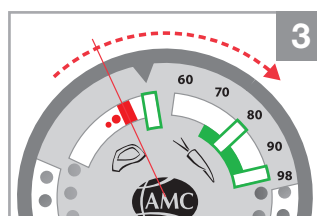
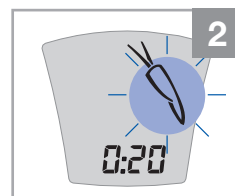
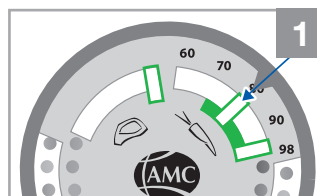
→ Posizionare e inizializzare Audiotherm: ruotare fino alla comparsa del simbolo “verdura”; l’indicatore deve essere posizionato sulla finestra “verdura”. 1

- Il simbolo “verdura” lampeggia. 2


→ Selezionare il livello di calore massimo.

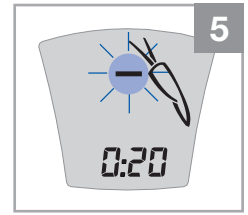
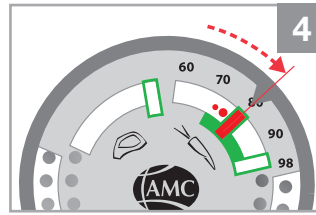
- Inizia il riscaldamento, l’indicatore rosso si sposta verso la finestra “verdura”. 3

→ Controllare Audiotherm prestando attenzione ai segnali acustici.





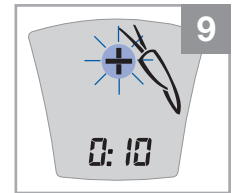
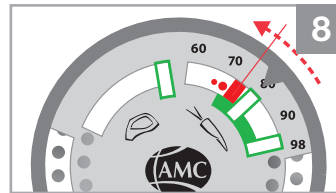
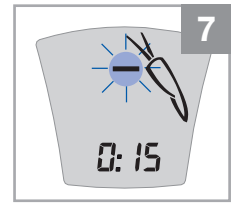
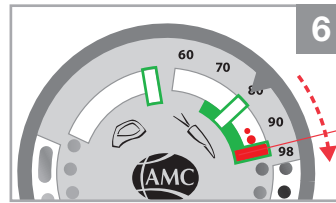
**Quando si raggiunge la temperatura di riscaldamento (l'indicatore rosso raggiunge la finestra "verdura").** 4

- Viene emesso un segnale acustico , il simbolo "- ridurre" lampeggia. 5
  - Il simbolo "verdura" rimane fisso.
  - Il tempo di cottura inizia a scorrere, una volta impostato.
- Impostare un livello di calore più basso, disattivare il segnale acustico.



**Controllare la temperatura e regolarla se necessario:**

- Quando viene emesso il segnale acustico ) e il simbolo "- ridurre" lampeggia, la temperatura è troppo alta (indicatore rosso sulla finestra di "stop"). 6 7
- È importante quindi ridurre il calore (o spegnere il piano cottura), disattivare il segnale acustico.
- Quando viene emesso il segnale acustico ) e il simbolo "+ aumentare" lampeggia, la temperatura è troppo bassa (indicatore rosso prima della finestra "verdura"). 8 9




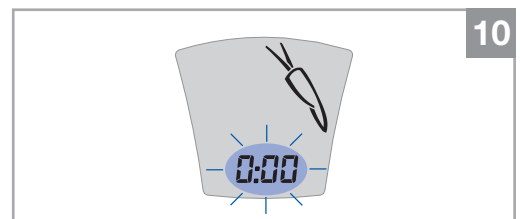
→ Aumentare il calore del piano cottura, disattivare il segnale acustico.



- Se si utilizzano piani di cottura molto performanti (ad es. fornelli a gas o a induzione), è possibile che il segnale acustico venga emesso prima che l'indicatore rosso raggiunga la finestra di "stop", permettendo all'utente di raggiungere per tempo il piano cottura.
- Se si utilizzano fornelli a gas o a induzione è possibile che la temperatura, dopo l'abbassamento della fonte di calore, scenda sotto gli 80°C per poi risalire. In questo caso non viene emesso alcun segnale acustico e non è necessario modificare l'apporto di calore.

**Al termine del tempo di cottura (se è stato impostato un tempo di cottura):**

- Viene emesso un segnale acustico ripetuto .
  - Sul display lampeggia "0:00". 10
- Spegnere il piano cottura.
- Disattivare il segnale acustico, rimuovere e spegnere Audiotherm.



## 6.3 Riscaldamento a 60°C

La funzione “Riscaldamento a 60°C” è facile da usare in combinazione con Navigenio impostato su “A” (anche per la cottura sottovuoto); vedere Capitolo 9.3 a pagina 26 per ulteriori dettagli. La funzione può essere usata anche con altri piani cottura. In questo caso, mantenere il calore sempre al minimo.



- La funzione “Riscaldamento a 60°C” è disponibile esclusivamente per il modello Visiotherm e non per Visiotherm E e Visiotherm S.

- I tempi di cottura richiesti per riscaldare il cibo in maniera uniforme dipendono dalla tipologia e dalla quantità di cibo da preparare. Suggerimenti possono essere trovati nella sezione ricette di questa brochure.



- Assicurarsi che all'interno della Pentola sia presente una quantità sufficiente di liquido, incluso quello generato dalla cottura. Cibo troppo asciutto non è idoneo per il riscaldamento a 60°C.
- All'interno della Pentola è necessaria una quantità adeguata di liquido per poter preparare piatti a base di patate, pasta o riso.

→ Preparare le pietanze da scaldare nella Pentola e collocarla sul piano cottura.

→ Applicare il coperchio con Visiotherm.

→ Accendere Audiotherm e impostare il tempo di cottura desiderato.

→ Posizionare e inizializzare Audiotherm, ruotarlo fino alla comparsa del simbolo “60°C”; l'indicatore deve posizionarsi a 60°C. **1**


→ Il simbolo “60°C” e il tempo di cottura lampeggiano in alternanza sul display. **2**

→ Abbassare il calore.

- Inizia il riscaldamento, l'indicatore rosso si sposta a 60°C. **3**

→ Controllare Audiotherm e prestare attenzione ai segnali acustici.

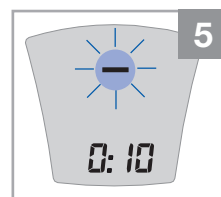
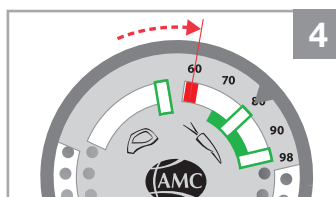
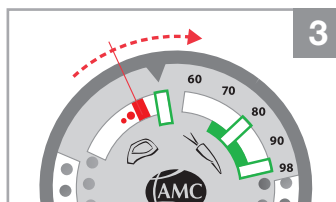
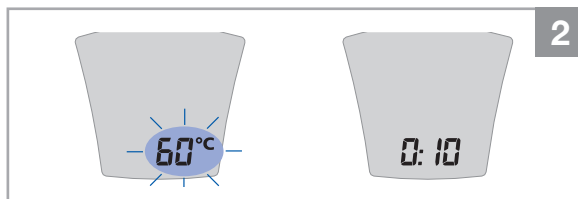
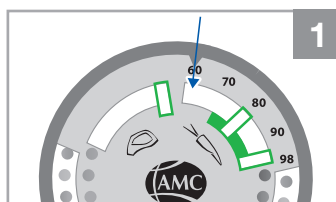
**Quando si raggiunge la temperatura di cottura (indicatore rosso a 60°C):** **4**

- Viene emesso un segnale acustico , il simbolo “– ridurre” lampeggia. **5**


- Il simbolo “60°C” rimane fisso.

- Il tempo di cottura, se impostato, inizia a scorrere.

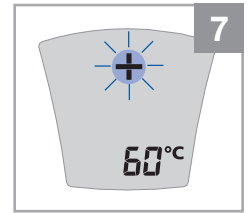
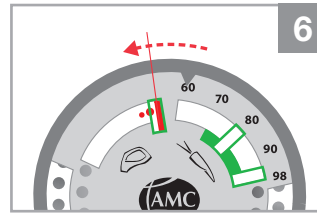
→ Spegnerne il piano cottura e disattivare il segnale acustico.



**Controllare la temperatura e regolarla se necessario:**

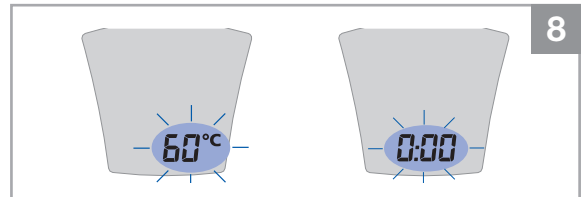
- Quando viene emesso il segnale acustico  e il simbolo “+ aumentare” lampeggia, la temperatura è troppo bassa (l'indicatore rosso non ha raggiunto i “60°C”). **6 7**

→ Aumentare il calore del piano cottura, disattivare il segnale acustico.



**Quando termina il tempo di cottura:**

- Viene emesso un segnale acustico ripetuto. **8**
  - Sul display lampeggiano in maniera alternata “0:00” e “60°C”. **8**
  - Il cibo è pronto per essere servito.
- Spegnere il piano cottura.
- Disattivare il segnale acustico, rimuovere e spegnere Audiotherm.





