



Lepšie jesť.
Lepšie žiť.

Audiotherm Plus

Návod na používanie

Prémiový varný systém.

Skôr, ako začnete Audiotherm používať, prečítajte si pozorne tento návod na používanie. Návod na používanie starostlivo uschovajte a odovzdajte ho následnému vlastníkovi.

Význam symbolov



Dôležité pokyny pre bezpečnosť. Nedodržanie môže mať za následok zranenia alebo škody.



Užitočné informácie pre používanie.



Zlý prevádzkový stav alebo neodborné používanie.



Informácie týkajúce sa **životného prostredia, ekológie a hospodárnosti.**



Dobrý prevádzkový stav alebo odborné používanie.

19

Upozorňuje v texte na čísla obrázkov. Číslovanie obrázkov sa začína v každej kapitole od 1.

→ **Pracovné kroky sú zvýraznené šípkou.**

Platnosť

- Tento návod na používanie platí pre model AMC Audiotherm plus (vrátane držiaka Audiotherm), typ 10040143A8400, typ batérií CR2032
- Audiotherm plus musí byť vybavený verziou softvéru 500 alebo vyššou (pozri stranu 35 „Čo robiť, ak...“).

Všetky údaje znázornené na vyobrazeniach displeja sú ľubovoľné príklady, napr. čas varenia 20 minút.



Obsah

1. Určené použitie a bezpečnosť	4	6. Manuálne používanie Audiothermu s Visiothermom	12
Určené použitie a bezpečnosť	4	6.1 Kontrola teploty pre pečenie bez pridania tuku	12
Vhodné nádoby a príslušenstvo	4	6.2 Kontrola teploty a doby varenia pre dusenie bez pridania vody	13
Vyhnite sa škodám a neodbornému používaniu	4	6.3 Ohrievanie na 60 °C	15
Dohľad	4	7. Manuálne používanie Audiothermu s Visiothermom S (Secuquick softline)	17
Ošetrovanie a údržba	4	8. Audiotherm s Visiothermom E (EasyQuick) – manuálne naparovanie	20
Likvidácia	5	9. Audiotherm s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“	22
2. Váš Audiotherm	5	9.1 Navigenio vo funkcii varnej dosky	22
2.1 Konštrukcia	5	9.2 Navigenio v preklpacej polohe ako malá rúra na pečenie (funkcia časovača na zapekanie a pečenie)	25
2.2 Funkcie	6	9.3 Ohrievanie na 60 °C	26
Akustická kontrola teploty	8	9.4 Odloženie zapnutia	28
Akustická kontrola času varenia	8	10 Ošetrovanie a údržba	30
Riadenie celkového procesu varenia pomocou Navigenia vo funkcii varnej dosky	8	11 Nástenný držiak	31
Funkcia časovača s Navigeniom v preklpacej polohe	8	12 Technické údaje	31
Akustické signály Audiothermu	8	13 Čo robiť, keď...	31
3. Uvedenie Audiothermu do prevádzky	8	14 Zákaznícky servis AMC	32
4. Audiotherm pre zrakovo postihnutých	8	15 Recepty	33
5. Všeobecné pokyny pre obsluhu	9	16 Tipy a triky	41
Zapnutie bez kontroly doby varenia	9		
Zapnutie a nastavenie doby pokračujúceho varenia pre kontrolu doby varenia	10		
Nasadenie Audiothermu na Visiotherm, Visiotherm S alebo Visiotherm E	10		
Inicializácia Audiothermu	11		
Vypnutie signalizačného tónu	11		
Sňatie a vypnutie Audiothermu	11		

1. Určené použitie a bezpečnosť

Audiotherm slúži na kontrolu a riadenie procesu varenia. Audiotherm sa môže používať len na tento účel. Pri neodbornom používaní môžu vzniknúť nebezpečenstvá. Venujte pozornosť návodu na používanie, najmä informáciám uvedeným v tejto kapitole a dodržiavajte ho. V závislosti od použitia venujte okrem toho pozornosť aj návodom na používanie výrobkov „Visiotherm“, „Secuquick softline“, „EasyQuick“ alebo „Navigenio“.

Vhodné nádoby a príslušenstvo

- Pokrievka AMC s vhodným Visiothermom
- Secuquick softline s Visiothermom S
- EasyQuick s Visiothermom E
- Navigenio



Vyhňte sa škodám a neodbornému používaniu

- Audiotherm nepoužívajte v rúre a nevystavujte ho teplotám nad 70 °C.
- Neumývajte v umývačke riadu.



Dohľad

- Na proces varenia musíte dohliadať. Ak používate Audiotherm na akustickú kontrolu procesu varenia, musíte sa nachádzať vo vzdialenosti, z ktorej budete počuť akustický signál.
- Nekontrolované varenie bez dohľadu môže viesť k prehriatiu. Jedlá sa môžu skaziť, varná nádoba sa môže poškodiť alebo zničiť. Nebezpečenstvo úrazu a vzniku požiaru.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov alebo osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami či nedostatočnými skúsenosťami alebo vedomosťami len vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o používaní tohto zariadenia a porozumeli nebezpečenstvám pri jeho nesprávnom používaní. To sa týka aj akustickej kontroly osobami so zrakovým postihnutím (pozri stranu 10).



Ošetrovanie a údržba

- Vykonávajte pravidelné ošetrovanie a údržbu Audiothermu, aby bola zaručená jeho funkčnosť a bezpečnosť.
- Odstráňte zvyšky vytečenej batérie z batériovej priehradky (používajte ochranné rukavice).

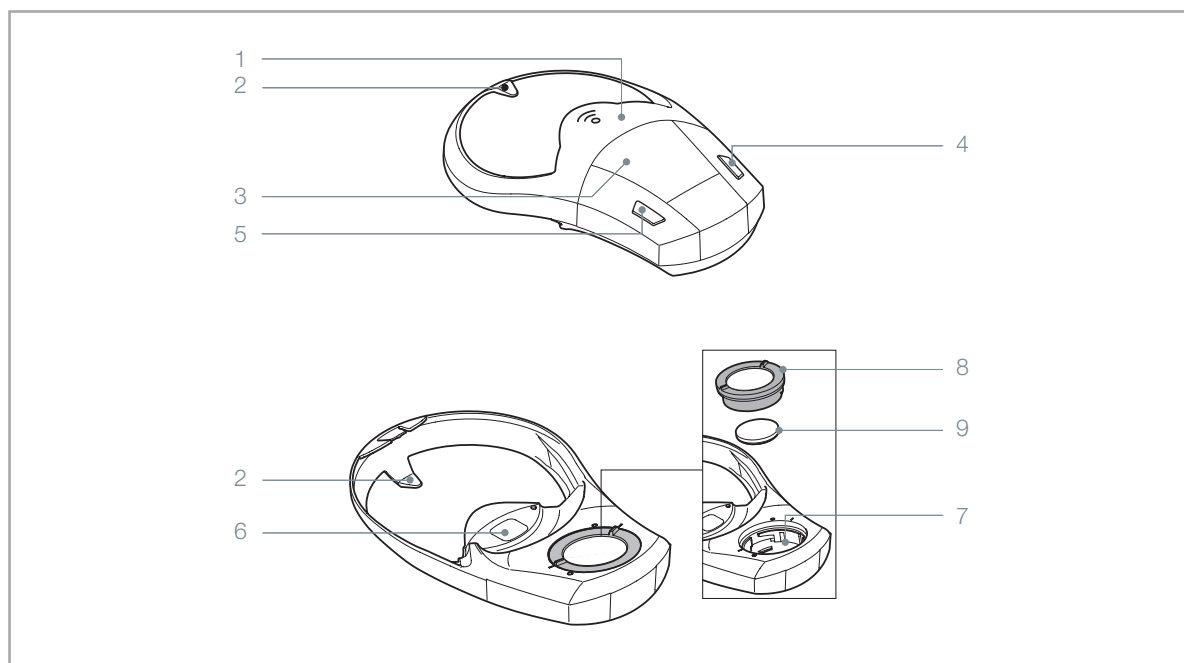


Likvidácia

Audiotherm nepatrí do domového odpadu, materiály sa dajú opätovne zhodnotiť. V prípade potreby zlikvidujte zariadenie ekologickým spôsobom v súlade s miestnymi predpismi (odovzdajte v zbernom mieste pre recykláciu elektrických zariadení).



2. Váš Audiotherm



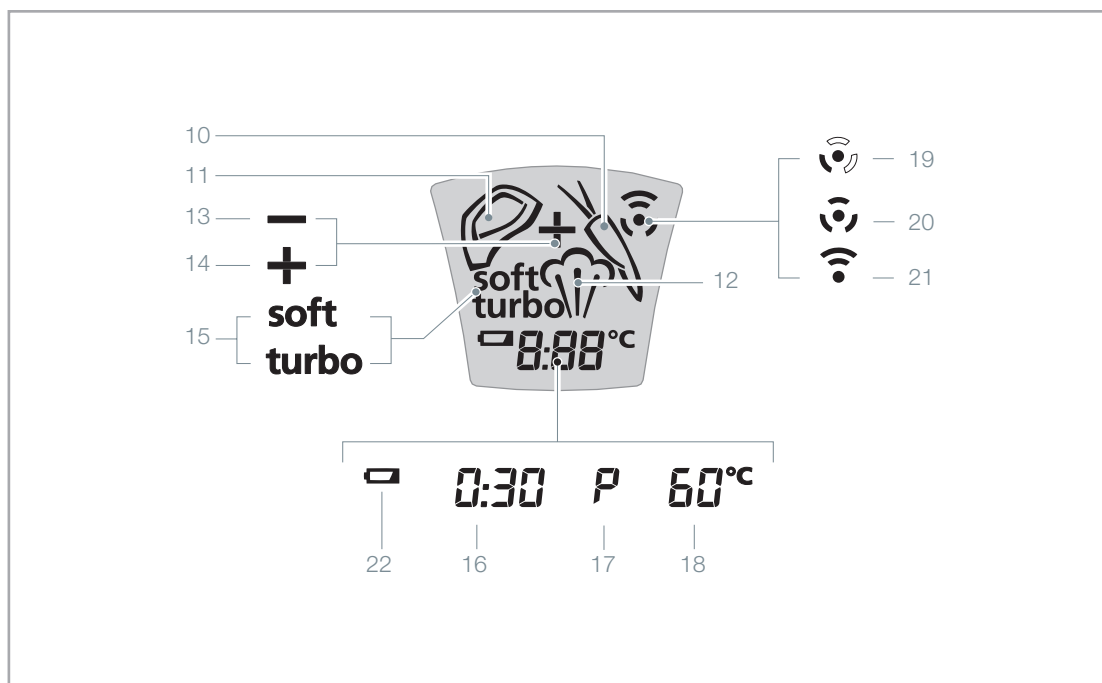
2.1 Konštrukcia

- 1 Audiotherm
- 2 Ukazovateľ
- 3 Displej
- 4 Pravé tlačidlo (slúži na zapnutie Audiothermu resp. zvýšenie nastavených hodnôt)
- 5 Ľavé tlačidlo (slúži na zapnutie Audiothermu resp. zníženie nastavených hodnôt)
- 6 Optické okienko
- 7 Batériová priehradka
- 8 Kryt batériovej priehradky
- 9 Batéria

Držiak Audiothermu (bez vyobrazenia)



Sivý kryt na batériovej priehradke (8) signalizuje, že máte pred sebou Audiotherm plus.



Zobrazenia na displeji

- 10 Symbol „mrkva“
- 11 Symbol „kotleta“
- 12 Symbol „para“
- 13 Symbol „- znížiť“
- 14 Symbol „+ zvýšiť“ resp. „odloženie zapnutia“
- 15 Indikácia rýchleho dusenia v režime soft- resp. turbo
- 16 Zobrazenie času, „doba pokračujúceho varenia“ alebo „čas odloženého zapnutia“, napr. 30 minút
- 17 Nastavenie „P“
- 18 Funkcia udržiavania teploty na 60 °C alebo ohrievanie na 60 °C
- 19 Symbol „inicializovať“ (krúžiaci)
- 20 Symbol „inicializovať“ nehybný (zostane pri inicializácii krátko stáť)
- 21 Symbol „rádiové spojenie aktívne“ (v kombinácii s Navigeniom)
- 22 Symbol „výmena batérie“ (po zobrazení tohto symbolu vymeňte čoskoro batériu)

Znázornené sú všetky indikačné prvky potrebné pre používanie.

2.2 Funkcie

Audiotherm slúži v kombinácii s ukazovateľom teploty Visiotherm na pokrievke AMC alebo v kombinácii s rýchlovarnou pokrievkou Secuquick softline s ukazovateľom teploty Visiotherm S alebo v kombinácii s multifunkčnou pokrievkou EasyQuick s ukazovateľom teploty Visiotherm E ako pomôcka na kontrolu procesu varenia.

Akustická kontrola teploty

Audiotherm hlási pomocou akustického signálu

- ak je dosiahnutá teplota nahrievania
- alebo ak teplota počas varenia stúpne príliš vysoko alebo klesne príliš nízko a je potrebné náležite upraviť nastavenie stupňa ohrevu.

Akustická kontrola času varenia

Pomocou signalizačného tónu hlási Audiotherm koniec doby pokračujúceho varenia.

Riadenie celkového procesu varenia pomocou Navigenia vo funkcii varnej dosky

Audiotherm reguluje automaticky odovzdávaný výkon Navigenia podľa požiadaviek Visiothermu, Visiothermu S (Secuquick softline) resp. Visiothermu E (EasyQuick). Za týmto účelom vytvorí Navigenio rádiové spojenie s Audiothermom. Ak je zadaná doba pokračujúceho varenia, Navigenio sa po uplynutí tejto doby samočinne prepne na funkciu temperovania. Priebeh procesu varenia je rovnaký ako bol opísaný v návodoch na používanie výrobkov „Visiotherm“, „Secuquick softline“ a „EasyQuick“ a taktiež v Kuchárskej knihe AMC alebo v časti s receptami.

