



Jejmo bolje.
Živimo bolje.

Audiotherm Plus

Navodila za uporabo

Vrhunski sistem za kuhanje.

Preden začnete uporabljati Audiotherm, pazljivo preberite ta navodila. Spravite jih na varno mesto, da jih bodo lahko prebrali tudi drugi, preden bodo uporabljali to napravo.

Pomen simbolov



Pomembna informacija o varnosti. Prezrtje teh navodil lahko povzroči poškodbe in škodo.



Dodatna navodila za uporabo.



Slabo vzdrževanje in nepravilna raba.



Informacije o **zaščiti okolja, ekologiji in ekonomični rabi.**



Dobro vzdrževanje in pravilna raba.

19

Označevanje strani v besedilu. V vsakem poglavju se štetje strani začne od 1 naprej.



Posamezni koraki uporabe so označeni s puščico.

Audiotherm Plus je v besedilu preprosto uporabljen kot Audiotherm.

Veljavnost

- Ta navodila se nanašajo na AMC model Audiotherm Plus (skupaj s stojalom Audiotherm), model 10040143A8400, tip baterije CR2032.
- Audiotherm Plus mora imeti naloženo različico 500 ali višjo programsko aplikacijo (gl. stran 31: Kaj storiti, če ...).

Vsi podatki, prikazani na elektronskem zaslonu, so naključno izbrani, na primer čas kuhanja: 20 minut.



Vsebina

1. Pravilen način uporabe in varnost	4	6. Uporaba Audiotherma z Visiothermom	12
Primerna posoda in pribor	4	6.1 Nadzor temperature pri peki brez uporabe maščobe	12
Izogibajte se škodi in nepravilni uporabi	4	6.2 Nadzor temperature in časa kuhanja pri kuhanju brez dodane vode	13
Nadzor	4	6.3 Pogrevanje do 60 °C	15
Vzdrževanje in čiščenje	4	7. Uporaba Audiotherma z Visiothermom S (Secuquick softline)	17
Odlaganje med odpadke	5	8. Uporaba Audiotherma z Visiothermom E (EasyQuick): ročno kuhanje v sopari	20
2. Vaš Audiotherm	5	9. Audiotherm z Navigenim pri nastavitvi A	22
2.1 Sestavni deli	5	9.1 Navigenio v funkciji kuhalne plošče	22
2.2 Delovanje	7	9.2 Navigenio pri obrnjeni rabi kot mini pečica (funkcija nastavitve časa za gratinirane jedi in pečenje)	25
Zvočni nadzor temperature	7	9.3 Ogrevanje na 60 °C	26
Zvočni nadzor časa kuhanja	7	9.4 Načrtovani začetek delovanja	28
Nadzorovanje celotnega procesa kuhanja z Navigenim v vlogi kuhališča	7	10 Nega in vzdrževanje	30
Časovna funkcija z Navigenim pri obrnjenem delovanju	7	11 Stenski nosilnik	31
Zvočni signali Audiotherma	7	12 Tehnični podatki	31
3. Raba Audiotherma	8	13 Kaj storiti, če...	31
4. Audiotherm za ljudi z oviranostjo vida	8	14 AMC-servis in storitve za uporabnike	32
5. Splošna navodila za uporabo	9	15 Recepti	33
Vklop in izklop brez nadzora časa kuhanja	9	16 Nasveti za uporabo	41
Vklop in nastavitev časa in nadzora kuhanja	10		
Namestitev Audiotherma na Visiotherm, Visiotherm S ali Visiotherm E	10		
Aktiviranje Audiotherma	11		
Ustavitev zvočnega signala	11		
Odstranite in izklopite Audiotherm	11		

1. Pravilen način uporabe in varnost

Audiotherm je namenjen nadzoru in uravnavanju postopkov kuhanja. Mogoče ga je uporabljati izključno za to. Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe. Upoštevajte navodila za uporabo, predvsem podrobnosti iz tega poglavja. Poleg tega je pomembno upoštevati tudi navodila za uporabo izdelkov Visiotherm, Secuquick softline, EasyQuick ali Navigenio.