## 7. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm S (Secuquick)



- Si prega di consultare anche le istruzioni presenti nel manuale “Secuquick”.
- Solo quando Audiotherm viene utilizzato in combinazione con Navigenio impostato su “A” (vedere Capitolo 9), le necessarie funzioni di inizializzazione vengono eseguite automaticamente.

→ Preparare la Pentola, chiuderla con Secuquick e posizionarla sul piano cottura.

### Controllo della temperatura e del tempo di cottura

→ Accendere Audiotherm e regolare il tempo di cottura.

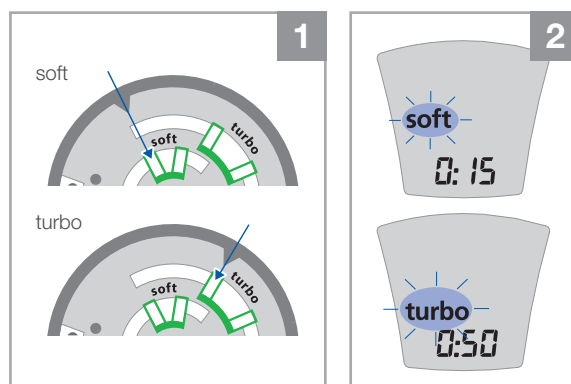
→ Posizionare e inizializzare Audiotherm: ruotare fino a che i simboli “soft” o “turbo” appaiono sul display, l'indicatore deve puntare alla prima delle due finestre soft o turbo, in base al tipo di cottura veloce desiderata. **1**

▪ I simboli “soft” o “turbo” lampeggiano. **2**


→ Scaldare il piano cottura a calore massimo.

▪ Inizia il riscaldamento, l'indicatore rosso si sposta verso le finestre “soft” o “turbo”.

→ Controllare Audiotherm e prestare attenzione al segnale acustico.



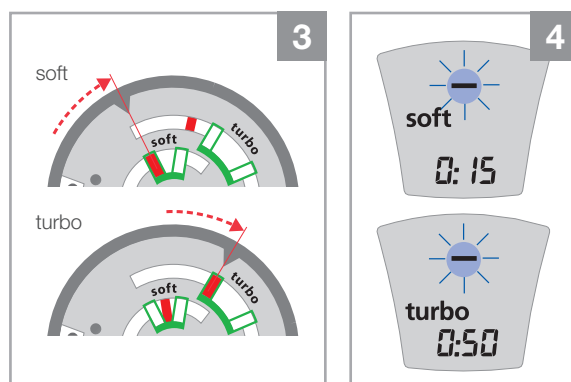
### Quando si raggiunge la temperatura di riscaldamento (indicatore nella prima finestra “soft” o “turbo” **3**

▪ Viene emesso un segnale acustico , il simbolo “– ridurre” lampeggia. **4**



▪ Il simbolo “soft” o “turbo” rimane fisso.

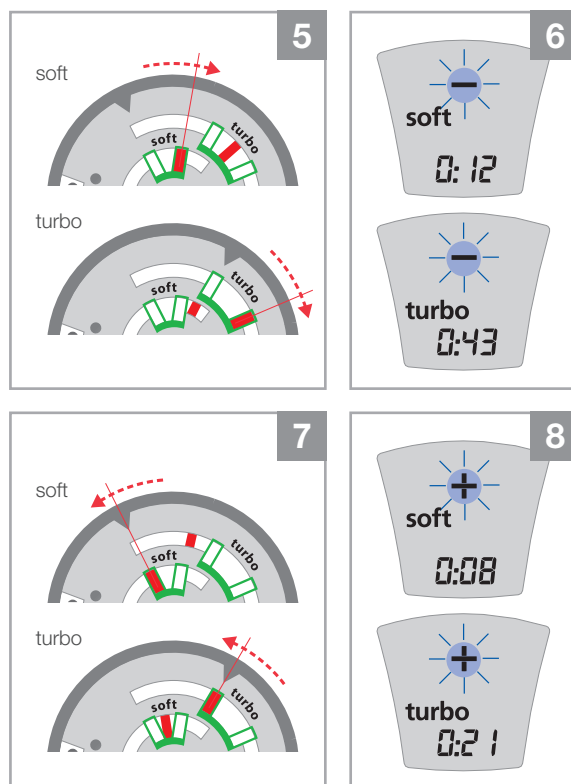
▪ Il tempo di cottura, se impostato, inizia a scorrere.

→ Ridurre il calore del piano cottura, disattivare il segnale acustico.




### Controllare la temperatura e regolarla se necessario:

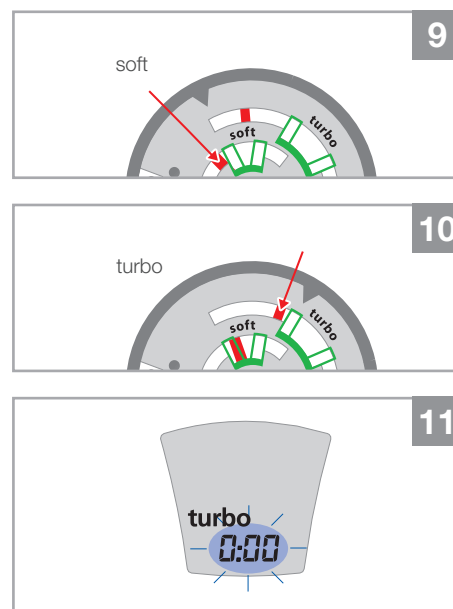
- Quando viene emesso il segnale acustico  e il simbolo “- ridurre” lampeggia, la temperatura è troppo alta (indicatore rosso sulla seconda finestra “soft” o “turbo”). **5 6**
- Ridurre il calore del piano cottura (o spegnerlo completamente o rimuovere temporaneamente la Pentola dalla fonte di calore), disattivare il segnale acustico.
- Quando viene emesso il segnale acustico  e il simbolo “+ aumentare” lampeggia, la temperatura è troppo bassa (indicatore rosso sulla prima finestra “soft” o “turbo”). **7 8**
- Aumentare il calore, disattivare il segnale acustico.



**i** Nel caso in cui la temperatura risulti essere troppo bassa per il tipo di cottura, quando l'indicatore rosso esce dalla prima finestra “soft” **9** o “turbo” **10** muovendosi verso sinistra, aumentare il calore del piano cottura fino a raggiungere la finestra desiderata.

### Quando termina il tempo di cottura (se è stato impostato un tempo di cottura):

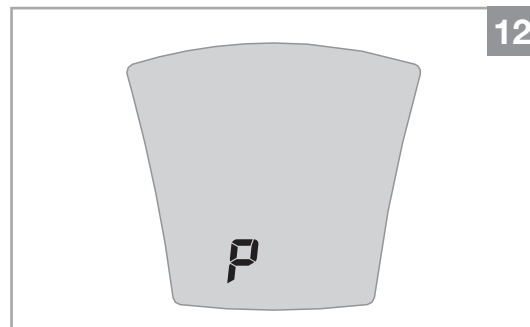
- Viene emesso un segnale acustico ripetuto .
- Sul display lampeggia “0:00”. **11**
- Spegnerlo il piano cottura.
- Disattivare il segnale acustico, rimuovere e spegnere Audiotherm.



**i** Durante l'uso, controllare periodicamente se Audiotherm è impostato correttamente e se è stato inizializzato per la cottura desiderata. Se in dubbio, spegnere e re-inizializzare.

### Programma “P”

- Indicato per le preparazioni a basso consumo energetico con tempo di cottura ridotto come ad esempio per la preparazione di risotto, riso, pasta e verdure surgelate (consultare il manuale “Secuquick”).
- Il programma “P” su Audiotherm è situato tra le posizioni “9:59” e “0.01”. **12**



Il programma “P” equivale ad un tempo di cottura di 20 secondi.

## 8. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm E (EasyQuick) per cottura a Super Vapore manuale



- Si prega di consultare anche le istruzioni presenti nel manuale “EasyQuick”.
- Solo quando Audiotherm viene utilizzato in combinazione con Navigenio impostato su “A” (vedere Capitolo 9) le necessarie funzioni di inizializzazione vengono eseguite automaticamente.

- Preparare gli ingredienti.
- Scegliere una Pentola idonea all’inserimento della Softiera. Versare una tazza di acqua (circa 120-150 ml) all’interno della Pentola. Assicurarsi che il livello dell’acqua non superi la base della Softiera, quindi porre al suo interno gli ingredienti preparati in precedenza.

- Inserire la guarnizione idonea all’interno di EasyQuick e posizionarlo sulla Pentola.

- Posizionare la Pentola sul piano cottura.

- Accendere Audiotherm e regolare il tempo di cottura.

- Posizionare e inizializzare Audiotherm: ruotare fino a che non compare il simbolo “vapore”; l’indicatore deve posizionarsi sulla finestra “vapore”. **1**

- Il simbolo “vapore” lampeggia. **2**

- Scaldare il piano cottura a calore massimo.

- Inizia il riscaldamento, l’indicatore rosso si sposta verso la finestra “vapore”. **3**

- Controllare Audiotherm e prestare attenzione ai segnali acustici.