Funkcia časovača s Navigeniom v preklopenej polohe

Audiotherm vypne samočinne Navigenio, ak uplynie nastavený čas varenia. Vyžaduje si použitie Audiothermu A8200, A8300 alebo A8400 a Navigenia C8100.

Akustické signály Audiothermu

Pomocou akustických signálov upozorňuje Audiotherm na to, že sa v závislosti od použitia dosiahli určité hodnoty teploty, ktoré si vyžadujú zásah používateľa.

3. Uvedenie Audiothermu do prevádzky

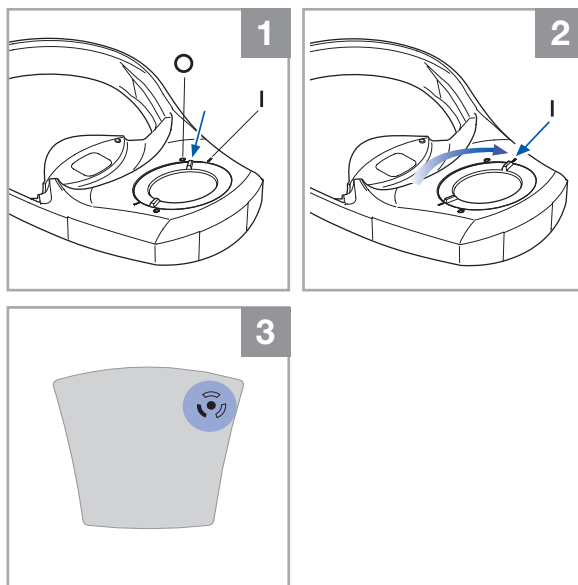
Batéria je pri dodaní už vložená. **1**

→ Aktivácia: Otočte kryt batérievej priehradky do polohy „I“. **2**

→ Na displeji sa krátko zobrazí číselný údaj (verzia softvéru), potom na 3 sekundy všetky symboly, ktoré následne znova zhasnú.

▪ Symbol „inicializovať“ krúži, Audiotherm je zapnutý a pripravený na prevádzku. **3**

→ Vypnutie: Stlačte súčasne na 1 sekundu obe tlačidlá.



4. Audiotherm pre zrakovo postihnutých


V režime pre zrakovo postihnutých je používanie Audiothermu uľahčené dodatočnými akustickými signálmi. Používanie a obsluha zostávajú rovnaké ako v „normálnom“ režime.

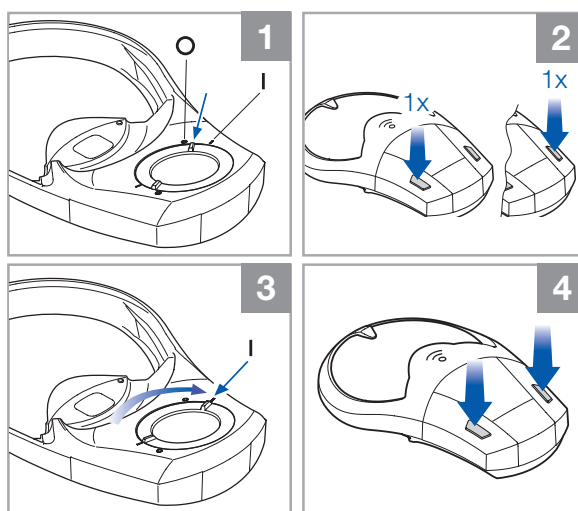
Nastavenie režimu pre zrakovo postihnutých

→ Otočte kryt batérievej priehradky z polohy „I“ do polohy „0“. **1**

→ Hneď na to stlačte 1 x pravé alebo ľavé tlačidlo. **2**

→ Otočte kryt batérievej priehradky znova do polohy „I“. **3**

→ Po zobrazení symbolov na displeji stlačte ihneď súčasne pravé a ľavé tlačidlo, kým nezaznie jeden dlhý a dva krátke signalizačné tóny . **4**



Režim pre zrakovo postihnutých vypnete tým, že zopakujete vyššie opísané kroky.

Signalizačné tóny pri zapnutí a vypnutí Audiothermu

- Zapnutie: Jednoduchý signalizačný tón
- Vypnutie: Dvojitý rýchly signalizačný tón

Signalizačné tóny, ktoré podporujú výber správnej oblasti okienka

- Umiestnenie na okienku pečenia/soft a bod obrátenia: Jednoduchý, výrazný signalizačný tón
- Umiestnenie na okienku zeleniny/turbo: Dva výrazné signalizačné tóny
- Umiestnenie na okienku pary/60 °C: Dva krátke výrazné signalizačné tóny
- Posunutie resp. opustenie oblasti okienka počas nasadzovania Audiothermu (aktívne len počas nasadzovania): Jednoduchý, dlhý signalizačný tón (cca 1 s)

Signalizačné tóny upozorňujúce na zníženie alebo zvýšenie prívodu energie

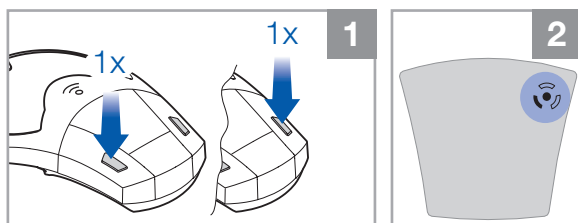
- **Zníženie energie:** Dvojité rýchle, opakujúce sa signalizačné tóny
- **Zvýšenie energie:** Dvojité pomalé, opakujúce sa signalizačné tóny
- **Koniec doby varenia:** Päť jednoduchých signalizačných tónov

5. Všeobecné pokyny pre obsluhu

Tieto pokyny platia pre všetky spôsoby používania.

Zapnutie bez kontroly doby varenia

- Stlačte 1 x pravé alebo ľavé tlačidlo. **1**
- Symbol „inicializovať“ krúži. **2**



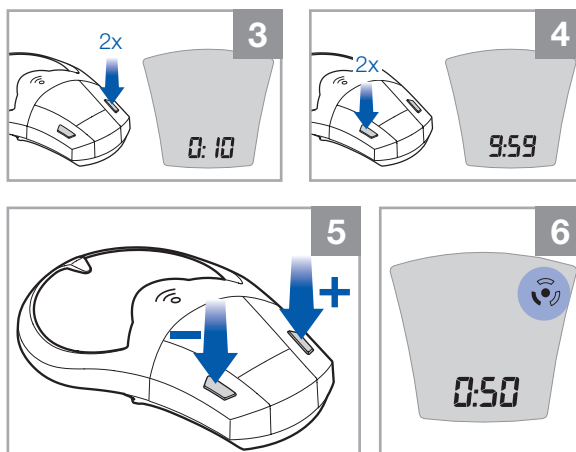
Zapnutie a nastavenie doby pokračujúceho varenia pre kontrolu doby varenia

→ Stlačte 2 x pravé alebo ľavé tlačidlo.

- Zobrazí sa krátka (10 min.) **3** alebo dlhá (9 h 59 min) **4** doba pokračujúceho varenia.

→ Prevezmite predvolenú dobu pokračujúceho varenia alebo stlačte pravé alebo ľavé tlačidlo, ak chcete dobu pokračujúceho varenia zvýšiť alebo znížiť. **5**

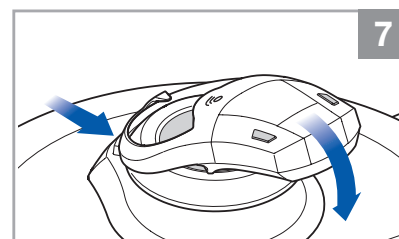
- Následne sa na displeji zobrazí „0:00“ so symbolom „+“. Teraz môžete nastaviť čas odloženého zapnutia pre kontrolovanú prevádzku s Navigeniom, bližšie informácie k tejto téme nájdete v kapitole 9.4 na strane 32. Pre všetky iné spôsoby použitia nemá toto zobrazenie na displeji význam a po niekoľkých sekundách znova zmizne.
- Na displeji sa zobrazuje nastavená doba pokračujúceho varenia, napr. 50 minút. Symbol „inicializácia“ krúži. **6**



- Doba pokračujúceho varenia je čas varenia po nahriatí.
- Trvalým tlakom na tlačidlo pri nastavovaní zmeníte čas rýchlejšie.
- Kontrolu doby varenia môžete aktivovať ešte aj neskôr počas nahrievania. Za týmto účelom stlačte pravé resp. ľavé tlačidlo.
- Medzi časmi „9:59“ a „0:01“ sa nachádza ešte nastavenie „P“. Pokyny pre používanie pozri kapitolu 7.
- Ak Audiotherm po zapnutí neinicializujete, po 2 minútach sa sám vypne.

Nasadenie Audiothermu na Visiotherm, Visiotherm S alebo Visiotherm E

→ Zaveste šikmo držiak v prednej časti a zaklopte ho nadol tak, aby Audiotherm zaskočil. **7**



Skličko ukazovateľa teploty Visiotherm, Visiotherm S alebo Visiotherm E udržiajte čisté a suché. Nečistoty alebo vodný film môžu viesť k chybám merania a tým k nesprávnej funkcii Audiothermu.

Inicializácia Audiothermu

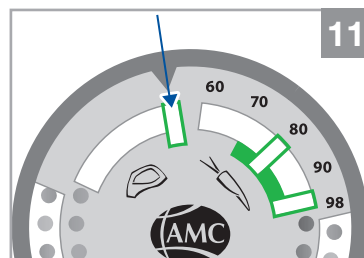
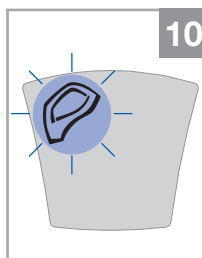
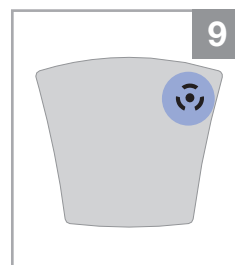
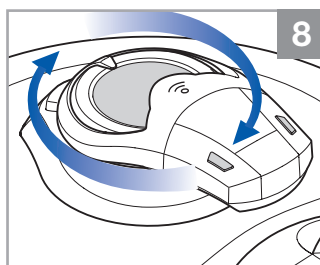
Po nastavení a nasadení na Visiotherm, Visiotherm S alebo Visiotherm E:

→ Otáčajte Audiotherm... **8**

- Symbol „inicializovať“ prejde krátko do nehybného stavu a následne zhasne. **9**

→ ...kým na displeji nezačne blikať požadovaný symbol (napr. „kotleta“). **10**

- Ukazovateľ potom smeruje na príslušné okienko. **11**

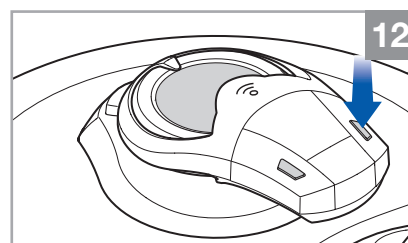


- Audiotherm musíte prípadne viackrát otočiť dookola, kým sa inicializuje. Neotáčajte ho váhavo, ale rovnomernou rýchlosťou. Audiotherm môžete otáčať aj opačným smerom, ak ste ho pretočili cez požadovanú polohu.
- 15 sekúnd po inicializácii nesmiete Audiothermom viac pohybovať. Pohyby by mohli prerušiť nastavenú funkciu. V prípade potreby Audiotherm nanovo zapnite resp. inicializujte.

Vypnutie signalizačného tónu

→ Stlačte pravé alebo ľavé tlačidlo. **12**

- Audiotherm pritom vpredu pridržiavajte a podopierajte, aby nedošlo k jeho posunutiu a tým k prerušeniu nastavenej funkcie.

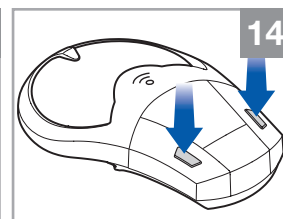
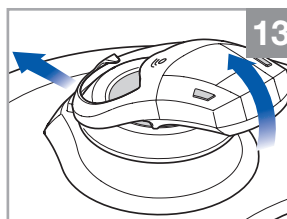


Signalizačný tón sa inak po 1 minúte vypne sám.

Sňatie a vypnutie Audiothermu

→ Nadvihnite Audiotherm v zadnej časti a snímate ho. **13**

→ Vypnutie: Stlačte súčasne obe tlačidlá na 1 sekundu. **14**



Audiotherm sa inak 2 minúty po sňatí vypne sám.

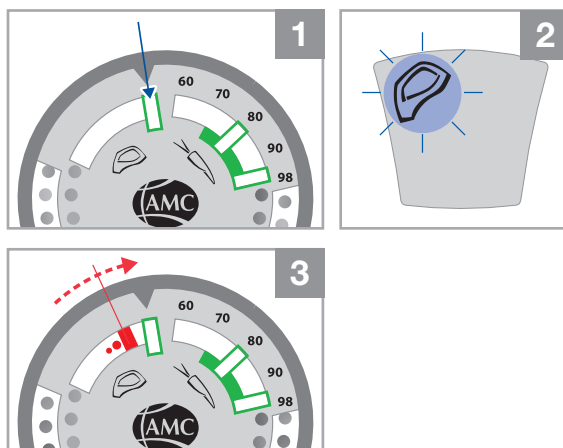
6. Manuálne používanie Audiothermu s Visiothermom




- Venujte, prosím, bezpodmienečne pozornosť aj návodu na používanie zvolenej nádoby a Visiothermu.
- Potrebné spínacie funkcie sa budú samočinne vykonávať len vtedy, ak Audiotherm pracuje spolu s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“ (podľa kapitoly 9).