Primerna posoda in pribor

- Pokrov AMC z ustreznim Visiothermom
- Secuquick softline z Visiothermom S
- EasyQuick z Visiothermom E
- Navigenio



Izogibajte se škodi in nepravilni uporabi

- Audiotherma nikoli ne uporabljajte v pečici in ga ne izpostavljajte temperaturam, višjim od 70 °C.
- Nikoli ga ne perite v pomivalnem stroju.



Nadzor

- Postopek kuhanja mora biti nadzorovan. Če uporabljate Audiotherm za zvočni nadzor kuhanja, ga morate imeti dovolj blizu, da boste signale slišali.
- Nenadzorovano kuhanje lahko povzroči pregrevanje. Hrana se lahko pokvari; lonec se lahko poškoduje ali uniči. Obstaja tveganje za nesrečo ali požar.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ljudje, ki imajo zmanjšane telesne, zaznavne ali duševne sposobnosti, in tisti z manj izkušnjami pri kuhanju, če so bili seznanjeni z varno uporabo naprave in se zavedajo morebitnih nevarnih posledic. To velja tudi za avdio nadzor pri ljudeh z oviranostjo vida (gl. str. 8).



Vzdrževanje in čiščenje

- Audiotherm je treba redno čistiti in servisirati za zagotovitev pravilnega in varnega delovanja.
- Če se bodo baterije razlile, odstranite ostanke razlitja iz prostora za baterije, pri tem pa uporabite zaščitne rokavice.

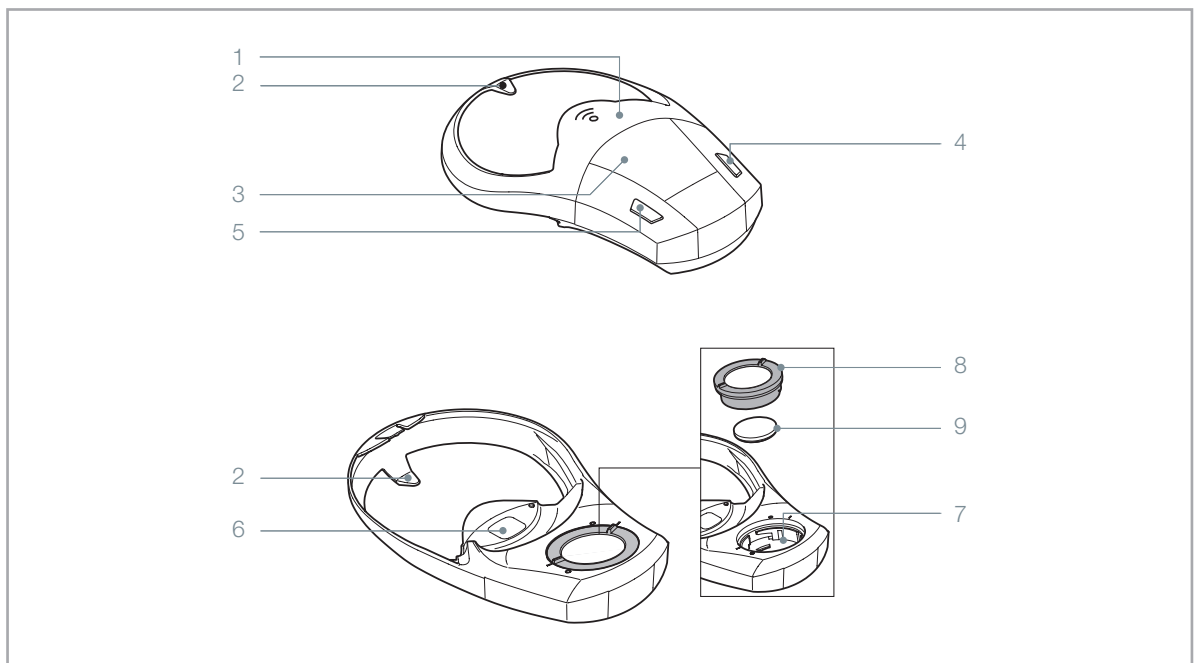


Odlaganje med odpadke

Audiotherma ne smete zavreči skupaj z gospodinjstvi odpadki; materiale, iz katerih je narejen, je mogoče reciklirati. Po potrebi ga odložite na način, ki varuje okolje, in skladno z veljavnimi predpisi (npr. odnesite ga v zbirni center za recikliranje elektronskih naprav).