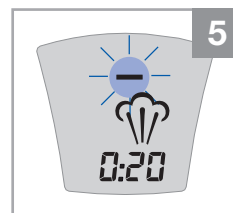
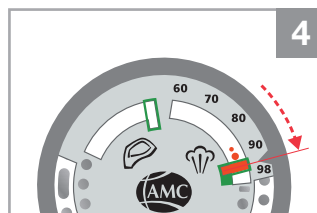
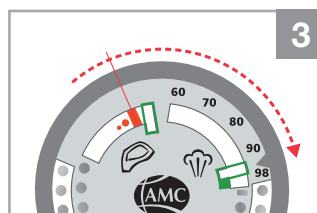
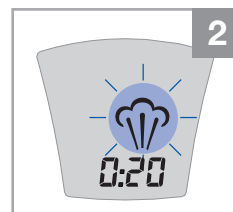
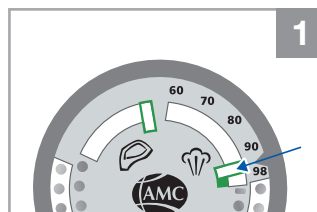
**Una volta raggiunta la temperatura ideale (l’indicatore rosso indica la finestra “vapore”): **4****

- Viene emesso un segnale acustico e il simbolo “– ridurre” lampeggia. **5**



- Il simbolo “vapore” è fisso.

- Il tempo di cottura inizia a scorrere.


- Ridurre il calore del piano cottura, disattivare il segnale acustico.

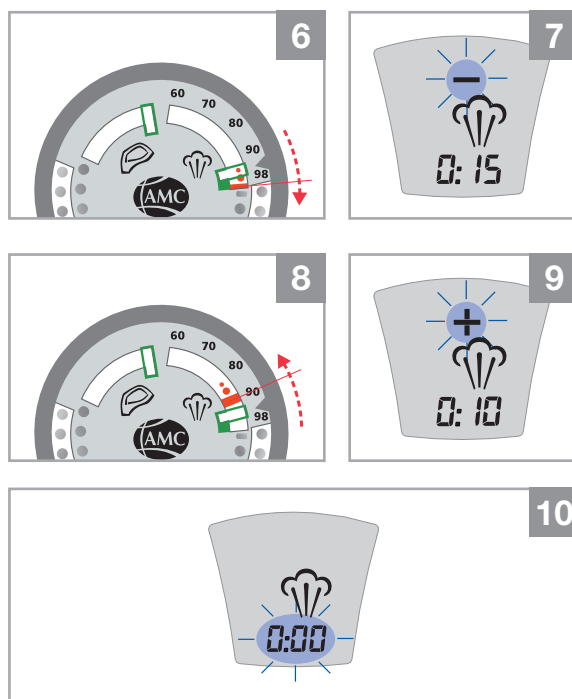


### Controllare la temperatura e regolarla se necessario:

- Quando viene emesso il segnale acustico  e il simbolo “- ridurre” lampeggia, la temperatura è troppo alta (indicatore rosso sulla finestra “vapore”). **6 7**
- Ridurre il calore del piano cottura (o spegnerlo completamente), disattivare il segnale acustico.
- Quando viene emesso il segnale acustico  e il simbolo “+ aumentare” lampeggia, la temperatura è troppo bassa (indicatore rosso prima della finestra “vapore”). **8 9**
- Aumentare il calore, disattivare il segnale acustico.

### Al termine del tempo di cottura:

- Viene emesso un segnale acustico ripetuto .
- Sul display lampeggia “0:00”. **11**
- Spegnerne il piano cottura.
- Disattivare il segnale acustico, rimuovere e spegnere Audiotherm.



## 9. Uso di Audiotherm con Navigenio impostato su “A”

Audiotherm può controllare automaticamente Navigenio in base alle specifiche di Visiotherm (coperchio AMC normale), di Visiotherm S (Secuquick) o di Visiotherm E (EasyQuick). A tale scopo, Navigenio attiva un collegamento senza fili con Audiotherm per lo scambio di dati.

L'utilizzo di Audiotherm e la sequenza del processo di cottura sono descritti rispettivamente nei capitoli 5, 6, 7 e 8, nei manuali di istruzione di “Secuquick” e “EasyQuick”.

In questo modo non è più necessario controllare manualmente i livelli di potenza poiché Audiotherm regola automaticamente il livello di energia di Navigenio.



Si prega di consultare anche le istruzioni presenti nel manuale “Navigenio”.

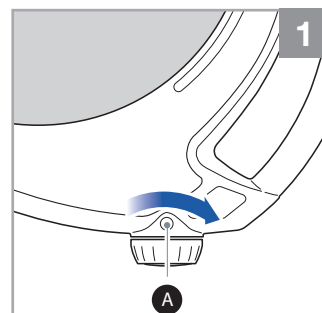
- Audiotherm rileva costantemente la temperatura indicata da Visiotherm. Se l'indicatore lampeggia in colore blu, significa che è in corso la trasmissione e la ricezione dei dati.
- Se il collegamento senza fili tra Navigenio e Audiotherm si interrompe durante la cottura automatica:
  - Audiotherm emette un segnale acustico.
  - Navigenio si spegne immediatamente, l'indicatore si spegne e lampeggia in rosso in base alla temperatura (indicatore di calore residuo). Dopo un minuto, Navigenio emette un segnale acustico.
  - Reimpostare Navigenio in posizione “0” e poi su “A”, quindi inizializzare di nuovo Audiotherm.

### 9.1 Navigenio come punto di cottura mobile

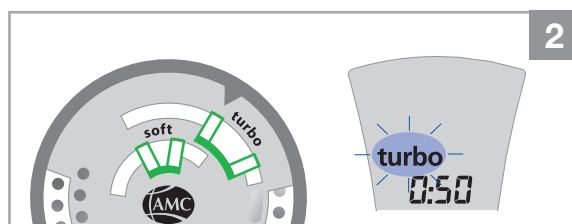
Per la cottura auto controllata senza aggiunta di acqua, cottura con l'aggiunta di liquido, cottura veloce con Secuquick oppure cottura a vapore con EasyQuick

- Predisporre Navigenio per l'uso (collegare il cavo).
- Preparare la Pentola (Secuquick chiuso) e collocarla su Navigenio.
- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione “A”. **1**
- Accendere Audiotherm e se richiesto impostare il tempo di cottura.

- Il display indica “0:00” con il simbolo “+”. Se si desidera, è possibile impostare l'orario di accensione programmata. Per ulteriori informazioni, vedere il Capitolo 9.4 pag. 28. Se si desidera avviare immediatamente il processo di cottura, questo display non è fondamentale e la visualizzazione scompare in pochi secondi.

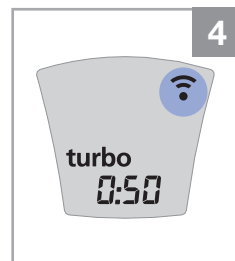
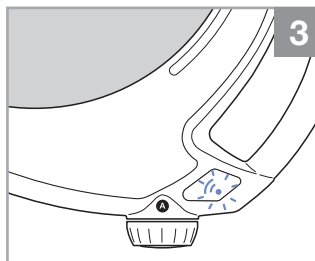


→ Posizionare Audiotherm, inizializzare e ruotare fino a quando, ad esempio, appare il simbolo “turbo”. **2**




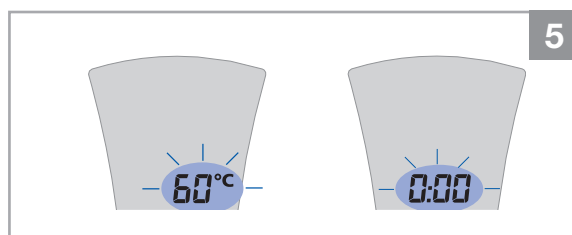
### Non appena stabilito il collegamento:

- L'indicatore lampeggia in colore blu. **3**
- Sul display di Audiotherm viene visualizzato il simbolo del “collegamento senza fili attivo”. **4**
- Navigenio si accende sull'impostazione più alta.
- Da adesso Audiotherm controlla automaticamente il calore emesso da Navigenio e al termine del tempo di cottura, se impostato, passa alla funzione di mantenimento in caldo.



### Al termine del tempo di cottura (se è stato impostato):

- Viene emesso un segnale acustico ripetuto .
- Navigenio passa alla funzione di mantenimento al caldo 60°C.
- Audiotherm lampeggia in modo alternato i simboli 60°C e 0:00. **5**

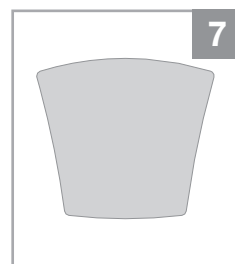
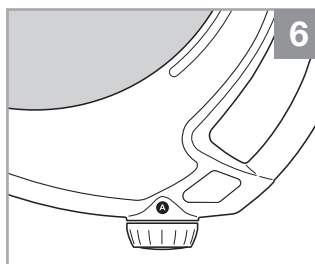


→ Disattivare il segnale acustico.

→ Se necessario, usare la funzione mantenimento al caldo (attiva per 1 ora).