6.1 Kontrola teploty pre pečenie bez pridania tuku

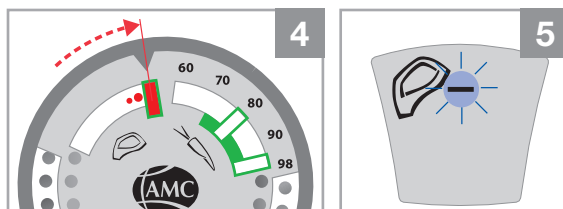
- Postavte na varnú dosku prázdnu nádobu.
- Nasadte pokrievku s Visiothermom alebo Visiothermom E.
- Zapnite Audiotherm.
- Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol „kotleta“, ukazovateľ smeruje na okienko pečenia. **1**
- Symbol „kotleta“ bliká. **2**
- Zapnite varnú dosku na najvyšší stupeň ohrevu.
- Proces nahrievania sa začne a červený ukazovateľ sa pohybuje smerom k okienku pečenia. **3**



Keď je dosiahnutá teplota opekania (červený ukazovateľ v okienku pečenia): **4**

- Zaznie signalizačný tón , symbol „- znížiť“ bliká. **4**
- Symbol „kotleta“ svieti trvalo. **5**

- Nastavte varnú dosku na nízky stupeň ohrevu a vypnite signalizačný tón.




Opekánie bez pokrievky:

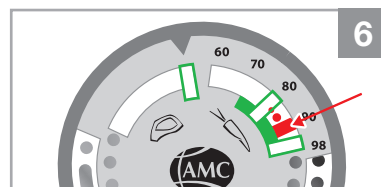
- Snímte pokrievku a opečte mäso v otvorenej nádobe z oboch strán.


Opekánie s pokrievkou:

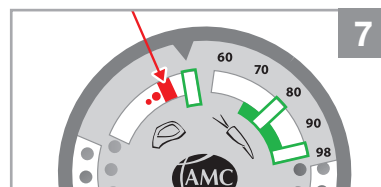
- Snímte pokrievku, vložte mäso do nádoby a nasadte znova pokrievku.
- Inicializujte nanovo Audiotherm: ukazovateľ smeruje na okienko pečenia.

Keď je dosiahnutá teplota pre obrátenie („bod obrátenia“) (červený ukazovateľ pri 90 °C): 6

- Zaznie signalizačný tón .
- Obráťte mäso a nastavte vhodný stupeň ohrevu.
- Pri veľkých kusoch mäsa alebo väčšom počte kusov nastavte najnižší stupeň ohrevu.
- Pri malom počte kusov mäsa (napr. 1 alebo dva kusy) ohrev vypnite.
- Nasadte znova pokrievku a mäso dopečte.



- Pri väčších kusoch mäsa alebo mäsových jedlách, ktoré treba po opečení dusiť, je možné Audiotherm použiť na kontrolu teploty varenia a doby pokračujúceho varenia, pozri nasledujúcu kapitolu.
- Keďže Visiotherm reaguje veľmi rýchlo, môže ukazovateľ teploty klesnúť znova pod okienko pečenia. 7
Vo fáze opekania zaznie pri dosiahnutí okienka pečenia opätovne jednoduchý signalizačný tón . Tento tón vypnete stlačením niektorého z tlačidiel, stupeň ohrevu nemusíte znova znížiť.



6.2 Kontrola teploty a doby varenia pre dusenie bez pridania vody

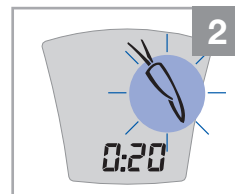
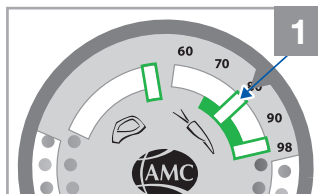


Potrebné spínacie funkcie sa budú samočinne vykonávať len vtedy, ak Audiotherm pracuje spolu s Navigiom nastaveným na stupeň „A“ (podľa apitoly 9).

- Vložte do nádoby osušenú zeleninu a položte nádobu na varnú dosku.
- Nasadte pokrievku s Visiothermom.
- Zapnite Audiotherm a nastavte prípadne dobu pokračujúceho varenia.

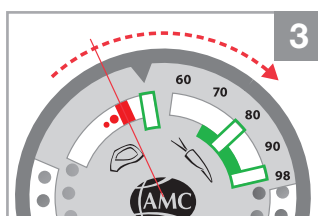
- Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol „mrkva“, ukazovateľ smeruje na okienko zeleniny. 1

- Symbol „mrkva“ bliká. 2




- Zapnite vernú dosku na najvyšší stupeň ohrevu.

- Nahrievanie začne, červený ukazovateľ sa pohybuje v smere okienka zeleniny. 3

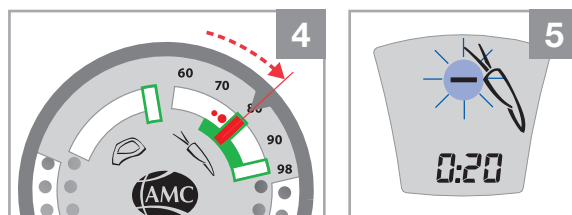


- Sledujte ďalej Audiotherm a dávajte pozor na dvojité, opakujúce sa signalizačné tóny.


Keď je dosiahnutá teplota nahrievania (červený ukazovateľ v okienku zeleniny): 4

- Zaznie signalizačný tón , symbol „- znížiť“ bliká. 5
- Symbol „mrkva“ svieti trvalo.
- Doba pokračujúceho varenia, ak je nastavená, začne plynúť.


→ Nastavte varnú dosku na najnižší stupeň ohrevu, vypnite signalizačný tón.



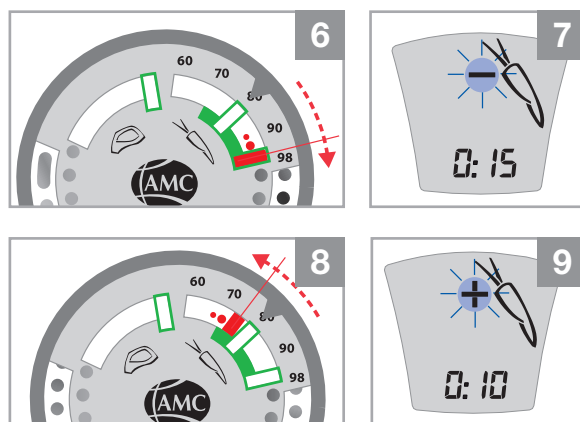
Kontrolujte teplotu a v prípade potreby upravte prívod energie na varnej doske:

- Ak zaznie signalizačný tón  a bliká symbol „- znížiť“, je teplota príliš vysoká (červený ukazovateľ je v okienku stop). 6 7

→ Znížte ešte viac stupeň ohrevu na varnej doske (alebo ju úplne vypnite), vypnite signalizačný tón.

- Ak zaznie signalizačný tón  a bliká symbol „+ zvýšiť“, je teplota príliš nízka (červený ukazovateľ je pod okienkom zeleniny). 8 9

→ Zvýšte stupeň ohrevu na varnej doske, vypnite signalizačný tón.



- Signál zníženia teploty môže pri výkonných sporákoch (napríklad plynových alebo indukčných) zaznieť krátko pred dosiahnutím okienka „stop“, aby zostalo dostatočne veľa času na príchod k sporáku.
- Pri plynových a indukčných sporákoch môže ukazovateľ teploty po znížení energie klesnúť na krátky čas pod 80 °C a potom znovu vystúpiť. V tomto prípade nezaznie signalizačný tón a nemusíte na varnej doske nastaviť vyšší stupeň ohrevu.

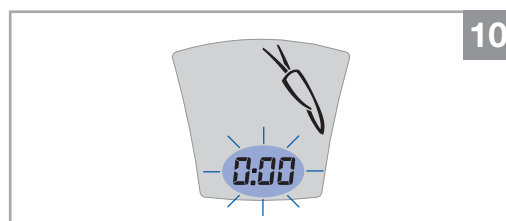
Ak uplynula doba varenia (v prípade, že bola nastavená doba pokračujúceho varenia):

- Zaznie jednoduchý, opakujúci sa signalizačný tón .

- Na displeji bliká „0:00“. 10

→ Vypnite varnú dosku.

→ Vypnite signalizačný tón, snímte Audiotherm a vypnite ho.



6.3 Ohrevanie na 60 °C

Funkcia ohrevania na 60 °C je obzvlášť šetrná a dá sa jednoducho používať s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“ (toto platí predovšetkým pre metódu varenia „Sous Vide“), prečítajte si k tomu kapitolu 9.3 na strane 29. Túto funkciu môžete napriek tomu používať v manuálnom režime na všetkých druhoch sporákov, pričom však varnú dosku zapnite vždy na nízky stupeň ohrevu.



- Funkcia „nahrievanie na 60 °C“ je k dispozícii len pre Visiotherm, nie pre Visiotherm E a Visiotherm S.
- Doba pokračujúceho varenia potrebná na rovnomerné ohriatie jedál je závislá od druhu množstva ohrievaných jedál. Odporúčania k tejto téme nájdete v časti s receptami tejto brožúry.



- Uistite sa, či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny alebo či vznikne ohrievaním. Príliš suché jedlá nie sú vhodné pre funkciu ohrevania.
- V prípade zemiakových, cestovinových alebo ryžových jedál sa musí na dne nádoby nachádzať dostatočné množstvo tekutiny.

→ Pripravte ohrievané jedlá do nádoby a postavte nádobu na varnú dosku.

→ Nasadte pokrievku s Visiothermom.

→ Zapnite Audiotherm, nastavte požadovanú dobu pokračujúceho varenia.

→ Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí „60 °C“, ukazovateľ smeruje na stupnicu 60. **1**

→ Na displeji bliká „60 °C“, striedavo sa zobrazuje doba pokračujúceho varenia. **2**

→ Zapnite varnú dosku na nízky stupeň ohrevu.

→ Nahrievanie začne, červený ukazovateľ sa pohybuje v smere stupnice „60“ **3**

→ Sledujte ďalej Audiotherm a dávajte pozor na dvojité, opakujúce sa signalizačné tóny.

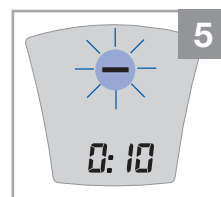
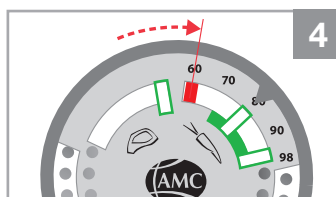
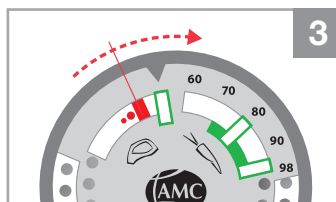
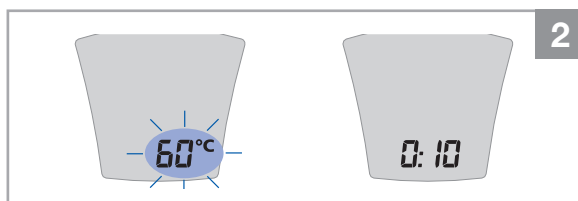
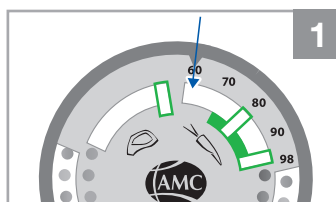
Keď je dosiahnutá teplota nahrievania (červený ukazovateľ je pri 60 °C): **4**

▪ Zaznie signalizačný tón , symbol „– znížiť“ bliká. **5**


▪ Symbol „60 °C“ svieti trvalo.

▪ Doba pokračujúceho varenia, ak bola nastavená, začne plynúť.

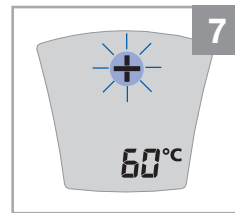
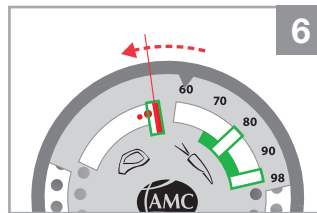
→ Vypnite varnú dosku, vypnite signalizačný tón.




Kontrolujte teplotu a v prípade potreby upravte prívod energie na varnej doske:

- Keď zaznie signalizačný tón  a bliká symbol „+ zvýšiť“, je teplota príliš nízka (červený ukazovateľ je pod „60“). **6 7**

→ Nastavte varnú dosku na vyšší stupeň ohrevu, vypnite signalizačný tón.

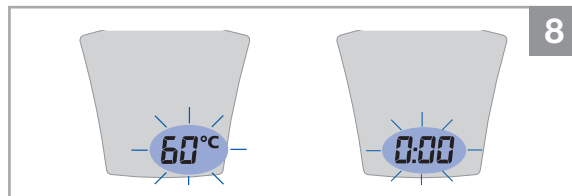


Keď uplynie doba pokračujúceho varenia:

- Zaznie jednoduchý, opakujúci sa signalizačný tón .
- Na displeji bliká „0:00“ striedavo s „60 °C“. **8**
- Jedlá sú pripravené na podávanie.

→ Vypnite varnú dosku.

→ Vypnite signalizačný tón, snímte Audiotherm a vypnite ho.



7. Manuálne používanie Audiothermu s Visiothermom S (Secuquick softline)



- Venujte, prosím, bezpodmienečne pozornosť aj návodu na používanie „AMC Secuquick softline“.
- Potrebné spínacie funkcie sa budú samočinne vykonávať len vtedy, ak Audiotherm pracuje spolu s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“ (podľa kapitoly 9).