2. Vaš Audiotherm



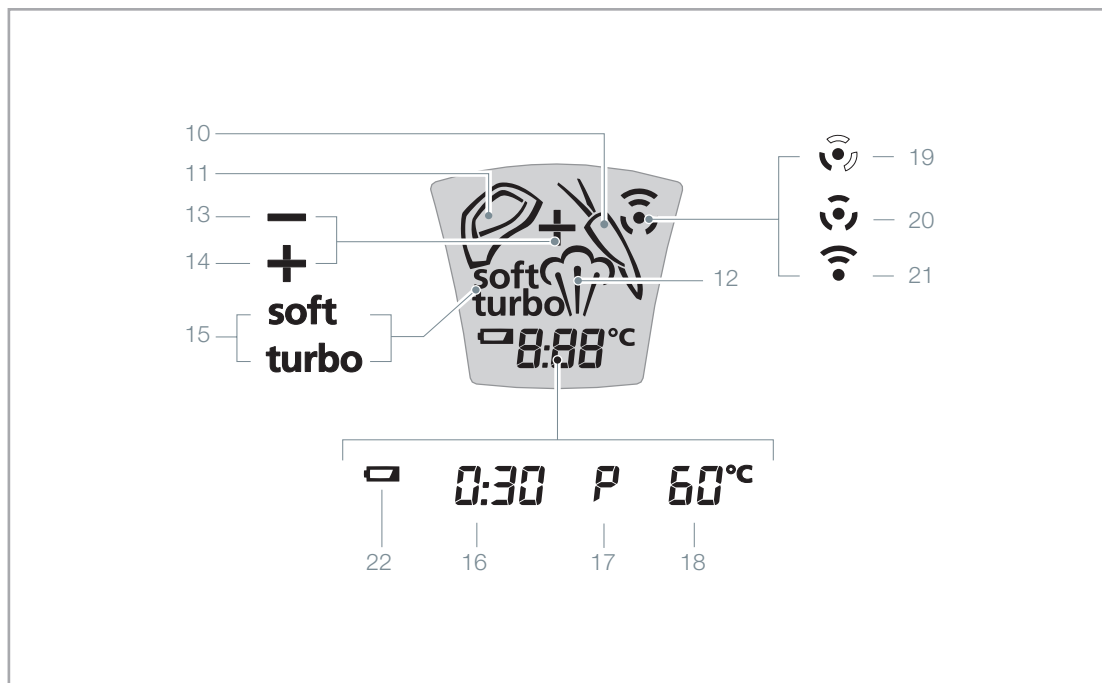
2.1 Sestavni deli

- 1 Audiotherm
- 2 Kazalnik
- 3 Zaslona
- 4 Desni gumb (za prižiganje in ugašanje ter zviševanje temperature)
- 5 Levi gumb (za prižiganje in ugašanje ali za zniževanje temperature)
- 6 Optično okno
- 7 Prostor za baterije
- 8 Pokrov prostora za baterije
- 9 Baterija

Audiothermov nosilnik (ni prikazan na sliki).



Sivi pokrov razdelka za baterije (8) ima napis, da gre za sestavni del naprave Audiotherm Plus.