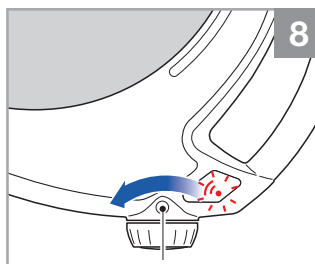
### Al termine della funzione mantenimento al caldo:

- Navigenio si spegne.
- L'indicatore blu e il display di Audiotherm si spengono. **6** **7**



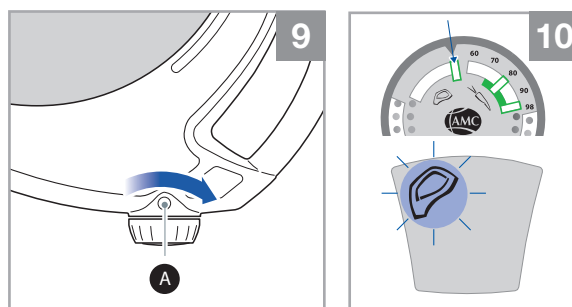
### Al termine (o subito dopo la fine della cottura, se non viene utilizzata la funzione di mantenimento al caldo):

- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione “0”. **8**
  - L'indicatore di calore residuo lampeggia in colore rosso. **8**
- Rimuovere Audiotherm e spegnerlo.



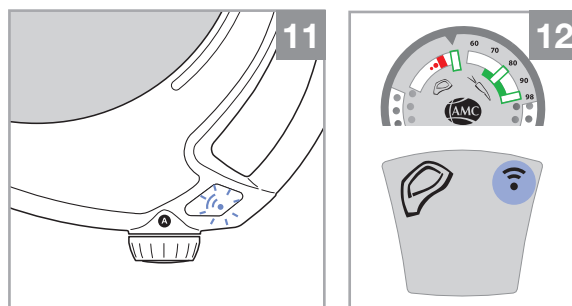
Rosolatura automatica senza aggiunta di oli e grassi con coperchio e Visiotherm o EasyQuick e Visiotherm E

- Preparare Navigenio per l'uso (collegare il cavo).
  - Posizionare la Pentola vuota (con coperchio o EasyQuick chiuso) su Navigenio.
  - Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "A" e accendere Audiotherm. **9**
  - Applicare Audiotherm e inizializzare: ruotare finché non appare il simbolo della "carne"; indicatore rivolto verso la finestra "carne". **10**
- Il simbolo "carne" lampeggia.




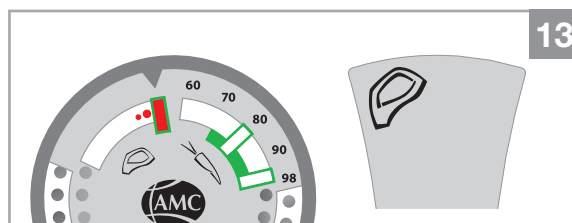
### Non appena attivato il collegamento senza fili:

- L'indicatore di stato lampeggia in colore blu. **11**
  - Viene visualizzato sul display di Audiotherm il simbolo di "collegamento senza fili attivo". **12**
- Navigenio si accende sull'impostazione più alta.



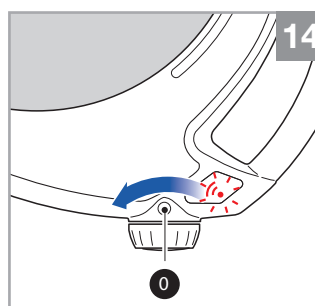
### Quando viene raggiunta la temperatura di rosolatura:


- Viene emesso un duplice segnale acustico .
  - Il simbolo "carne" rimane fisso. **13**
- Rimuovere il coperchio.
- Ruotare la manopola di Navigenio ad esempio in posizione 2.
- L'indicatore si illumina in colore rosso.
- Arrostire la carne su entrambi i lati nella Pentola aperta.



### Al termine:

- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "0". **14**
  - L'indicatore di calore residuo lampeggia in colore rosso. **14**
- Rimuovere Audiotherm e spegnerlo.

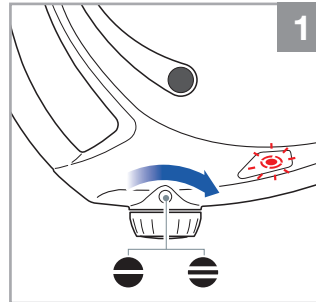


 Vedere Capitolo 6.1 alle pagine 12 e 13.



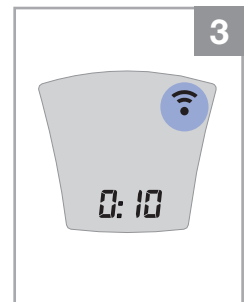
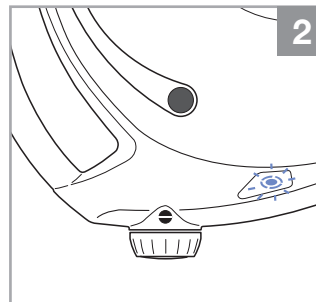
## 9.2 Funzionamento di Navigenio in posizione capovolta per l'utilizzo in modalità forno (funzione timer per gratinare e cuocere al forno)

- Preparare Navigenio per l'uso (collegare il cavo).
- Posizionare Navigenio capovolto sulla Pentola.
- Accendere: ruotare la manopola di Navigenio sull'impostazione desiderata.
  - L'indicatore lampeggia alternativamente in colore blu e rosso per 1 minuto. **1**
  - Navigenio inizia a riscaldarsi immediatamente.
- Accendere Audiotherm e impostare il tempo di cottura per gratinare o cuocere al forno (impostare come "tempo di cottura").




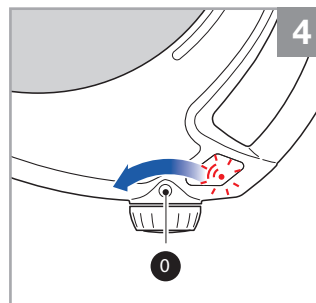
Non appena attivato il collegamento senza fili:

- L'indicatore lampeggia in colore blu. **2**
- Viene visualizzato sul display di Audiotherm il simbolo di "collegamento senza fili attivo". **3**



### Trascorso il tempo di cottura per gratinare o cuocere al forno:


- Audiotherm spegne automaticamente Navigenio.
- Viene emesso un singolo segnale acustico prolungato .
- L'indicatore di calore residuo lampeggia in colore rosso. **4**



### A termine:

- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "0". **4**
- Rimuovere Navigenio, capovolgerlo e riporlo.
- Spegner Audiotherm.



- Se Audiotherm non viene acceso entro un minuto dall'accensione di Navigenio e non è presente la connessione senza fili:
  - Navigenio continua a riscaldare in modalità classica.
  - L'indicatore di calore residuo lampeggia in colore rosso.
  - Spegnerne Navigenio e ripetere la procedura.
- Se Navigenio viene spostato e girato durante il processo di cottura (ad es. per controllare lo stato di cottura del cibo):
  - Viene emesso un segnale acustico .
  - Se Navigenio viene riposizionato capovolto entro un minuto, il processo di gratinatura o di cottura al forno continua.
  - Se Navigenio viene rimosso e rimane inattivo per oltre un minuto, si spegne automaticamente. Dopo aver ruotato la manopola in posizione "0", l'indicatore di calore residuo lampeggia in colore rosso se Navigenio è ancora molto caldo.
- Per impostare un nuovo tempo di cottura, spegnere Navigenio e Audiotherm e ripetere dall'inizio la procedura descritta.
- Anche se Navigenio è già spento, continua a dorare e rosolare il cibo con il calore residuo. Il calore residuo viene utilizzato in modalità risparmio energetico per l'esecuzione di molte ricette.

### 9.3 Riscaldamento a 60°C

Nel funzionamento automatico con Navigenio impostato su "A", i piatti possono essere riscaldati o cotti a bassa temperatura in modo semplice e sicuro.

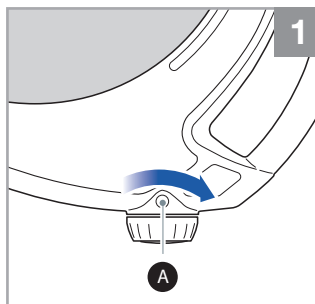


- La funzione "Riscaldamento a 60°C" è disponibile solo per Visiotherm e non per Visiotherm E e Visiotherm S.
- La funzione di "Riscaldamento a 60°C" in combinazione con il programma "A" di Navigenio è particolarmente semplice e sicura; questo vale in particolare per la cottura sottovuoto. Questa funzione può essere utilizzata anche manualmente su tutti i tipi di piani cottura, pertanto, accendere sempre il piano cottura a calore basso, per ulteriori informazioni leggere il Capitolo 6.3 a pag.15.
- Il tempo necessario affinché il cibo sia cotto in modo uniforme dipende dal tipo e dalla quantità. Suggestioni e consigli sono forniti nel capitolo "Suggestioni per l'utilizzo di Audiotherm Plus".
- La funzione "Riscaldamento a 60°C" consente anche di cucinare sottovuoto. Lasciatevi ispirare dal capitolo "Suggestioni per l'utilizzo di Audiotherm Plus".

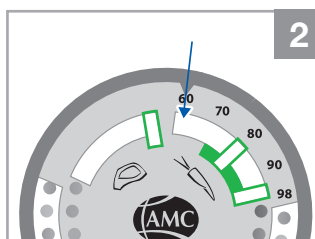


- Assicurarsi che nella Pentola sia presente una quantità sufficiente di liquido, compresa la quantità prodotta in fase di riscaldamento. Il cibo troppo asciutto non risulta adatto a questa cottura.
- Per piatti a base di patate, pasta o riso sul fondo della Pentola deve essere presente una quantità adeguata di liquido.