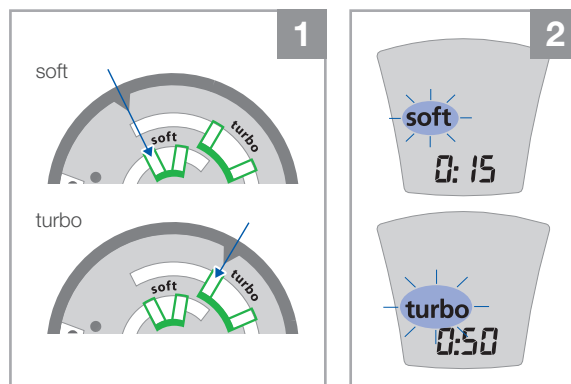
→ Pripravte nádobu, zatvorte ju pomocou pokrievky Secuquick softline a postavte ju na varnú dosku.

Kontrola teploty a doby varenia

→ Zapnite Audiotherm a v prípade potreby nastavte dobu pokračujúceho varenia.

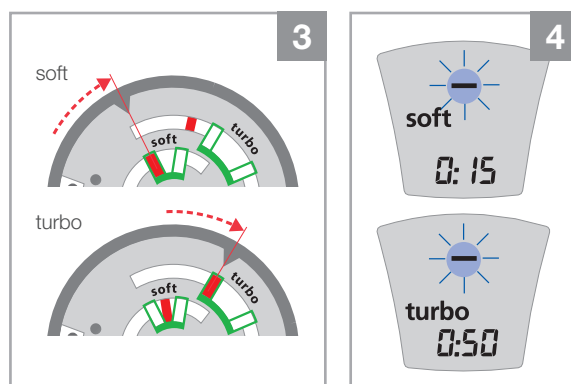
→ Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol „soft“ alebo „turbo“, ukazovateľ smeruje na prvé okienko „soft“ resp. „turbo“, v závislosti od požadovanej metódy varenia „rýchle varenie v režime soft“ alebo „rýchle varenie v režime turbo“.

- Symbol „soft“ resp. „turbo“ bliká.
- Zapnite varnú dosku na najvyšší stupeň ohrevu.
- Nahrievanie začne, červený ukazovateľ sa pohybuje smerom k okienku soft resp. turbo.
- Sledujte ďalej Audiotherm a dávajte pozor na dvojité, opakujúce sa signalizačné tóny.





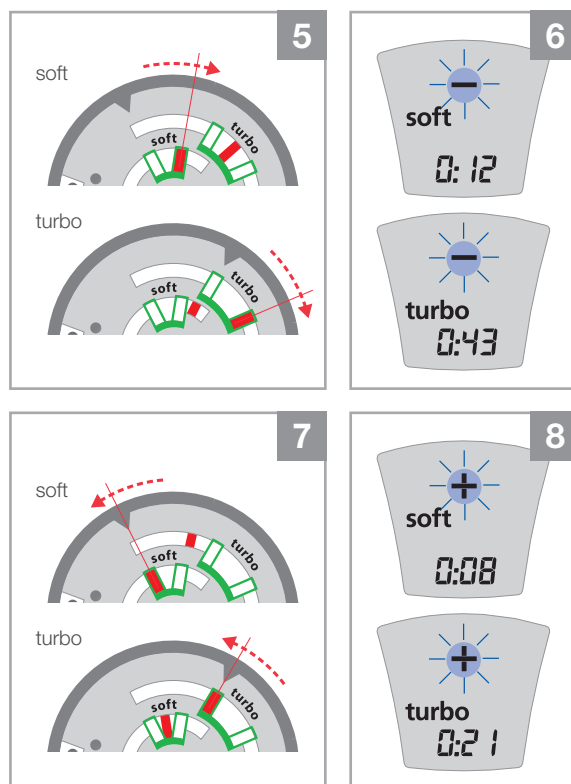
Keď je dosiahnutá teplota nahrievania (červený ukazovateľ sa nachádza v prvom okienku soft resp. turbo):

- Zaznie signalizačný tón (ikonka zvukového vlnenia), symbol „-“ znížiť“ bliká.
- Symbol „soft“ resp. „turbo“ svietia trvalo.
- Doba pokračujúceho varenia, ak bola nastavená, začne plynúť.
- Nastavte varnú dosku na nízky stupeň ohrevu, vypnite signalizačný tón.




Kontrolujte teplotu a v prípade potreby upravte prívod energie na varnej doske:

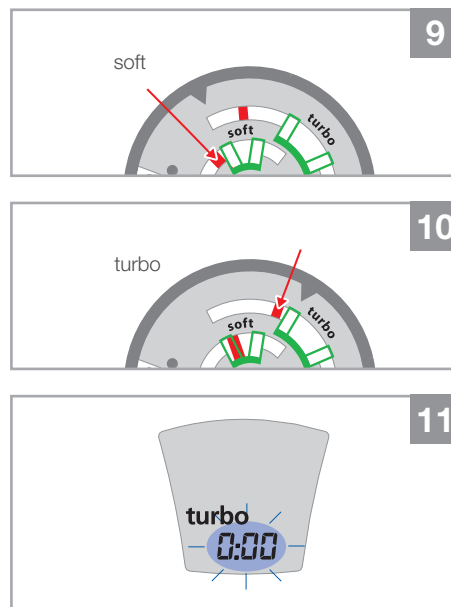
- Ak zaznie signalizačný tón  a symbol „-zníženie „ bliká, je teplota príliš vysoká (červený ukazovateľ sa nachádza v druhom okienku soft resp. turbo). **5 6**
- Znížte ešte viac stupeň ohrevu varnej dosky (alebo ju úplne vypnite alebo vezmite nakrátko nádobu z varnej dosky), vypnite signalizačný tón.
- Keď zaznie signalizačný tón  a symbol „+ zvýšiť“ bliká, je teplota príliš nízka (červený ukazovateľ sa nachádza v prvom okienku soft resp. turbo). **7 8**
- Nastavte varnú dosku na najvyšší/vyšší stupeň ohrevu, vypnite signalizačný tón.



- i** Ak pri príliš nízkej teplote opustil červený ukazovateľ v závislosti od metódy varenia prvé okienko soft **9** resp. turbo **10** smerom doľava, nastavte najvyšší (vyšší) stupeň ohrevu, kým ukazovateľ znova nedosiahne prvé okienko.

Keď uplynie doba varenia (ak bola nastavená doba pokračujúceho varenia):

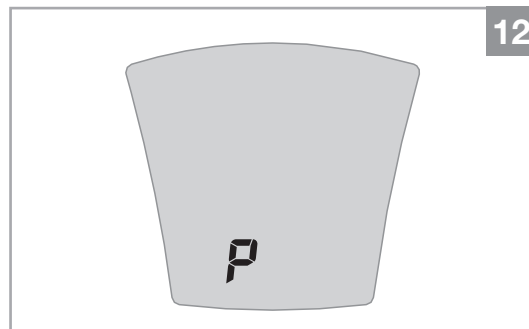
- Zaznie jednoduchý, opakujúci sa signalizačný tón .
- Na displeji bliká „0:00“. **11**
- Vypnite varnú dosku.
- Vypnite signalizačný tón, snímte Audiotherm a vypnite ho.



- i** Počas používania skontrolujte občas, či je Audiotherm ešte správne nastavený resp. či je inicializovaný pre požadovanú metódu varenia „rýchle varenie v režime soft“ alebo „rýchle varenie v režime turbo“. V prípade pochybností Audiotherm vypnite, nanovo ho nastavte a inicializujte.

Nastavenie „P“

- Vhodné pre energeticky obzvlášť úspornú prípravu jedál s krátkou dobou rýchleho varenia a so zbavením tlaku pomalým ochladením ako je napr. rizoto, ryža, cestovinové jedlá a veľa druhov mrazenej zeleniny (pozri návod na používanie „Secuquick softline“).
- Na Audiotherme sa nastavenie „P“ nachádza medzi časmi „9:59“ a „0:01“. **12**



Nastavenie „P“ zodpovedá dobe varenia 20 sekúnd.

8. Audiotherm s Visiothermom E (EasyQuick) – manuálne naparovanie



- Venujte, prosím, bezpodmienečne pozornosť aj návodu na používanie „AMC EasyQuick“.
- Potrebné spínacie funkcie sa budú samočinne vykonávať len vtedy, ak Audiotherm pracuje spolu s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“ (podľa kapitoly 9).

→ Nachystajte jedlá.

→ Vyberte vhodnú nádobu a vložte do nej vložku Softiera. Nalejte do nádoby zašálku vody (cca 120 – 150 ml). Dávajte pritom pozor na to, aby hladina vody nesiahala vyššie ako je dierované dno. Vložte nachystané jedlá.

→ Vložte do pokrievky EasyQuick vhodné tesnenie pre daný priemer nádoby a nasadte ju na nádobu.

→ Postavte nádobu na varnú dosku.

→ Zapnite Audiotherm a v prípade potreby nastavte dobu pokračujúceho varenia.

→ Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol „para“, ukazovateľ smeruje na okienko pary. **1**


→ Symbol „para“ bliká. **2**

▪ Zapnite varnú dosku na najvyšší stupeň ohrevu.

▪ Nahrievanie začne, červený ukazovateľ sa pohybuje smerom k okienku pary. **3**

→ Sledujte ďalej Audiotherm a dávajte pozor na dvojité, opakujúce sa signalizačné tóny.

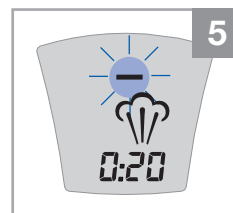
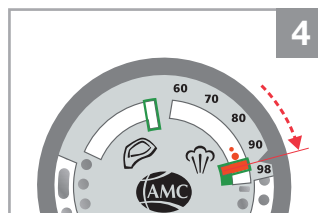
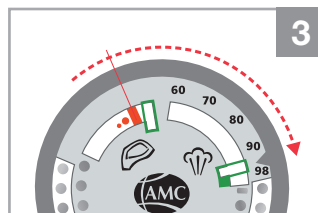
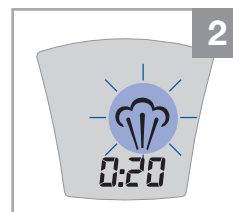
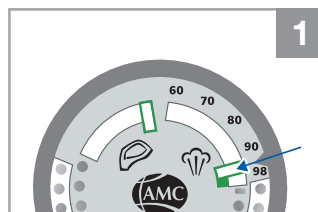
Ak je dosiahnutá teplota nahrievania (červený ukazovateľ sa nachádza v okienku pary): **4**

→ Zaznie signalizačný tón , symbol „– znížiť“ bliká. **5**



▪ Symbol „para“ svieti trvalo.

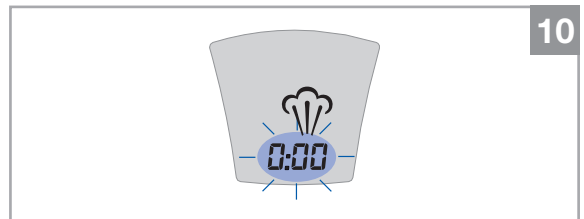
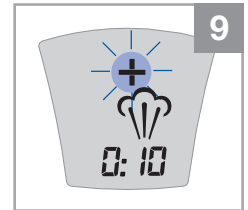
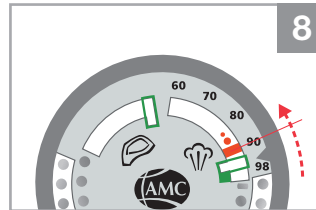
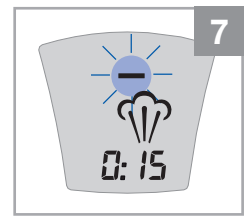
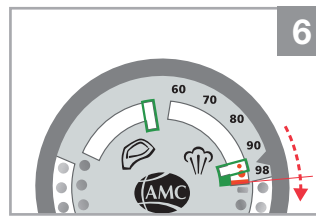
▪ Doba pokračujúceho varenia začne plynúť.

→ Nastavte varnú dosku na nízky stupeň ohrevu, vypnite signalizačný tón.




Kontrolujte teplotu a v prípade potreby upravte prívod energie na varnej doske:

- Keď zaznie signalizačný tón  a symbol „- znížiť“ bliká, je teplota príliš vysoká (červený ukazovateľ je nad okienkom pary). **6 7**
- Znížte ešte viac stupeň ohrevu varnej dosky (alebo ju úplne vypnite), vypnite signalizačný tón.
- Keď zaznie signalizačný tón  a symbol „+ zvýšiť“ bliká, je teplota príliš nízka (červený ukazovateľ sa nachádza pod okienkom pary). **8 9**
- Nastavte varnú dosku na vyšší stupeň ohrevu, vypnite signalizačný tón.



Keď uplynula doba varenia:

- Zaznie jednoduchý, opakujúci sa signalizačný tón  ertönt.
- Na displeji bliká „0:00“. **11**
- Vypnite varnú dosku.
- Vypnite signalizačný tón, snímte Audiotherm a vypnite ho.

9. Audiotherm s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“

Audiotherm dokáže automaticky ovládať Navigenio na základe požiadaviek od ukazovateľa teploty Visiotherm (štandardná pokrievka AMC) resp. Visiotherm S (Secuquick softline) alebo Visiotherm E (EasyQuick). Za týmto účelom vytvorí Navigenio rádiové spojenie s Audiothermom, aby mohla prebiehať výmena dát. Manipulácia s Audiothermom a priebeh procesu varenia je rovnaký ako je opísané v kapitolách 5, 6, 7 a 8 resp. v návode na používanie „AMC Secuquick softline“ a „AMC EasyQuick“. Stupne ohrevu však nemusíte regulovať ručne, Audiotherm reguluje prívod energie na Navigeniu samočinne.



Venujte prosím bezpodmienečne pozornosť aj návodu na používanie „AMC Navigenio“.