- Preparare Navigenio per l'uso (collegare il cavo).
- Preparare nella Pentola il cibo da riscaldare e metterla su Navigenio.
- Applicare il coperchio con Visiotherm.
- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "A". **1**
- Accendere Audiotherm e impostare il tempo di cottura richiesto.

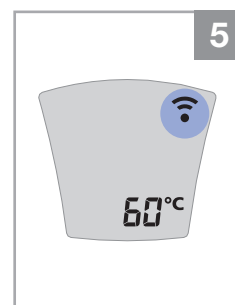
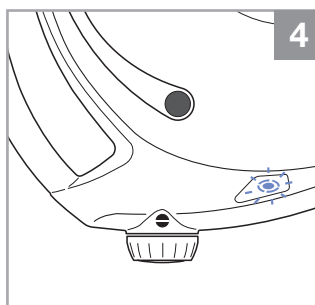
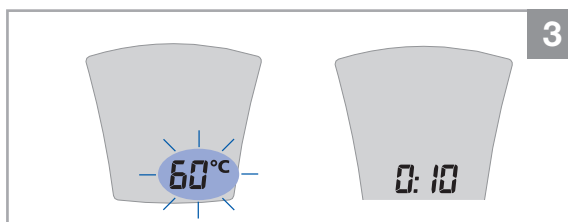


- Il display indica "0:00" con il simbolo "+".  
Se si desidera, è possibile impostare l'orario di accensione programmata. Per ulteriori informazioni, vedere il Capitolo 9.4 pag. 28. Se si desidera avviare immediatamente il processo di cottura, questo display non è fondamentale e la visualizzazione scompare in pochi secondi.
- Applicare Audiotherm e inizializzare: ruotare finché non appare il simbolo "60°C" e l'indicatore è posizionato su 60. **2**
- Il simbolo 60°C e il tempo di cottura lampeggiano alternativamente sul display. **3**




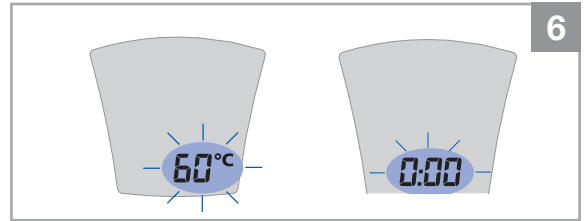
Non appena attivato il collegamento senza fili:

- L'indicatore lampeggia in colore blu. **4**
- Viene visualizzato sul display di Audiotherm il simbolo di "collegamento senza fili attivo". **5**
- Navigenio si accende sull'impostazione di riscaldamento più conforme.
- Da adesso Audiotherm controlla automaticamente il calore emesso da Navigenio e al termine del tempo di cottura, se impostato, passa alla funzione di mantenimento in caldo.
- Il tempo di cottura rimanente e il simbolo "60°C" compaiono alternativamente sul display di Audiotherm. Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento.



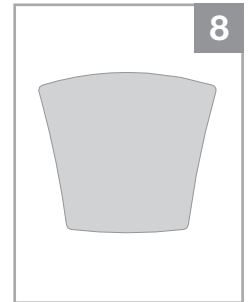
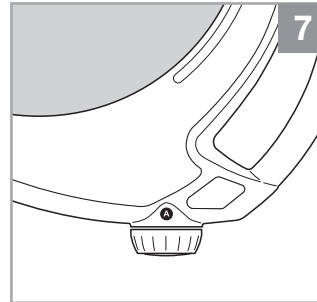
### Al termine del tempo di cottura:

- Viene emesso un singolo segnale acustico prolungato .
  - Navigenio passa alla funzione "Mantenimento in caldo a 60°C".
  - Su Audiotherm lampeggiano alternativamente i simboli "60°C" e "0:00". **6**
- Disattivare il segnale acustico.  
→ Utilizzare la funzione di mantenimento del calore (attiva per un'ora) in base alle necessità.



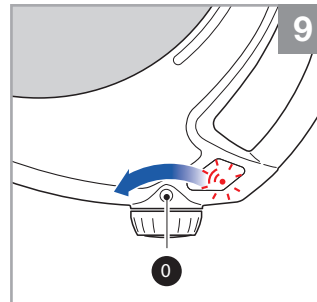
### Trascorso il tempo della funzione "Mantenimento in caldo":

- Navigenio si spegne. **7**
- L'indicatore blu e il display di Audiotherm si spengono **8**



### Al termine (o alla fine della cottura se la funzione di mantenimento del calore non è stata utilizzata):

- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "0". **9**
- L'indicatore di calore residuo lampeggia in colore rosso. **9**
- Rimuovere Audiotherm e spegnere.



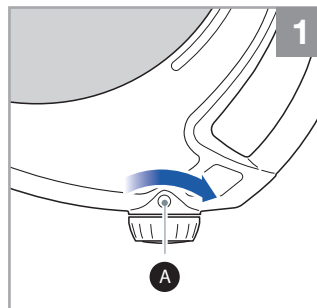
## 9.4 Accensione programmata

Durante la cottura auto controllata con Navigenio in posizione "A", Audiotherm può essere impostato in modo che il riscaldamento di Navigenio si avvii in un secondo momento (accensione programmata). È possibile prevedere un accensione per una cottura controllata senza aggiunta di acqua, una cottura con aggiunta di liquido, una cottura a 60°C, una cottura veloce con Secuquick o una cottura a Super Vapore con EasyQuick.

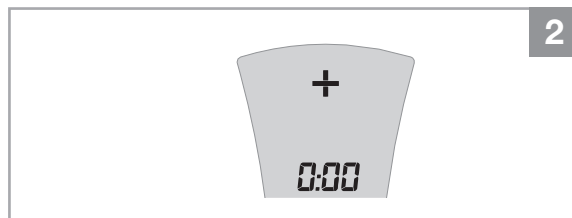


- Per la funzione di accensione programmata non utilizzare cibi deperibili (carne cruda, pesce crudo o latticini).
- Assicurarsi che su Navigenio ci sia sempre una Pentola o una padella.
- Assicurarsi che su Navigenio non si trovino altri oggetti (ad es. carta, asciugapiatti, ecc.).
- Assicurarsi che il coperchio utilizzato sia posizionato e chiuso correttamente.

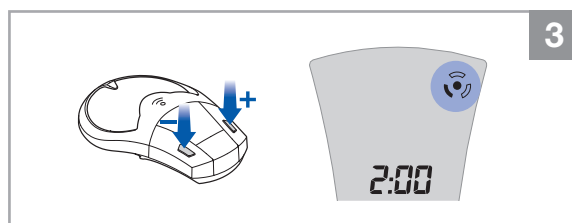
- Preparare Navigenio per l'uso (collegare il cavo).
- Preparare gli ingredienti nella Pentola e chiuderla con il coperchio adatto.
- Posizionare la Pentola su Navigenio.
- Impostare la manopola di Navigenio su "A". **1**



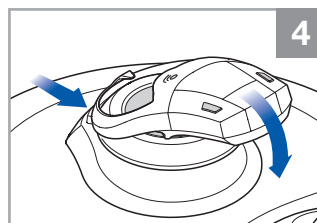
- Accendere Audiotherm, impostare il tempo di cottura richiesto.
- Sul display compaiono i simboli "0:00" e "+". **2**
- Inserire il tempo di ritardo richiesto (da 1 minuto a 9 ore e 59 minuti) premendo il pulsante destro o sinistro (ad esempio 2 ore). **3**



- Al termine dell'impostazione il simbolo "inizializzazione" inizia a ruotare; il tempo di cottura e il tempo di ritardo vengono visualizzati in modo alternato.




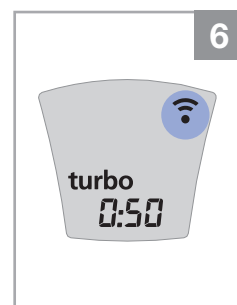
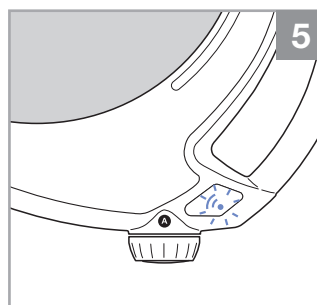
- Posizionare Audiotherm su Visiotherm e inizializzare: ruotare finché non appare il simbolo richiesto ("carota", "soft", "turbo", "vapore" o "60°C"). **4**



**i** Poiché l'accensione programmata non può essere utilizzata per la rosolatura, se impostato il programma "carne" su Audiotherm sarà ignorato e scomparirà dal display.

Non appena attivato il collegamento senza fili:

- L'indicatore lampeggia in colore blu. **5**
- Viene visualizzato sul display di Audiotherm il simbolo di "collegamento senza fili attivo". **6**
- Il tempo di cottura e il tempo di ritardo vengono visualizzati in modo alternato con il simbolo "+" sul display di Audiotherm. Entrambi i tempi possono essere modificati in qualsiasi momento.
- Allo scadere del tempo di accensione programmata, Navigenio si accende e inizia a riscaldarsi come programmato. Si attiva un segnale acustico .
- Il processo di cottura avviene come descritto nel Capitolo 9.1.



# 10. Cura e manutenzione



Non immergere il dispositivo in acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

## Pulizia

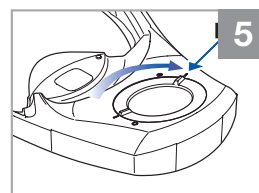
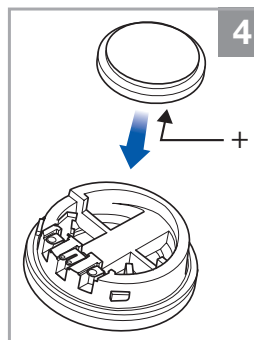
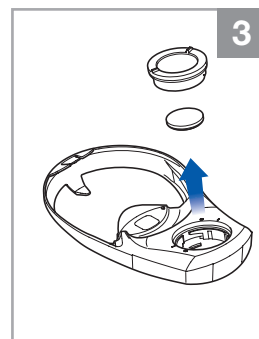
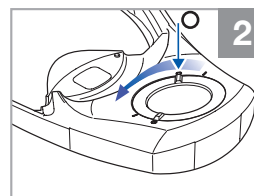
Audiotherm può essere pulito semplicemente con un panno inumidito con acqua.



## Sostituzione delle batterie

Tipo di batteria: batteria al litio modello a bottone,  $\varnothing$  20 mm 3 V (CR2032).

- Ruotare il coperchio del vano batteria dalla posizione "I" alla posizione "0". **2**
- Rimuovere il coperchio del vano batteria. **3**
- Togliere la batteria. **3**
- Inserire la batteria nuova con il polo positivo rivolto verso il basso. **4**
- Reinserrire il coperchio del vano batteria: allineare entrambe le tacche in posizione "0".
- Ruotare il coperchio del vano batteria dalla posizione "0" alla "I". **5**
- Appare brevemente sul display un numero (ad indicare la versione software), seguito da tutti gli altri simboli per 3 secondi, poi si spegne.



Smaltire le batterie usate in conformità con le normative locali.

# 11. Supporto a parete

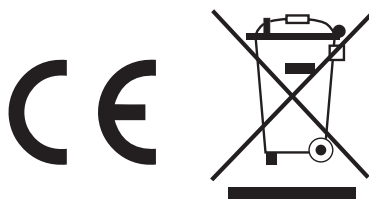
## Montaggio a parete

Assicurarsi che la superficie su cui si intende applicare il supporto sia liscia, pulita, asciutta e non unta.

- Rimuovere la pellicola adesiva dal retro del supporto.
- Applicare il supporto sul luogo desiderato e premere.

# 12. Dati tecnici

## Marchatura



# 13. Cosa fare se...

## ..... non è possibile inizializzare Audiotherm?

Le finestre di visualizzazione di Audiotherm e/o Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E sono probabilmente ricoperte da residui di sporco o da una patina d'acqua.

- Pulire le finestre di visualizzazione di Audiotherm e Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E.

## ... non è possibile stabilire un collegamento senza fili tra Audiotherm e Navigenio?

- Verificare che il processo sia stato eseguito correttamente.
- Impostare Navigenio su "A".
- Accendere Audiotherm e posizionarlo su Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E.
- Per inizializzare Audiotherm, ruotarlo finché appare il simbolo desiderato.

## ... il collegamento senza fili viene interrotto durante la cottura auto controllata?

- Ruotare la manopola Navigenio su "0" e quindi nuovamente su "A".
- Accendere Audiotherm e posizionarlo.
- Per inizializzare Audiotherm, ruotarlo finché appare il simbolo desiderato.

### **... durante la cottura auto controllata si illumina il simbolo “inizializzazione”?**

- Ruotare la manopola di Navigenio su “0” e quindi nuovamente su “A”.
- Per inizializzare Audiotherm, ruotarlo finché appare il simbolo desiderato.

### **... nessun segnale acustico viene emesso da Audiotherm?**

- Ruotare il coperchio del vano batteria in posizione “0” e rimuoverlo. Verificare che i tre contatti metallici (molle) non siano deformati e che siano leggermente rivolti verso l’alto. Riposizionare il coperchio del vano batteria (vedere descrizione pag. 8).

### **... Audiotherm non riconosce la funzione “Riscaldamento a 60°C”?**

- Verificare se Audiotherm è dotato di un coperchio del vano batteria di colore grigio (vedere disegno pag. 5).
- Controllare inoltre che Audiotherm abbia il software corretto. Ruotare il coperchio del vano batteria in posizione “0”, premere il pulsante destro o sinistro e ruotare il coperchio del vano batteria in posizione “1”. Il numero 500 o successivo appare brevemente sul display ad indicare la versione software prima che vengano visualizzati tutti gli altri simboli.

### **... Audiotherm emette segnali acustici insoliti?**

- Audiotherm potrebbe essere stato acceso in modalità per ipovedenti. Questa modalità non influenza le funzioni di Audiotherm.
- Il Capitolo 4 riporta le istruzioni su come disattivare questa modalità.

## 14. Servizio Assistenza Clienti AMC

Per AMC, il Servizio Assistenza Clienti rappresenta un impegno costante teso a soddisfare i desideri e le esigenze dei clienti. Se avete domande o suggerimenti non esitate a contattarci. Saremo lieti di esservi utili!





Ricette Audiotherm Plus



## Vitello cotto con tecnica sottovuoto

### Per 4 persone

750 g di lombo di vitello (senz'osso)  
4 rametti di dragoncello

**Tempo di preparazione:** ca. 10 minuti

**Tempo di cottura:** ca. un'ora e mezza  
ca. 310 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Pentola 24 cm 5.0 l  
Pentola 24 cm 3.5 l  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Mettere sotto vuoto la carne insieme al dragoncello utilizzando del materiale resistente al calore. Lasciar marinare il tutto in frigorifero per ca. 12 ore.
2. Riempire la Pentola più alta con circa 3 l d'acqua, disporvi dentro la carne all'interno delle buste sottovuoto e coprire con il coperchio.
3. Posizionare la Pentola su Navigenio impostato su "A". Accendere Audiotherm Plus e inserire un tempo di cottura di circa un'ora e mezza, posizionarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "60°C".
4. Trascorso il tempo di cottura, togliere la Pentola da Navigenio, estrarre la carne dal sottovuoto e asciugarla completamente tamponandola con carta da cucina.
5. Posizionare la Pentola più bassa su Navigenio impostato al livello 6 e, utilizzando Audiotherm Plus, scaldare fino alla finestra "carne".
6. Al suono di Audiotherm, al raggiungimento della finestra "carne", posizionare la carne e rosolarla su entrambi i lati, fino a raggiungere la doratura desiderata.
7. Tagliare a fette sottili prima di servire.



# Chili con carne

## Per 6 persone

2 cipolle  
2 spicchi d'aglio  
1 carota  
2 gambi di sedano  
2 peperoncini rossi  
500 g di carne macinata  
AMC Intenso (o paprica piccante)  
400 g di polpa di pomodoro (in scatola)  
1 cucchiaio di passata di pomodoro  
1 l di brodo di carne  
250 g di fagioli rossi secchi  
Sale, pepe

**Tempo di cottura:** ca. 10 minuti  
(+ tempo di adattamento)\*

**Tempo di preparazione:** ca. 20 minuti  
ca. 445 kcal a persona

## Prodotti AMC:

Pentola 24 cm 5.0 l  
Secuquick 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus  
Tritamix

1. Pelare le cipolle, l'aglio e la carota, mondare il sedano e i peperoncini e tritare il tutto finemente con Tritamix.
2. Posizionare la Pentola su Navigenio e impostarlo a livello 6. Accendere Audiotherm Plus, posizionarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "carne".
3. Al suono di Audiotherm, al raggiungimento della finestra "carne", rosolare la carne macinata finché non risulta ben cotta.
4. Aggiungere le verdure tritate, AMC Intenso, la polpa, la passata di pomodoro, il brodo di carne e i fagioli.
5. Chiudere la Pentola con Secuquick e posizionarla su Navigenio impostato su "A". Inserire su Audiotherm un tempo di cottura di 10 minuti (più "tempo di adattamento")\* e, appena viene visualizzato "+", l'eventuale tempo di ritardo. Posizionarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "turbo".
6. Al termine del tempo di cottura, posizionare la Pentola nel suo coperchio capovolto e attendere l'apertura di Secuquick.
7. Insaporire a piacere prima di servire.

## Suggerimento per il "tempo di adattamento":

- Utilizzando l'"inizio programmato" è possibile sostituire molto facilmente il tempo mancante per l'ammollo dei legumi. In genere, si consiglia un tempo di ammolto di ca. 12 ore. Se è stato selezionato un tempo di ritardo di un'ora, esso può essere utilizzato come tempo di ammolto. Aumentare il tempo di cottura per le 11 ore mancanti di 2 minuti per ciascun'ora = più 22 minuti. Complessivamente, il tempo per questa ricetta è di 32 minuti.
- Se cuocete con "inizio programmato", considerate che, per motivi igienici, la carne macinata deve essere rosolata finché si formano delle "briciole" e risulta ben cotta.

\* Vedere tabella a pag. 43.