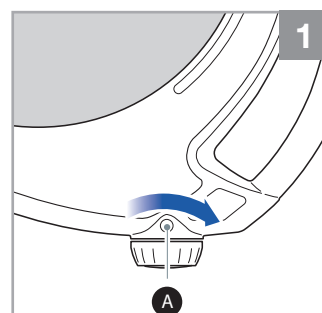
- Audiotherm nepretržite zisťuje teplotu na Visiotherme. Blikajúca modrá prevádzková kontrolka signalizuje, že prebieha vysielanie a prijímanie dát.
 - Pri prerušení rádiového spojenia medzi Navigeniom a Audiothermom počas kontrolovaného varenia: Audiotherm pípne.
 - Navigenio sa bezprostredne vypne, prevádzková kontrolka zhasne a v závislosti od teploty začne blikať na červeno (signalizácia zvyškového tepla). Po 1 minúte pípne Navigenio.
 - Nastavte nanovo Navigenio: najprv ho nastavte na „0“ a potom na „A“ a inicializujte opätovne Audiotherm.

9.1 Navigenio vo funkcii varnej dosky

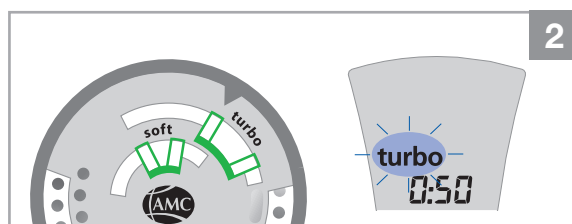
Kontrolované dusenie bez pridania vody, dusenie s pridaním tekutiny, rýchle varenie so Secuquick softline a naparovanie s EasyQuick

- Pripravte Navigenio na prevádzku (pripojte kábel).
- Pripravte nádobu (Secuquick softline zatvorený) a postavte ju na Navigenio.
- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „A“. **1**
- Zapnite Audiotherm a v prípade potreby nastavte dobu pokračujúceho varenia.

- Na displeji sa následne zobrazí „0:00“ so symbolom „+“. Teraz môžete, ak si to želáte, nastaviť čas odloženého zapnutia, viac informácií k tejto téme nájdete v kapitole 9.4 na strane 32. Ak sa proces varenia ihneď spustí, nemá táto indikácia žiaden význam a po niekoľkých sekundách zmizne.

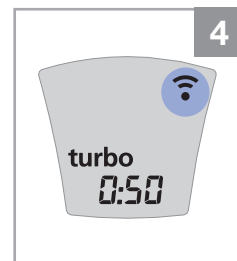
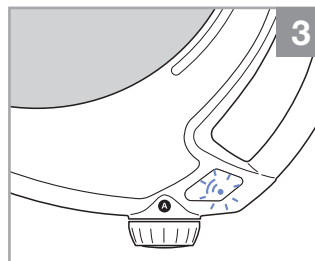


→ Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol „turbo“ pre metódu varenia „rýchle varenie v režime turbo“. **2**




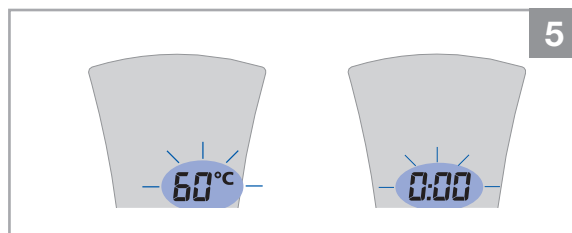
Akonáhle sa vytvorí rádiové spojenie:

- Prevádzková kontrolka bliká na modro. **3**
- Na displeji Audiothermu sa zobrazuje symbol „rádiové spojenie aktívne“. **4**
- Navigenio sa zapne na najvyšší stupeň ohrevu.
- Audiotherm teraz samočinne reguluje odovzdávaný výkon Navigenia a v prípade, ak bola nastavená doba pokračujúceho varenia, prepne Navigenio na konci doby varenia na funkciu temperovania.



Keď uplynula doba varenia (v prípade, že bola nastavená doba pokračujúceho varenia):

- Zaznie jednoduchý opakujúci sa signalizačný tón .
- Navigenio sa prepne na funkciu temperovania na 60 °C.
- Na displeji Audiothermu bliká striedavo 60 °C a 0:00. **5**

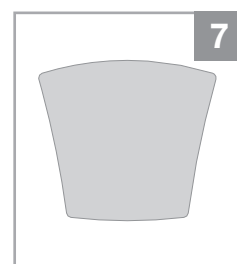
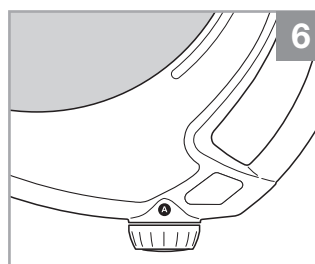


→ Vypnite signalizačný tón.

→ V prípade potreby využite funkciu temperovania (aktívna 1 hodinu).

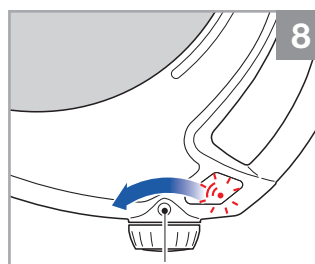
Po ukončení funkcie temperovania:

- Navigenio sa vypne.
- Modrá prevádzková kontrolka a displej
- Audiothermu zhasnú. **6 7**



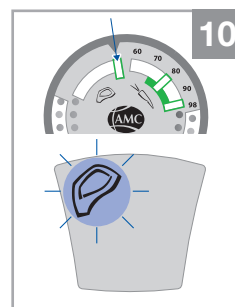
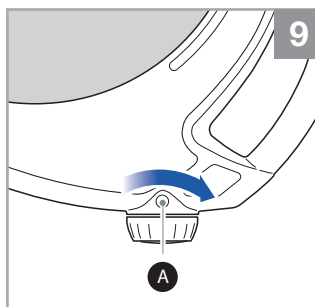
Na záver (alebo ihneď po ukončení varenia, ak nechcete využiť funkciu temperovania):

- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu na „0“. **8**
 - Kontrolka zvyškového tepla bliká na červeno. **8**
- Snímte Audiotherm a vypnite ho.



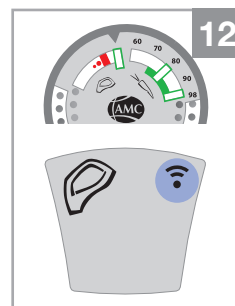
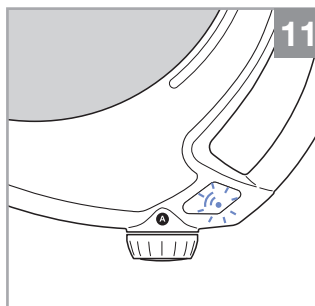
Kontrolované pečenie bez pridania tuku s pokrievkou a Visiothermom alebo s pokrievkou EasyQuick a Visiothermom E

- Pripravte Navigenio na prevádzku (pripojte kábel).
 - Postavte prázdnu nádobu (uzatvorenú pokrievkou alebo pokrievkou EasyQuick) na Navigenio.
 - Nastavte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „A“ a zapnite Audiotherm. **9**
 - Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol „kotleta“, ukazovateľ smeruje na okienko pečenia. **10**
- Symbol „kotleta“ bliká.




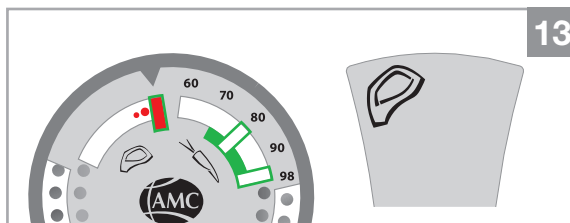
Akonáhle sa vytvorí rádiové spojenie:

- Prevádzková kontrolka bliká na modro. **11**
 - Na displeji Audiothermu sa zobrazuje symbol „rádiové spojenie aktívne“. **12**
- Navigenio sa zapne na najvyšší stupeň ohrevu.



Ak je dosiahnutá teplota pečenia:

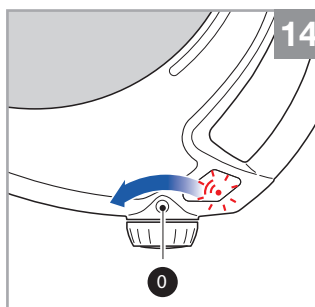
- Zaznie dvojitý, opakujúci sa signalizačný tón .
 - Symbol „kotleta“ svieti trvalo. **13**
- Snímte veko.
- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu napr. na stupeň 2.



- Prevádzková kontrolka svieti na červeno.
- Opečte mäso z oboch strán v otvorenej nádobe.

Na záver:

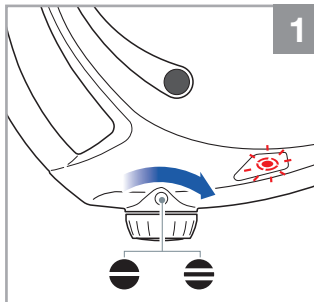
- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu na „0“. **14**
 - Kontrolka zvyškového tepla bliká na červeno. **14**
- Snímte Audiotherm a vypnite ho.



Venujte, prosím, pozornosť aj kapitole 6.1 na strane 14 a 15.

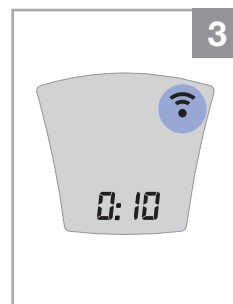
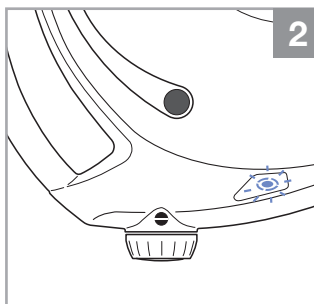
9.2 Navigenio v preklopenej polohe ako malá rúra na pečenie (funkcia časovača na zapekanie a pečenie)

- Pripravte Navigenio na prevádzku (pripojte kábel).
- Nasadte Navigenio v preklopenej polohe na nádobu.
- Zapnutie: nastavte otočný regulátor na Navigeniu do požadovanej polohy.
 - Prevádzková kontrolka bliká počas 1 minúty striedavo na modro a červeno. **1**
 - Navigenio sa začne ihneď nahrievať.
- Zapnite Audiotherm a nastavte čas pre zapekanie alebo pečenie (ako „dobu pokračujúceho varenia“).




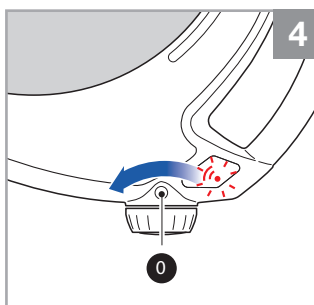
Akonáhle sa vytvorí rádiové spojenie:

- Prevádzková kontrolka bliká na modro. **2**
- Na displeji Audiothermu sa zobrazuje symbol „rádiové spojenie aktívne“. **3**



Keď uplynie čas pre zapekanie alebo pečenie:


- Audiotherm vypne samočinne Navigenio.
- Zaznie jednoduchý, opakujúci sa signalizačný tón .
- Kontrolka zvyškového tepla bliká na červeno. **4**



Na záver:

- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu na „0“. **4**
- Snímte Navigenio, otočte ho a položte na vhodnú plochu.
- Vypnite Audiotherm.



- Ak v priebehu jednej minúty po zapnutí Navigenia nenastavíte Audiotherm a nedôjde k vytvoreniu rádiového spojenia:
- Navigenio pokračuje v ohrievaní v normálnom režime.
- Prevádzková kontrolka svieti na červeno.
- Vypnite Navigenio a zopakujte postup.
- Ak snímate Navigenio počas procesu varenia a preklopený ho odložíte bokom (napr. za účelom kontroly vareného jedla):
- Zaznie signalizačný tón .
- Ak nasadíte Navigenio v priebehu jednej minúty znova v preklopenej polohe na nádobu, proces zapekania alebo pečenia beží ďalej.
- Ak zostane Navigenio dlhšie ako jednu minútu odložený, samočinne sa vypne. Ak potom nastavíte otočný regulátor na „0“, bliká kontrolka zvyškového tepla na červeno, ak je Navigenio ešte horúci.
- Ak chcete nastaviť nový čas, vypnite Navigenio a Audiotherm a zopakujte opísaný postup od začiatku.
- Aj keď je Navigenio vypnutý, dopečie jedlá do hneda aj so zvyškovým teplom. Toto zvyškové teplo sa na úsporu energie využíva pri mnohých receptoch.

9.3 Ohrievanie na 60 °C

V kontrolovanom režime s Navigeniom prepnutým na stupeň „A“ môžete jednoducho a šetrne ohrievať jedlá na ideálnu teplotu konzumácie 60 °C.

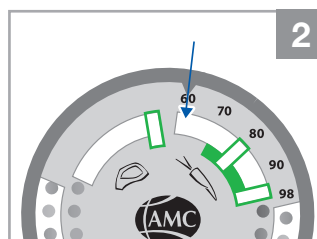
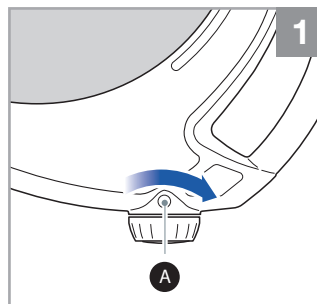


- Funkcia „ohrievanie na 60 °C“ je k dispozícii len pre Visiotherm a nie pre Visiotherm E a Visiotherm S.
- Funkcia ohrievania na „60 °C“ na stupni „A“ je obzvlášť šetrná a jednoduchá, čo platí aj pre metódu varenia Sous Vide. Túto funkciu môžete napriek tomu používať v manuálnom režime na všetkých druhoch sporákov, pričom však varnú dosku zapnite vždy na nízky stupeň ohrevu. Prečítajte si k tomu aj kapitolu 6.3 na strane 15.
- Potrebný čas na rovnomerné ohriatie jedál je závislý od druhu a množstva ohrievaného jedla. Odporúčania k tejto téme nájdete v kapitole „Tipy a triky“.
- „Funkcia ohrievanie na 60 °C“ vám umožní aj metódu varenia „Sous Vide“. Inšpirácie nájdete taktiež v kapitole „Tipy a triky“.