## Panini con composta di frutta

### Per 6 panini

Panini:

250 g di farina

1 pizzico di sale

15 g di lievito di birra

120 ml di acqua tiepida

40 g di zucchero

40 g di burro

1 uovo

1 tuorlo

Burro per ungere

6 pezzetti di cioccolato o torrone

Composta di frutta:

500 g di prugne o albicocche

100 ml di succo di mela o di arancia

1 stecca di cannella

Zucchero a piacere

**Tempo di preparazione:** ca. 15 minuti

**Tempo di cottura:** ca. 15 minuti

ca. 325 kcal per panino

### Prodotto AMC:

Unica 24 cm

Inserto "2 in 1"

EasyQuick

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Per l'impasto, mescolare la farina e il sale, formare una cavità al centro e sbriciolarvi dentro il lievito di birra. Mescolare con il latte, un po' di farina e un cucchiaino di zucchero. Coprire e lasciar riposare il tutto per una ventina di minuti.
2. Aggiungere gli ingredienti rimasti e impastare fino a ottenere un impasto morbido. Coprire di nuovo e lasciar lievitare finché il volume raddoppia.
3. Nel frattempo, mondare la frutta e tagliarla a pezzetti. Mescolarla nella Pentola con il succo, la cannella e lo zucchero.
4. Ungere l'inserto "2 in 1" con un pochino di burro. Dividere la pasta in sei pezzi, riempire ciascuno con un pezzetto di cioccolato, coprirli per bene e dar loro la forma dei panini. Disporli nell'inserto "2 in 1".
5. Posizionare l'inserto sopra la Pentola e chiuderla con EasyQuick. Posizionare la Pentola su Navigenio impostato su "A". Accendere Audiotherm Plus e inserire un tempo di cottura di ca. 15 minuti e, appena viene visualizzato "+", il tempo di ritardo (ca. 30 minuti). Posizionarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "vapore".
6. Trascorso il tempo, estrarre l'inserto "2 in 1" e servire i panini con la composta tiepida.

### Suggerimento:

Durante il tempo di ritardo, i panini possono continuare a lievitare prima che inizi il programma di cottura a vapore. Per essere certi che i panini risultino molto soffici, il tempo di ritardo deve essere di un'ora al massimo.



## Entrecote cotta con tecnica sottovuoto

### Per 3 persone

3 entrecote (da 300 g ciascuna)

3 rametti di rosmarino

3 rametti di timo

**Tempo di preparazione:** ca. 10 minuti

**Tempo di cottura:** ca. 45 minuti

ca. 335 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Pentola 24 cm 5.0 l

Arondo 28 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Mettere sottovuoto ogni entrecote separatamente, insieme a un rametto di rosmarino e uno di timo utilizzando del materiale resistente al calore. Lasciarle marinare in frigo per almeno 12 ore.
2. Riempire la Pentola con circa 3 litri d'acqua, posizionarvi le bistecche all'interno delle buste sottovuoto e coprire con il coperchio.
3. Posizionare la Pentola su Navigenio e impostarlo su "A". Accendere Audiotherm Plus e inserire un tempo di cottura di 45 minuti, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo 60°C.
4. Trascorso il tempo, togliere la Pentola da Navigenio, estrarre le bistecche dal sottovuoto e asciugarle completamente, tamponandole con carta da cucina.
5. Posizionare Arondo su Navigenio impostato al livello 6 e, utilizzando Audiotherm, riscaldare fino alla finestra "carne".
6. Al suono di Audiotherm, al raggiungimento della finestra "carne", introdurre le bistecche e rosolarle su entrambi i lati, fino a raggiungere la doratura desiderata.



## Insalata di lenticchie

### Per 4 persone

1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
2 carote  
1 gambo di sedano  
250 g di lenticchie  
750 ml di brodo vegetale  
2 pomodori  
1 cipollotto  
½ mazzetto di prezzemolo  
5 cucchiai di aceto balsamico bianco  
5 cucchiai di olio di oliva  
1 cucchiaino di miele  
1 cucchiaino di senape  
Sale, pepe

**Tempo di cottura:** ca. 5 minuti  
(meno tempo di adattamento)\*

**Tempo di preparazione:** ca. 10 minuti  
ca. 420 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Pentola 20 cm 3.0 l  
Secuquick 20 cm  
Audiotherm Plus  
Tritamix

1. Pelare la cipolla, l'aglio e le carote e mondare il sedano. Tagliare il tutto grossolanamente e tritare finemente con Tritamix.
2. Mettere il trito, le lenticchie e il brodo vegetale all'interno della Pentola e chiuderla con Secuquick.
3. Posizionarla su Navigenio e impostarlo su "A". Accendere Audiotherm Plus, inserire un tempo di cottura di 5 minuti (meno "tempo di adattamento")\* e, appena viene visualizzato "+", il tempo di ritardo. Posizionare Audiotherm Plus su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "soft".
4. Nel frattempo, mondare i pomodori e il cipollotto e tagliarli a cubetti. Tritare finemente le foglie di prezzemolo.
5. Trascorso il tempo di cottura, posizionare la Pentola nel suo coperchio capovolto e attendere l'apertura di Secuquick.
6. Mescolare gli ingredienti rimasti. Aprire Secuquick, lasciar raffreddare un pochino ed eventualmente scolare le lenticchie.
7. Mescolare le lenticchie e i pomodori con il condimento preparato, lasciar riposare per qualche minuto e servire il piatto tiepido, cosparso di cipollotti e prezzemolo.

### Suggerimento per il "tempo di adattamento":

Generalmente le lenticchie non necessitano di ammollo. Se per questa ricetta scegliete l'accensione programmata, è possibile ridurre il tempo di cottura di circa 1 minuto per ogni ora programmata.

\* Vedere tabella a pag. 43.



# Salmone affumicato

## Per 4 persone

1 arancia  
5 cucchiaini di zucchero di canna  
2 cucchiaini di sale marino grosso  
1 cucchiaino di AMC Pepe Trio  
1 cucchiaino di coriandolo macinato  
500 g di filetto di salmone fresco con la pelle  
100 g di trucioli di legno per affumicatura

**Tempo di preparazione:** ca. 10 minuti

**Tempo di cottura:** ca. 10 minuti  
Circa 225 calorie a porzione

## Prodotti AMC:

Pentola 24 cm 2.5 l  
Inserto "2 in 1"  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Lavare l'arancia con acqua calda e grattugiare la buccia. Mescolare la buccia con zucchero, AMC Pepe Trio, sale e coriandolo; spalmare il miscuglio sul salmone. Coprire e marinare per circa 2 ore.
2. Utilizzando il coperchio 24 cm, ritagliare un disco di carta da forno e collocarlo all'interno dell'Inserto "2 in 1". Sciacquare il salmone con acqua fredda, asciugarlo tamponandolo con della carta da cucina e disporlo nell'Inserto "2 in 1".
3. Foderare la Pentola con un foglio di alluminio, disporvi dentro i trucioli di legno e coprire con il coperchio. Posizionare la Pentola su Navigenio e impostarlo al livello 6. Accendere Audiotherm Plus, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "carne".
4. Al suono di Audiotherm, posizionare sopra l'Inserto "2 in 1" con il salmone chiuderlo con il coperchio.
5. Impostare Navigenio su "A", accendere Audiotherm Plus, inserire un tempo di cottura di 10 minuti, applicarlo su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo 60°C.
6. Il salmone affumicato può essere servito sia caldo sia freddo.

## Suggerimenti:

Occorrono alcuni minuti per raggiungere la temperatura ideale di 60°C, poiché Navigenio si riscalda gradualmente per impedire che la temperatura aumenti eccessivamente.

## Variante:

Seguendo lo stesso procedimento è possibile affumicare due trote. Farcire le trote (pronte per la cottura) con sale, pepe, delle fette di limone e aneto. Continuare come descritto al punto 3. Il tempo di affumicatura resta uguale.



## Cavolfiore e fagiolini

### Per 4 persone

1 cavolfiore intero (ca. 700 g)

300 g di fagiolini

½ mazzetto di prezzemolo a foglia piatta

Sale, pepe

Olio extravergine d'oliva

30 g di scaglie di mandorle tostate

**Tempo di preparazione:** ca. 10 minuti

**Tempo di cottura:** ca. 20 minuti

ca. 145 kcal a persona

### Prodotti AMC:

Gourmet 24 cm

Softiera 24 cm

EasyQuick

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Mondare il cavolfiore e metterlo all'intero della Softiera. Mondare i fagiolini, tagliarli a bocconcini e posizzarli nella Softiera.
2. Versare ca. 150 ml d'acqua nella Gourmet, inserire la Softiera con le verdure e chiudere con EasyQuick.

Posizionare la Pentola su Navigenio e impostarlo su "A". Accendere Audiotherm Plus, inserire un tempo di cottura di 20 minuti e, non appena viene visualizzato "+", il tempo di ritardo. Posizionare Audiotherm Plus su Visiotherm e ruotarlo fino a visualizzare il simbolo "vapore".

3. Tritare finemente le foglie di prezzemolo.
4. Trascorso il tempo, estrarre l'insero Softiera. Condire con sale, pepe e olio di oliva e servire cosparso di prezzemolo e mandorle.

### Suggerimento:

in caso di cottura programmata delle verdure, utilizzare sempre la Softiera in modo che esse non si ammollino a contatto con l'acqua, anche dopo un tempo di ritardo prolungato.



# Suggerimenti per l'utilizzo di Audiotherm Plus

## 1. Cottura con accensione programmata

Utilizzando la funzione di cottura programmata è possibile definire, oltre al tempo di cottura, quanto tempo dopo si desidera che abbia inizio il processo di cottura. La funzione di cottura programmata è disponibile solo utilizzando Navigenio impostato su "A".