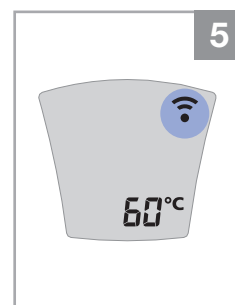
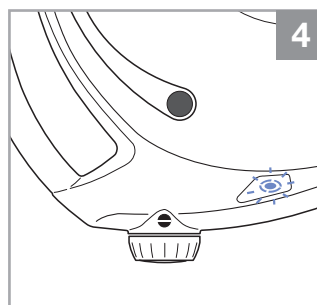
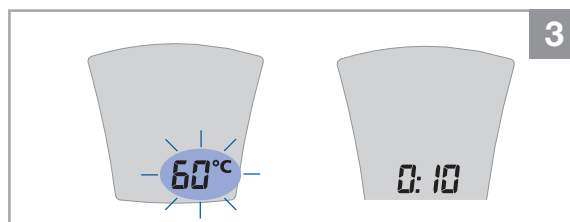
- Uistite sa, či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny alebo či vznikne ohrievaním. Príliš suché jedlá nie sú vhodné pre funkciu ohrievania.
- V prípade zemiakových, cestovinových alebo ryžových jedál sa musí na dne nádoby nachádzať dostatočné množstvo tekutiny.

- Pripravte Navigenio na prevádzku (pripojte kábel).
- Pripravte ohrievané jedlá do nádoby a postavte ju na Navigenio.
- Nasadte veko s Visiothermom.
- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „A“. **1**
- Zapnite Audiotherm a nastavte požadovanú dobu pokračujúceho varenia.
 - Následne sa na displeji zobrazí „0:00“ so symbolom „+“. Teraz môžete, ak chcete, nastaviť čas odloženého zapnutia, viac informácií k tejto téme nájdete v kapitole 9.4 na strane 32. Ak chcete ohrievanie spustiť ihneď, nemá táto indikácia žiaden význam a po niekoľkých sekundách znova zmizne.
- Nasadte a inicializujte Audiotherm: otáčajte ním, kým sa nezobrazí „60 °C“, ukazovateľ smeruje na stupnicu 60. **2**
- Na displeji bliká „60 °C“, striedavo sa zobrazuje doba pokračujúceho varenia. **3**




Akonáhle je vytvorené rádiové spojenie:

- Prevádzková kontrolka bliká na modro. **4**
- Na displeji Audiothermu sa zobrazuje symbol „rádiové spojenie aktívne“. **5**
- Navigenio sa prepne na vhodný stupeň pre ohrievanie.
- Audiotherm reguluje teraz samočinne odovzdávaný výkon Navigenia a v prípade, ak je nastavená doba pokračujúceho varenia, prepne Navigenio na konci doby varenia na funkciu temperovania.
- Na displeji Audiothermu sa striedavo zobrazuje zostávajúca doba pokračujúceho varenia a „60 °C“. Doba pokračujúceho varenia môžete kedykoľvek zmeniť.



Ak uplynula doba pokračujúceho varenia:

- Zaznie jednoduchý, opakujúci sa signalizačný tón .
- Navigenio sa prepne na funkciu temperovania na 60 °C.
- Na displeji Audiothermu bliká striedavo „60 °C“ a „0:00“. **6**

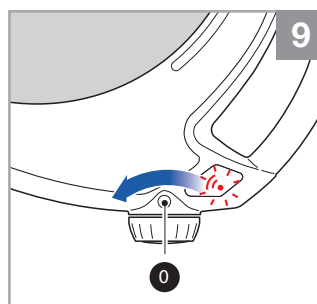
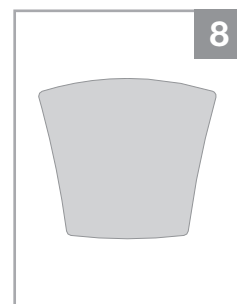
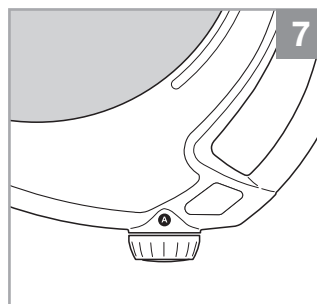
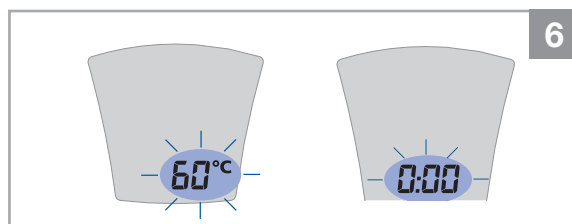
- Vypnite signalizačný tón.
- V prípade potreby využite funkciu temperovania (aktívna 1 hodinu).

Po ukončení funkcie temperovania:

- Navigenio sa vypne. **7**
- Modrá prevádzková kontrolka a displej Audiothermu zhasnú. **8**

Na záver (alebo okamžite po uplynutí doby pokračujúceho varenia, ak nechcete využiť funkciu temperovania):

- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu na „0“. **9**
- Kontrolka zvyškového tepla bliká na červeno. **9**
- Snímte Audiotherm a vypnite ho.



9.4 Odloženie zapnutia

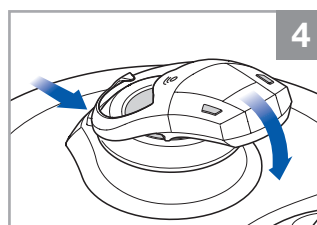
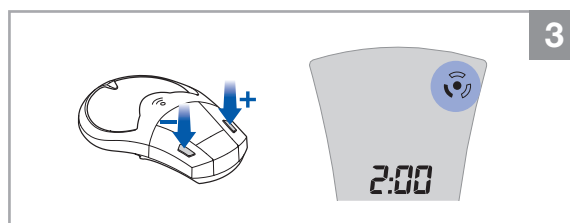
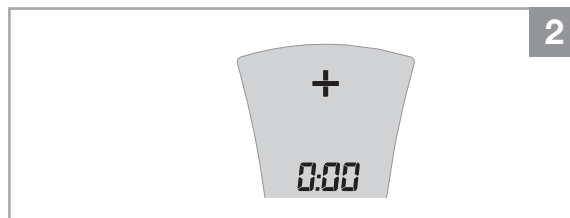
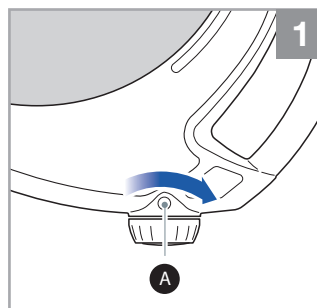
V režime kontrolovanej prevádzky s Navigeniom nastaveným na stupeň „A“ môžete Audiotherm nastaviť tak, že ohrev Navigenia sa zapne až neskôr (odloženie zapnutia).

Funkciu odloženého zapnutia je možné využívať pre kontrolované dusenie bez pridania vody, pre dusenie s pridaním tekutiny, ohrievanie na 60 °C, rýchle varenie so Secuquick softline resp. naparovanie s EasyQuick, tzn. s použitím Visiothermu, Visiothermu E a Visiothermu S.




- Pre funkciu „odloženie zapnutia“ nepoužívajte žiadne potraviny podliehajúce skaze, ktoré sa musia chladiť (surové mäso, surové ryby alebo mliečne výrobky).
- Zabezpečte, aby na Navigeniu stála vždy nádoba alebo panvica.
- Uistite sa, či sa na Navigeniu nenachádzajú žiadne iné predmety (napr. vreckovky alebo papier) resp. živé objekty.
- Uistite sa, či je zvolená pokrievka vždy správne nasadená resp. zatvorená.

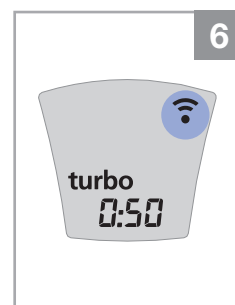
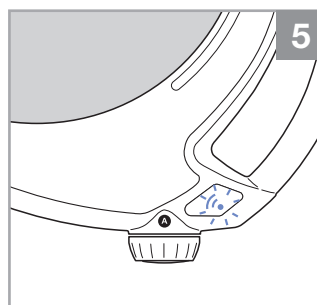
- Pripravte Navigenio na prevádzku (pripojte kábel).
- Pripravte do nádoby jedlo, nasadte resp. uzavrite požadovanú pokrievku.
- Postavte na Navigenio nádobu.
- Prepňte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „A“. **1**
- Zapnite Audiotherm, nastavte obvyklým spôsobom požadovanú dobu pokračujúceho varenia.
- Následne sa na displeji zobrazí „0:00“ so symbolom „+“. **2**
- Stlačením pravého alebo ľavého tlačidla zadajte požadovaný čas odloženého zapnutia (napr. 2 hodiny), (od 1 minúty do max. 9 hodín 59 minút). **3**
- Po ukončení nastavenia krúži symbol „inicializovať“ a striedavo sa zobrazuje doba pokračujúceho varenia a čas odloženého zapnutia.
- Nasadte Audiotherm na Visiotherm a inicializujte ho: otáčajte ním, kým sa nezobrazí požadovaný symbol („mrkva“, soft, turbo, „para“ alebo „60 °C“). **4**



i Pre pečenie nie je možné funkciu odloženého zapnutia využívať, čas odloženého zapnutia nastavený na Audiotherme sa ignoruje a zmizne z displeja.

Akonáhle sa vytvorí rádiové spojenie:

- Prevádzková kontrolka bliká na modro. **5**
- Na displeji Audiothermu sa zobrazuje symbol „rádiové spojenie aktívne“. **6**
- Na displeji Audiothermu sa striedavo zobrazuje doba pokračujúceho varenia a čas odloženého zapnutia so symbolom „+“. Oba časy môžete kedykoľvek zmeniť.
- Navigenio zapne po uplynutí času odloženého zapnutia ohrev na vhodný stupeň. Zaznie signalizačný tón .
- Proces varenia potom prebieha ďalej tak, ako je opísané v kapitole 9.1.



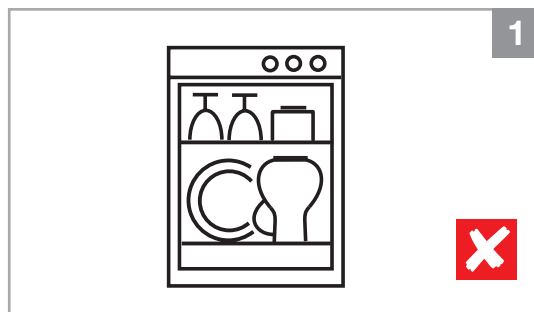
10. Ošetrovanie a údržba



Nikdy neponárajte zariadenie do vody a ani ho nikdy neumývajte v umývačke riadu.

Čistenie

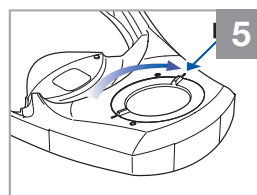
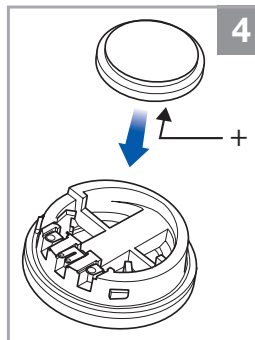
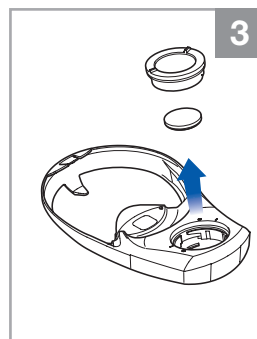
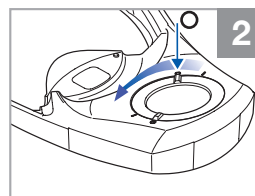
Na čistenie Audiothermu používajte len handričku navlhčenú vo vode s pridaním umývacieho prostriedku.



Výmena batérie

Typ batérie: lítiová gombíková batéria \varnothing 20 mm 3 V (CR2032).

- Otočte kryt batérovej priehradky z polohy „I“ do polohy „0“. **2**
- Snímte kryt batérovej priehradky. **3** Odstráňte batériu. **3**
- Vložte novú batériu otočenú pólom + smerom nadol. **4**
- Nasadte kryt batérovej priehradky, obe značky do polohy „0“.
- Otočte kryt batérovej priehradky z polohy „0“ do polohy „I“. **5**
- Na displeji sa krátko zobrazí číselný údaj (číslo verzie softvéru), potom sa na 3 sekundy zobrazia všetky symboly a následne zhasnú.



Použité batérie zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi!

11. Nástenný držiak

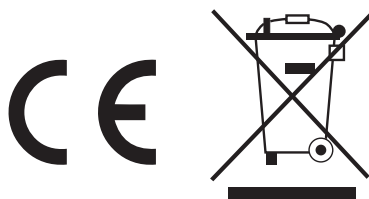
Montáž na stenu

Dávajte pozor na to, aby plocha, na ktorú chcete držiak namontovať, bola rovná, čistá, suchá a zbavená masntoty.

- Stiahnite ochrannú fóliu na zadnej strane držiaka.
- Pritlačte držiak pevne na požadované miesto.

12. Technické údaje

Označenie



13. Čo robiť, keď....

... sa Audiotherm nedá inicializovať?

Optické okienko Audiothermu a/alebo Visiotherm/Visiotherm S/Visiotherm E sú pravdepodobne znečistené alebo pokryté vodným filmom.

- Vyčistite optické okienko Audiothermu a Visiotherm/Visiotherm S/Visiotherm E.

... medzi Audiothermom a Navigeniom nie je možné vytvoriť rádiové spojenie?

- Skontrolujte, či ste postupovali správne:
- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „A“.
- Zapnite a nasadte Audiotherm.
- Na inicializáciu otáčajte Audiothermom, kým sa nezobrazí požadovaný symbol.

... počas kontrolovaného varenia dôjde k prerušeniu rádiového spojenia?

- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „0“ a potom znova do polohy „A“.
- Zapnite a nasadte Audiotherm.
- Na opätovnú inicializáciu otáčajte Audiothermom, kým sa nezobrazí požadovaný symbol.

... sa počas kontrolovaného varenia rozsvieti symbol „inicializovať“?

- Nastavte otočný regulátor na Navigeniu do polohy „0“ a potom znova do polohy „A“.
- Na opätovnú inicializáciu otáčajte Audiothermom, kým sa nezobrazí požadovaný symbol.

... keď nie sú počuť žiadne akustické signály Audiothermu?

- Otočte kryt batérovej priehradky do polohy „0“ a snímte ho. Skontrolujte, či tri mosadzné pružiny (= kontakty) nie sú sploštené, ale vytŕčajú mierne nahor. Nasadte znova kryt batérovej priehradky (pozri opis na strane 10).

... Audiotherm nerozpoznáva teplotu „60 °C“?

- Skontrolujte, či používate Audiotherm so sivým krytom batérovej priehradky (pozri nákres na strane 6).
- Okrem toho skontrolujte, či použitý Audiotherm obsahuje správny softvér: Otočte kryt batérovej priehradky do polohy „0“, stlačte pravé alebo ľavé tlačidlo a otočte znova kryt batérovej priehradky do polohy „I“. Skôr, ako sa zobrazia všetky symboly, musí sa na displeji nakrátko zobrazíť číslo 500 alebo vyššie označujúce verziu softvéru.

... Audiotherm vydáva neobvyklé akustické signály?

Audiotherm je pravdepodobne prepnutý do režimu pre zrakovo postihnutých, funkcie Audiothermu tým nie sú ovplyvnené.

- V kapitole 4 sa dozviete, ako sa dá tento režim vypnúť.

14. Zákaznícky servis AMC

Zákaznícky servis v AMC chápeme ako neustálu snahu o splnenie želaní a potrieb našich zákazníkov! Ak máte teda nejaké ďalšie otázky alebo podnety, kontaktujte nás, prosím! Radi vám pomôžeme!



Recepty Audiotherm Plus



Teľací chrbát „Sous vide“

Pre 4 osoby

750 g teľacieho chrbta bez kosti
4 stonky estragónu
soľ, korenie
olivový olej

Čas prípravy: cca 10 minút (bez času marinovania)

Čas varenia: cca 1.30 hodiny
Cca 310 kcal na 1 osobu

Použité výrobky AMC:

Nádoba 24 cm 5,0 l
Nádoba 24 cm 3,5 l
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Zavákuujte teľací chrbát s vetvičkou estragónu do vrečka odolného voči vysokým teplotám. Nechajte najlepšie cez noc marinovať v chladničke.
2. Nalejte do vysokej nádoby cca 3 litre vody, vložte zavákuované mäso a nasadte pokrievku.
3. Postavte nádobu na Navigenio a prepnite ho na režim „A“, zapnite Audiotherm Plus a zadajte dobu varenia cca 1.30 hodiny, nasadte Audiotherm Plus na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol 60 °C.
4. Po ukončení doby varenia snímte nádobu z Navigenia. Vyberte mäso z vákuovacieho vrečka a starostlivo ho osušte papierovou utierkou.
5. Postavte plochú nádobu na Navigenio a prepnite ho na stupeň 6. Pomocou Audiothermu nahrejte po okienko pečenia.
6. Akonáhle Audiotherm pri dosiahnutí okienka pečenia zapípa, prepnite ohrev na stupeň 2 a mäso zo všetkých strán silne opečte.
7. Na podávanie nakrájajte mäso na plátky a ochuťte ho soľou, korením a olivovým olejom.



Chili con carne

Suroviny pre 4 osoby

2 cibule
2 strúčiky cesnaku
1 mrkva
2 stonky stonkového zeleru
2 červené čili papričky
500 g mletého hovädzieho mäsa
1 PL AMC Intenso (alebo štipľavej mletej papriky)
400 g krájaných paradajok (konzerva)
1 PL paradajkového pretlaku
1 l mäsového vývaru
250 g sušených fazúl Kidney
soľ, korenie

Čas varenia: cca 10 minút
(+ osobitný čas)*

Čas prípravy: cca 20 minút
Cca 445 kcal na 1 osobu

Použitie výrobky AMC:

Nádoba 24 cm 5, 0 l
Secuquick softline 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Ošúpte cibuľu, cesnak, mrkvu, očistite zeler a čili papričky a všetko nasekajte v Quick Cut.
2. Postavte nádobu na Navigenio a prepnite ho na stupeň 6. Zapnite Audiotherm Plus, nasadte ho na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol pečenia.
3. Akonáhle Audiotherm pri dosiahnutí okienka pečenia pípne, opečte mleté mäso nadrobené na malé kúsky a dávajte pritom pozor na to, aby bolo prepečené.
4. Pridajte zeleninovú zmes s AMC Intenso, nakrájanými paradajkami a paradajkovým pretlakom. Podlejte vývarom, pridajte taktiež fazuľu.
5. Nasadte pokrievku Secuquick softline a uzavrite ju. Prepnite Navigenio na režim „A“, zapnite Audiotherm a zadajte dobu varenia cca 10 minút (plus osobitný čas)*. Akonáhle sa zobrazí „+“, zadajte požadovaný čas pre odloženie zapnutia, nasadte Audiotherm na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol turbo.
6. Postavte Secuquick do preklopenej pokrievky a nechajte nádobu samú od seba zbaviť sa tlaku. Ochuťte výrazne s chilli.

Tip:

- Odložením zapnutia je možné celkom jednoducho vykompenzovať chýbajúci čas namáčania. Pre väčšinu strukovín je odporúčaná doba namáčania cca 12 hodín. Ak napríklad zvolíte čas odloženia zapnutia 1 hodiny, platí tento čas ako čas namáčania. Na vykompenzovanie chýbajúcich 11 hodín zvýšte dobu rýchleho varenia vždy o 2 minúty na každú hodinu = plus 22 minút. Pre tento príklad vychádza teda celková doba varenia 32 minút.
- Ak varíte s funkciou odloženého zapnutia, dávajte z potravinársko-hygienických dôvodov pozor na to, aby sa mleté mäso uvarilo až do jadra už pri opekaní.

* Pozri Tabuľka na strane 43



Parené buchty s ovocným kompótom

Pre 6 kusov:

Parené buchty:

250 g múky
1 štipka soli
15 g droždia
120 ml vlažného mlieka
40 g cukru
40 g masla
1 vajce
1 žltok
maslo na vymastenie
6 kúskov čokolády alebo nugátu

Ovocný kompót:

500 g sliviek alebo marhúľ
100 ml jablkovej alebo pomarančovej šťavy
1 tyčinka škorice
cukor podľa chuti

Čas prípravy: cca 15 minút

Čas varenia: cca 10 minút

Cca 325 kcal na 1 kus

Použitie výrobky AMC:

Eurasia 24 cm
Kombi naparovacia jednotka
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Na prípravu kysnutého cesta zmiešajte múku so soľou, vytvarujte priehlbnu a nadrobte do nej droždie. Zmiešajte s mliekom, trochou múky a 1 ČL cukru. Nechajte cca 20 minút kysnúť.
2. Zpracujte do cesta zvyšné suroviny, vrátane žltka. Nechajte prikryté kysnúť na teplom mieste, kým cesto nezväčší výrazne svoj objem.
3. Medzičasom očistite ovocie a v závislosti od veľkosti ho nakrájajte na malé kúsky. Zmiešajte v nádobe so šťavou, škorice a cukrom (v závislosti od sladkosti ovocia).
4. Vymastite kombi naparovaciu jednotku maslom. Nakrájajte kysnuté cesto na šesť kusov a naplňte každý kus jedným kúskom čokolády. Cesto nad plnkou dobre uzavrite, vytvarujte do podoby buchty a vložte do kombi naparovacej jednotky.
5. Postavte kombi naparovaciu jednotku na nádobu a nasadte EasyQuick s tesnením 24 cm. Postavte nádobu na Navigenio, prepnite ho na režim „A“, zapnite Audiotherm Plus a zadajte dobu varenia cca 12 minút. Akonáhle sa zobrazí „+“, zadajte požadovaný čas pre odloženie zapnutia (cca 30 minút), nasadte Audiotherm Plus na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol pary.
6. Po uplynutí doby varenia snímte kombi naparovaciu jednotku. Parené buchty naaranžujte s teplým kompótom.

Tip:

Pre tento recept sa čas pre odloženie zapnutia využije na opätovné nakysnutie parených buchiet. Aby boli parené buchty pekne vzdušné, nemal by byť tento čas dlhší ako 1 hodina.



Entrecôte „Sous vide“

Pre 3 osoby

3 steaky z vysokej roštenky (à 300 g)

3 stonky rozmarínu

3 stonky tymianu

soľ, korenie

olivový olej

Čas prípravy: cca 10 minút (bez času marinovania)

Čas varenia: cca 45 minút

Cca 335 kcal na 1 osobu

Použité výrobky AMC:

Nádoba 24 cm 5,0 l

Arono 28 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Zavažkujte steaky po jednom vždy s jednou vetvičkou rozmarínu a tymianu do vrečka odolného voči vysokým teplotám. Nechajte najlepšie cez noc marinovať v chladničke.
2. Nalejte do vysokej nádoby cca 3 litre vody, vložte zavažkované mäso a nasadte pokrievku.
3. Postavte nádobu na Navigenio a prepnite ho na režim „A“, zapnite Audiotherm Plus a zadajte dobu varenia cca 45 minút, nasadte Audiotherm Plus na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol 60 °C.
4. Po ukončení doby varenia zložte nádobu z Navigenia. Vyberte mäso z vákuovacieho vrečka a starostlivo ho osušte papierovou utierkou.
5. Postavte Arono na Navigenio a prepnite ho na stupeň 6. Pomocou Audiothermu nahrejte po okienko pečenia.
6. Akonáhle Audiotherm pri dosiahnutí okienka pečenia zapípa, prepnite ohrev na stupeň 4 a mäso zo všetkých strán silne opečte.
7. Na podávanie ochuťte mäso soľou, korením a olivovým olejom.



Šošovicový šalát

Pre 4 osoby:

1 cibuľa
2 strúčiky cesnaku
2 mrkvy
1 stonka stonkového zeleru
250 g šošovice
750 ml zeleninového vývaru
2 paradajky
1 jarná cibuľka
1/2 zväzku hladkej petržlenovej vňate
5 PL bieleho balsamica
5 PL olivového oleja
1 PL medu
1 PL horčice
soľ, korenie

Čas varenia: cca 5 minút (mínus osobitný čas)*

Čas prípravy: cca 10 minút
Cca 420 kcal na 1 osobu

Použitie výrobky AMC:

Nádoba 20 cm 3,0l
Secuquick softline 20 cm
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Ošúpte cibuľu, cesnak a mrkvu, očistite zeler, nakrájajte všetko na hrubé kúsky a posekajte najemno v Quick Cut.
2. Zmiešajte v nádobe spolu so šošovicou a zeleninovým vývarom, nasadte Secuquick Softline a uzavrite ho.
3. Postavte nádobu na Navigenio, prepnite ho na režim „A“, zapnite Audiotherm Plus a zadajte dobu varenia cca 5 minút (mínus „osobitný čas“, pozri tip)*. Akonáhle sa zobrazí „+“, zadajte požadovaný čas pre odloženie zapnutia, nasadte Audiotherm Plus na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol soft.
4. Medzičasom očistite paradajky a jarnú cibuľku a nakrájajte ich na malé kocky resp. kolieska. Poodtrhajte lístky petržlenu a najemno ich nasekajte.
5. Po uplynutí doby varenia postavte Secuquick do preklopenej pokrievky a nechajte nádobu samú od seba zbaviť sa tlaku.
6. Zvyšné suroviny zmiešajte na dressing. Snímte Secuquick, nechajte ho mierne vychladnúť a ak je to potrebné, zlejte trochu tekutiny.
7. Pridajte do dressingu šošovicu s kockami paradajok a všetko zmiešajte. Nechajte pôsobiť a podávajte najlepšie vlažné, posypané jarnou cibuľkou a petržlenom.

Tip pre osobitný čas:

Šošovicu netreba v normálnom prípade namáčať. Ak pre tento recept zvolíte funkciu odloženia zapnutia, je možné dobu varenia skrátiť o cca 1 minútu na každú hodinu.

* Pozri Tabuľka na strane 43



Po domácky údený losos

Pre 4 osoby

1 chemicky neošetrený pomaranč
5 PL hnedého cukru
2 PL hrubozrnnej morskej soli
1 ČL zmesi AMC Pepper Trio (alebo korenia)
1 ČL mletého koriandru
500 g veľmi čerstvého filetu z lososa s kožou
100 g drevených lupienkov na údenie

Čas prípravy: cca 10 minút

Čas varenia: cca 10 minút
Cca 225 kcal na 1 osobu

Použité výrobky AMC:

Nádoba 24 cm 2,5 l
Kombi naparovacia jednotka
Navigenio
AudiothermPlus

1. Umyte pomaranč horúcou vodou a nastrúhajte kôrku najemno do misky. Zmiešajte s cukrom, AMC Pepper Trio a koriandrom a potrite zmesou lososa. Nechajte zakryté cca 2 hodiny marinovať v chladničke.
2. Pomocou pokrievky 24 cm vystrihnite z papiera na pečenie kruh a vložte ho do kombi naparovacej jednotky. Umyte filet z lososa studenou vodou, osušte ho kuchynským papierom a vložte do kombi naparovacej jednotky.
3. Vysteľte dobre nádobu alobalom, vložte drevené lupienky a nasadte pokrievku. Postavte nádobu na Navigenio a prepnite ho na stupeň 6. Zapnite AudiothermPlus, nasadte ho na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol pečenia.
4. Akonáhle Audiotherm pri dosiahnutí okienka pečenia pípne, vložte kombi naparovaciu jednotku s lososom do nádoby a nasadte znova pokrievku.
5. Postavte nádobu na Navigenio a prepnite ho na režim „A“, zapnite AudiothermPlus a zadajte dobu varenia cca 10 minút, nasadte AudiothermPlus na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol 60 °C.
6. Údeného lososa podávajte priamo teplého alebo tiež za studena.