- La cottura programmata è perfetta per pietanze che possono essere preparate in anticipo in un'unica Pentola, come ad esempio:
  - ✓ legumi
  - ✓ piatti con carne
  - ✓ verdure fresche o surgelate
  - ✓ patate
  - ✓ verdure che non necessitano di preparazione (ad es. cavolfiore intero o fagiolini)
  - ✓ gnocchi e impasti



- Al termine del tempo di cottura, Navigenio tiene in caldo gli alimenti a 60°C.
- Quando si cucina con Secuquick, si consiglia di rimuovere la Pentola da Navigenio subito al termine del tempo di cottura per consentire che si apra da solo e ottenere risultati di cottura perfetti.

→ Per essere certi che le pietanze siano pronte per tempo, tenere presente che il tempo di cottura indicato nella ricetta inizia al raggiungimento della temperatura desiderata (“verdura”, “soft”, “turbo” o “vapore”). Il tempo necessario per raggiungere la temperatura (e la relativa finestra) può variare a seconda delle dimensioni della Pentola, della ricetta e del livello di riempimento.

- Tempo di riscaldamento fino a: finestra “verdura” ca. 5 minuti
- Finestra “vapore” (con Softiera): ca. 5 minuti
- Finestra “soft”: ca. 12 – 15 minuti
- Finestra “turbo”: ca. 15 – 18 minuti

### **Attenzione:**

- ❌ Generalmente tutti i piatti preparati con ingredienti rapidamente deperibili (quali carne e pesce, latticini freschi e uova) non sono indicati per la cottura programmata: questi cibi devono essere conservati in frigorifero prima di essere cotti.
- ❌ I piatti a base di pasta non si addicono alla cottura programmata: assorbono troppi liquidi nel tempo di attesa e dunque vanno cotti immediatamente.

## **Buono a sapersi**

### **Legumi**

- Quando si preparano piatti a base di legumi per i quali è consigliato l’ammollo, il tempo fino all’inizio del processo di cottura può essere impiegato come tempo di ammollo. Se è inferiore al tempo di ammollo richiesto, aumentare opportunamente il tempo di cottura. Normalmente le lenticchie non necessitano di ammollo. Se si utilizza la cottura programmata per un piatto a base di lenticchie, è possibile diminuire il tempo di cottura.
- Per le ricette dove è consigliato un ammollo preliminare, aggiungere circa 200 - 300 ml di liquido.
- Il tempo di cottura può variare e, rispetto all’acqua, potrebbe essere più lungo se il liquido contiene sale o pomodori.
- I tempi di cottura possono variare anche a seconda della ricetta; ad esempio, se i legumi sono usati in insalata, è consigliabile cuocerli “al dente”.

## Secuquick

	<b>Fagioli secchi (turbo)</b>	<b>Ceci secchi (turbo)</b>	<b>Piselli secchi (turbo)</b>	<b>Lenticchie (eccetto lenticchie rosse) (soft)</b>
<b>Accensione programmata dopo</b>	<b>Tempo di cottura</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.	non consigliato
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.	

## Coperchio normale

	<b>Fagioli secchi</b>	<b>Ceci secchi</b>	<b>Piselli secchi</b>	<b>Lenticchie (eccetto lenticchie rosse)</b>
<b>Accensione programmata dopo</b>	<b>Tempo di cottura</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.	non consigliato
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.	

Tutte le indicazioni si basano su 250 g di legumi e un livello di cottura medio.



Importante:

i fagioli di Lima e i fagioli mungo neri non possono essere utilizzati per la cottura programmata. Essi contengono acido cianidrico, per cui è necessario buttare via sia l'acqua di ammollo che quella di cottura. Entrambe non sono commestibili.

Per gli altri legumi, è possibile utilizzare l'acqua di ammollo. È controindicata solo per le persone con una digestione molto delicata.

- Per i piatti a base di riso e diversi altri cereali, consigliamo un tempo di ritardo di un'ora al massimo. È possibile dimezzare il tempo di cottura normale indicato sulla confezione. Visto il breve tempo di cottura, raccomandiamo di usare il normale coperchio AMC.

### **Cuocere le verdure fresche o surgelate e le patate in camicia con un coperchio normale, EasyQuick o Secuquick**

- Se si utilizza la cottura programmata per cuocere verdure fresche e surgelate, così come le patate in camicia, consigliamo di usare sempre la Softiera. In questo modo, gli alimenti non saranno a contatto con l'acqua a lungo.

## Riscaldare

**La cottura programmata è perfetta per riscaldare (vedere anche punto 2).**

Ad esempio:

sono le 8:00 del mattino e per il pranzo delle 12:30 vorreste servire la minestra avanzata dal giorno prima. Il piatto necessita di ca. 10 minuti per raggiungere la temperatura perfetta di 60°C → il che significa: Navigenio deve iniziare a riscaldare alle 12:20 → se "+" viene visualizzato su Audiotherm Plus aggiungere il tempo di ritardo di "4:20"

## 2. Funzione 60°C

### 2.1 Riscaldare

Con Audiotherm Plus è possibile riscaldare delicatamente i cibi. La funzione 60°C è disponibile solo per il coperchio normale.

Per una perfetta riuscita, osservare quanto segue:

- La funzione di riscaldamento è particolarmente delicata e semplice con la cottura auto controllata di Navigenio (in posizione "A").
- La funzione può anche essere utilizzata in modalità manuale su tutti i tipi di piani cottura. In tal caso, riscaldare sempre a un livello basso (max. 1/3)
- Il cibo da riscaldare non deve essere troppo asciutto. Sul fondo della Pentola deve esserci liquido a sufficienza, in modo da evitare bruciature. Aggiungere sempre un po' di liquido prima di introdurre il cibo:
  - Pentola 16 cm: ca. 50 ml
  - Pentola 20 cm: ca. 80 ml
  - Pentola 24 cm: ca. 100 ml



- Il tempo di riscaldamento varia in base alla quantità, alle condizioni e alla temperatura iniziale del cibo e anche in base al tipo e alle dimensioni della Pentola impiegata.
- Dopo che è stata raggiunta la temperatura di 60°C, i liquidi e le minestre senza pasta/patate/verdure, ecc., non necessitano di tempo di cottura supplementare (tempo di riscaldamento, in questo caso), poiché sono uniformemente tiepidi.

Tempi di riscaldamento di riferimento per liquidi fino a 60°C

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

ad es. minestre brodose, passati di verdura, latte, salse senz'amido

- Se vi sono pietanze con pezzi di carne e verdure o patate (ad es. gulasch o stufato), pasta, ecc., è necessario aggiungere su Audiotherm Plus un tempo di cottura (tempo di riscaldamento, in questo caso) di ca. 2-5 minuti, così da ottenere un piatto uniformemente tiepido – soprattutto se il cibo è congelato.
  - La cottura programmata è ideale per i cibi congelati: impostare un tempo di ritardo di circa 2 ore (per una pietanza per due persone), durante il quale il cibo si scongelerà leggermente. Fare inoltre attenzione a versare liquido sufficiente sul fondo della Pentola.
- Il tempo di cottura e/o di riscaldamento necessario è soltanto indicativo, poiché dipende dalle dimensioni e dal tipo di cibo da riscaldare.
- Mescolare sempre bene il cibo prima di servire.

## 2.2 Cottura sottovuoto (“Sous vide”)

La funzione 60°C consente anche di cuocere determinate ricette con la tecnica del sottovuoto (sous vide). Durante tale cottura, pezzetti di carne o pesce posti sottovuoto in foglio di alluminio resistente al calore insieme con degli aromi (quali erbe aromatiche, aglio, olio) saranno portati alla temperatura interna perfetta immersi in acqua. Dopo questo processo, la carne verrà arrostita senza aggiungere grassi.

Gli apparecchi per la cottura sottovuoto disponibili in commercio funzionano a diverse temperature, comprese tra i 50 e i 100°C. Con Audiotherm Plus, la cottura sottovuoto avviene in forma semplificata a 60°C. **Provate le nostre ricette AMC speciali.**



Le temperature di 60°C possono essere impiegate per

- **vitello**
  - pezzi teneri come bistecca, filetto e lombata senz'osso
  - fino a max. 750 g
  - cottura media / rosa
- **manzo**
  - pezzi teneri come bistecca, filetto, entrecôte e roastbeef
  - fino a max. 750 g
  - ben cotta / rosa chiaro
- **maiale**
  - filetto
  - fino a max. 300 g
  - medio / rosa
- **agnello**
  - pezzi teneri come lombata senz'osso
  - ben cotto / rosa chiaro
- **pesce**
  - filetto fresco senza pelle, gamberi e cappesante
  - il pesce non dovrà essere arrostito dopo la cottura

## 2.3 Affumicatura

La funzione 60°C consente anche di affumicare determinati alimenti (soprattutto pesce). Per generare il fumo, speciali trucioli di legno vengono riscaldati all'interno della Pentola fino a raggiungere la finestra “carne”. Dopo avervi disposto sopra il cibo preparato nell'Inserto “2 in 1”, il cibo verrà affumicato con la cottura a 60°C assumendo un delizioso gusto.

**Consultate le nostre ricette speciali AMC.**



#### AMC Italia

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

it@amc.info  
www.amc.info



AMC Italia amc\_italia

#### AMC Svizzera

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

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz amc\_schweiz

community@amc.info  
www.cucinareconamc.info



Community di Ricette AMC

#### 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



10045119000101331300919