Tip:

Kým sa dosiahne ideálna teplota 60 °C, prejde niekoľko minút. Tento čas je potrebný, pretože Navigenio ohrieva veľmi šetrne, aby teplota nevystúpila príliš vysoko.

Variant:

Analogickým spôsobom môžete údiť aj dva pstruhy. Osolte a okoreňte zvnútra vypitvané a pripravené pstruhy a vložte do nich kolieska neošetreného citrónu. Potom postupujte podľa opisu od bodu 3. Čas údenia zostáva rovnaký.



Karfiol so zelenou fazuľkou

Pre 4 osoby

1 celý karfiol (cca 700 g)
300 g zelených fazuľových strukov
½ zväzku hladkej petržlenovej vňate
soľ, korenie
olivový olej
30 g pražených mandľových lupienkov

Čas prípravy: cca 10 minút

Čas varenia: cca 20 minút

Cca 145 kcal na 1 osobu

Použitie výrobky AMC:

GourmetLine 24 cm
Vložka Softiera 24 cm
EasyQuick s tesnením 24 cm
Navigenio
AudiothermPlus

1. Očistite karfiol a vložte ho v celosti do vložky Softiera. Očistite fazuľu, nakrájajte je na kúsky konzumovateľnej veľkosti a porozdeľujte ju okolo karfiolu.
2. Nalejte do GourmetLine vodu (cca 150 ml), vložte do nej vložku Softiera a nasadte EasyQuick s tesnením 24 cm. Postavte na Navigenio, prepnite ho na režim „A“, zapnite AudiothermPlus a zadajte dobu varenia cca 20 minút. Akonáhle sa zobrazí „+“, zadajte požadovaný čas pre odloženie zapnutia, nasadte Audiotherm na Visiotherm a otáčajte ním, kým sa nezobrazí symbol pary.
3. Poodtrhajte lístky petržlenu a posekajte ich.
4. Po uplynutí doby varenia vyberte vložku Softiera. Naaranžujte karfiol a fazuľu na tanieri a ochuťte solou, korením a olivovým olejom. Podávajte posypané petržlenom a mandľovými lupienkami.

Tip:

Ak pri varení zeleniny zvolíte funkciu odloženia zapnutia, použite vždy vložku Softiera alebo kombi naparovaciu jednotku. Takto je aj pri odložení zapnutia na dlhší čas zaručené, že zelenina nepríde do styku s vodou.

Tipy a triky Audiotherm Plus

1. Plánované varenie s odložením zapnutia

Plánované varenie umožňuje zadať do AudiothermuPlus okrem samotnej doby varenia aj čas, po uplynutí ktorého sa samočinne zapne ohrev Navigenia. Plánované varenie je možné len na Navigeniu s nastavením „A“.



- Plánované varenie je optimálne pre jedlá, ktoré je možné kompletne pripraviť v jednej nádobe, napr.:
 - ✓ Prívarky zo strukovín
 - ✓ Tradičné jedlá napr. s údeným alebo nasoleným mäsom (ktoré sa teda dajú uchovávať bez chladenia)
 - ✓ Mrazená zelenina
 - ✓ Zelenina, najmä s nízkym stupňom prípravy (napr. celý karfiol alebo zelená fazuľa)
 - ✓ Zemiaky v šupke
 - ✓ Taštičky z cesta, ktoré pred naparovaním musia ešte raz nakysnúť (parené buchty)



- Po uplynutí doby varenia sa Navigenio ako obvykle prepne do temperovacieho režimu pri teplote 60 °C.
- Najmä pri varení s pokrievkou Secuquick Softline by ste mali byť späť v kuchyni, keď uplynie doba varenia. Ak pokrievka Secuquick zostane po uplynutí doby varenia na Navigeniu, odbúra sa tlak len veľmi pomaly, čo môže mať za následok, že jedlo bude varené príliš dlho.

→ Aby boli jedlá hotové v správny čas, myslite, prosím, na to, že vlastná doba varenia podľa receptu začína plynúť až od momentu, keď je dosiahnutá požadovaná oblasť varenia (oblasť zeleniny, soft, turbo alebo pary). Potrebný čas na dosiahnutie doby varenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti nádoby, receptu a stupňa naplnenia.

- | | |
|--|-------------------|
| ▪ po oblasť zeleninycca: | 5 minút |
| ▪ po oblasť pary (so sitovou vložkou): | cca 5 minút |
| ▪ po oblasť soft: | cca 12 – 15 minút |
| ▪ po oblasť turbo: | cca 15 – 18 minút |

Všimnite si, prosím:

- ❌ Všetky jedlá s ľahko skazitelnými ingredienciami (surové mäso, surové ryby, čerstvé mliečne výrobky a surové vajcia) nie sú vhodné pre plánovanie varenie, pretože sa musia uchovávať v chlade.
- ❌ Cestovinové jedlá nie sú vhodné pre plánované varenie, pretože cestoviny sa vo vode veľmi silno a nerovnomerne rozmočia a musia sa preto variť ihneď.

Dobré vedieť

Strukoviny

- Pri príprave strukovín, pre ktoré sa odporúča ich namáčanie, je možné plánované varenie s odloženým zapnutím využiť ako čas namáčania. Ak oneskorené zapnutie nezahrňa celý čas namáčania, musíte náležite predĺžiť dobu varenia.
- Šošovica sa v normálnom prípade nenamáča, pri plánovanom varení musíte preto dobu varenia skrátiť.
- Pri receptoch, ktoré si vyžadujú predchádzajúce máčanie, pridajte cca 200 – 300 ml dodatočnej tekutiny.
- Ak tekutina vzniknutá varením obsahuje soľ alebo paradajky, môže byť čas varenia rôzny a v porovnaní s vodou dlhší.
- Doby varenia sa môžu tiež meniť o vzťahu k použitému receptu, tak napríklad ak sa majú strukoviny použiť do šalátu, mali by byť „al dente“.

Secuquick softline

Čas (v hodinách)	Sušená fazuľa (turbo)	Sušený cícer (turbo)	Sušený hrach (turbo)	Sušená šošovica (okrem červenej šošovice) (soft)
	Doba varenia			
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.	neodporúča sa
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.	

Štandardná pokrievka

Čas (v hodinách)	Sušená fazuľa	Sušený cícer	Sušený hrach	Sušená šošovica (okrem červenej šošovice)
	Doba varenia			
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.	neodporúča sa
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.	

Všetky referencie sa zakladajú na 250 g strukovín a priemerných kuchárskych skúsenostiach.



Dôležité:

Fazuľu lima alebo vigna nie je možné použiť pre plánované varenie, pretože obsahuje kyselinu kyanovodíkovú. Preto treba vodu z namáčania ako aj vodu z varenia vyliť. Oboje nie je vhodné na konzumáciu.

Pri ostatných strukovinách je možné vodu z namáčania použiť, len osoby s veľmi citlivým trávením by mali radšej od jej použitia upustiť.

- Pre jedlá s ryžou a mnohými inými druhmi obilnín (napr. bulgur a quinoa) vám odporúčame odložiť zapnutie maximálne na jednu hodinu. Čas varenia uvedený na obale je potom možné skrátiť o cca 50 %. Kvôli krátkej dobe varenia vám odporúčame použiť štandardnú pokrievku.

Varenie čerstvej alebo mrazenej zeleniny a zemiakov v šupke so štandardnou pokrievkou, pokrievkou EasyQuick alebo Secuquick Softline

- Ak používate metódu plánovaného varenia na varenie čerstvej alebo mrazenej zeleniny a zemiakov v šupke, odporúčame vám, aby ste vždy kombi naparovaciu jednotku (pre štandardnú pokrievku a EasyQuick vložku Softiera alebo kombi naparovaciu jednotku, pre Secuquick Softline vložku Softiera). Týmto spôsobom zabezpečíte, že zelenina nebude mať dlhší kontakt s vodou.

Ohrevanie jedál na teplotu do 60°C

Plánované varenie je ideálne vhodné aj na ohrevanie mnohých jedál, najmä aj mrazených (pozri aj bod 2).

Príklad:

Je 8:00 hod. a vy chcete o 12:30 podávať polievku z predchádzajúceho dňa. Jedlo potrebuje cca 10 minút na dosiahnutie optimálnej teploty 60 °C → to znamená, že Navigenio musí začať nahrievať o 12:20 hod. → Akonáhle sa na Audiotherme zobrazí „+“, zadajte čas odloženia zapnutia 4:20.

2. Funkcia 60 °C

2.1 Ohrevanie

Pomocou AudiothermuPlus môžete šetrne a jednoducho ohrievať jedlá. Funkcia 60 °C je k dispozícii len pre štandardnú pokrievku.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov rešpektujte nasledovné:

- Funkcia ohrevania je obzvlášť šetrná a jednoduchá v kombinácii s Navigeniom nastaveným na stupeň "A" – proces prebieha automaticky, bez neustáleho miešania a energeticky úsporne so zatvorenou pokrievkou.
- Funkciu nahrievania je možné používať aj v manuálnom režime na všetkých typoch sporákov. Zvoľte potom vždy nízky stupeň ohrevu (max. 1/3).
- Ohrievané jedlá nesmú byť príliš suché. Na dne nádoby sa musí nachádzať dostatočné množstvo tekutiny, aby nič neprihorelo. Skôr, ako pridáte jedlo, nalejte do nádoby vždy toľko vody, aby bolo dno dobre pokryté:
 - Nádoba 16 cm: cca 50 ml
 - Nádoba 20 cm: cca 80 ml
 - Nádoba 24 cm: cca 100 ml



- Doba ohrievania sa mení v závislosti od množstva, konzistencie a počiatkovej teploty jedla a taktiež od druhu a veľkosti použitej nádoby.
- Tekutiny a polievky bez vložky (rezance, zemiaky alebo zelenina) nepotrebujú po dosiahnutí teploty 60 °C dodatočnú dobu varenia (čas ohrievania), pretože sú už rovnomerne teplé.

- Orientačné hodnoty pre ohrievanie tekutín na teplotu do 60 °C:

- 1 liter: cca 10 – 15 minút
- 3 litre: cca 25 – 30 minút

Príklad: riedke polievky, rozmixované zeleninové polievky, mlieko, omáčky bez zahusťovačla

- Pri jedlách s kúskami mäsa alebo zemiakmi (napr. prívarky alebo guláš), cestovinách atď. musíte na Autiotherme Plus zadať dodatočnú dobu varenia (čas ohrievania) 2 – 5 minút, aby bolo všetko rovnomerne teplé – to platí najmä pre mrazené jedlá.
- Pre mrazené jedlá je metóda plánovaného varenia ideálne vhodná, napríklad:
Zvoľte čas odloženia zapnutia cca 2 hodiny pre jedlo pre 2 osoby.
Jedlo sa v priebehu tejto doby jemne roztopí a môže sa potom ohriať na správnu teplotu konzumácie. Aj pri mrazených jedlách dbajte, prosím, na to, aby sa na dne nádoby nachádzalo dostatočné množstvo tekutiny..

- Uvedené časy predstavujú len orientačné hodnoty, pretože sú závislé od veľkosti kusov resp. od druhu jedla.
- Pred podávaním resp. konzumáciou dobre premiešajte.

2.2 „Sous-Vide“

Funkcia 60 °C umožňuje pre vybrané recepty aj varenie metódou Sous-Vide. Pri tejto metóde sa jemné kusy mäsa alebo rýb, ktoré sú za pridania rôznych arómátov (ako sú bylinky, cesnak a jemné oleje) zavažované do fólie odolnej voči vysokým teplotám, zohrejú vo vodnom kúpeli na optimálnu teplotu. Následne sa za použitia metódy AMC opečú z oboch strán bez pridania tuku.

Bežne dostupné zariadenia Sous-Vide pracujú s rôznymi teplotami v rozsahu od 50 do 100 °C. AudiothermPlus vám ponúka jednoduchú formu pri teplote 60 °C, v dôsledku čoho je použitie limitované. **Využite preto naše špeciálne recepty AMC.**



Sous Vide – teplota 60 °C

- **Telacina**
 - Jemné kusy ako steaky, filety a chrbát bez kosti s max. hmotnosťou do 750 g
 - Medium/ružový
- **Hovädzina**
 - Jemné kúsky ako steaky, filety, entrecôte a roastbeef s max. hmotnosťou do 750 g
 - Medium-well/jemne ružový
- **Bravčovina**
 - Filet
 - Médium/ružový
- **Jahňacina**
 - Jemné kusy ako jahňací chrbát bez kosti
 - Medium-well/ jemne ružový
- **Ryby**
 - Čerstvé rybie filé bez kože, garnely a hrebenatky
 - Jedlá z rýb sa po varení neopekajú.

2.3 Údenie

Funkcia 60 °C umožňuje pre vybrané recepty (napr. ryby) aj údenie.

Na vytvorenie dymu sa v nádobe zohrievajú špeciálne údenárske lupienky až po okienko pečenia. Potom sa pripravené jedlá údia nad nimi v kombinovanej sitovej vložke pri teplote 60 °C, čím získajú lahodnú dymovú chuť. **Venujte v tejto súvislosti pozornosť špeciálnym receptom AMC.**



AMC na Slovensko

Orechový rad 6
821 05 Bratislava
Slovensko
T: +421 905 624 659
slovakia@amc.info

slovakia@amc.info
www.amc.info



AMC Slovensko

AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info



AMC Österreich

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



10045123000101331300919