Prikazi na prikazovalniku

- 10 Simbol korenček
- 11 Simbol zrezek
- 12 Simbol sopara
- 13 Simbol – za znižaj
- 14 Simbol + za zvišaj ali Načrtovani začetek
- 15 Znak za soft (mehko) ali turbo (hitro) kuhanje
- 16 Prikaz časa kuhanja ali Načrtovani začetek, npr. 30 minut
- 17 Nastavitev P
- 18 Funkcija ohranjanja temperature pri 60 °C ali pogrevanje do 60 °C
- 19 Simbol začni (kroži)
- 20 Simbol začni, kadar se ne vrti (pred začetkom bo kratek trenutek miroval)
- 21 Simbol vzpostavljena brezžična povezava (povezano z Navigenim)
- 22 Simbol zamenjaj baterijo (kadar se pojavi, je treba kar čim prej zamenjati baterijo)

Slika prikazuje vse pomembne elemente prikazovalnika na napravi.

2.2 Delovanje

Audiotherm je pripomoček, ki je v povezavi z Visiothermom na AMC-pokrovki, Visiothermom S na pokrovki, Secuquickom softline z Visiothermom S ali EasyQuicku z Visiothermom E namenjen nadzoru postopka kuhanja.

Zvočni nadzor temperature

Audiotherm z zvočnim signalom opozarja na to:

- da je dosežena temperatura segrevanja ali
- da je temperatura previsoka ali prenizka in je treba moč segrevanja prilagoditi.

Zvočni nadzor časa kuhanja

Audiotherm z zvočnim signalom opozori na konec kuhanja.

Nadzorovanje celotnega procesa kuhanja z Navigenim v vlogi kuhališča

Audiotherm samodejno uravnava toploto, ki jo oddaja Navigenio, na podlagi podatkov, odčitanih z Visiotherma oz. Visiotherma S (Secuquick softline) ali Visiotherma E (Easy-Quick). V ta namen Navigenio vzpostavi brezžično povezavo z Audiothermom. Ko nastavite čas kuhanja, Navigenio po končanem kuhanju samodejno preklopi v način ohranjanja tople jedi.

Postopek kuhanja je enak, kot je opisano v navodilih za uporabo Visiotherma, Secuquicka softline in EasyQuicka, pa tudi v AMC-kuharici in AMC-kuharskih receptih.

Časovna funkcija z Navigenim pri obrnjenem delovanju

Audiotherm samodejno izključi Navigenio, ko se izteče prednastavljeni čas kuhanja. Potrebna oprema so Audiotherm A8200, A8300 ali A8400 in Navigenio C8100.

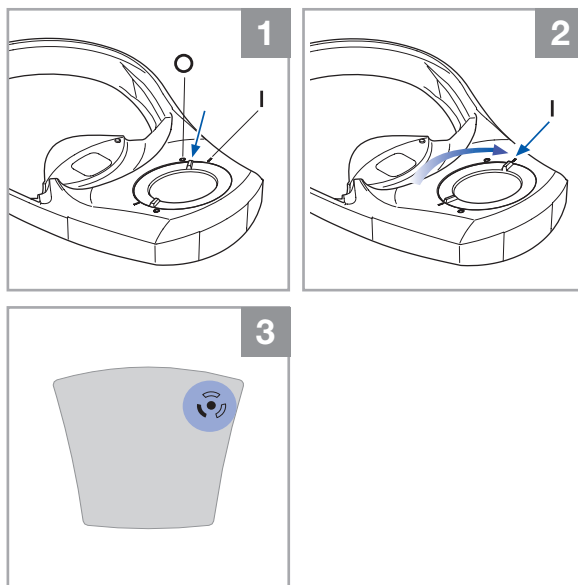
Zvočni signali Audiotherma

Audiotherm z različnimi zvočnimi signali opozarja, kdaj je dosežena zaželena temperatura, da mora uporabnik posredovati.

3. Raba Audiotherma

Ob nakupu je baterija že vstavljena. **1**


- Aktivacija: Pokrov prostora za baterijo obrnite v položaj I. **2**
- Na zaslonu se bo za kratek čas pokazal odčitek različice programske opreme, za tem se bodo pokazali vsi preostali odčitki, vsak za 3 sekunde, nato pa bodo ugasnili.
- Simbol začni se bo vrtel, Audiotherm je prižgan in pripravljen za uporabo. **3**
- Kako aparat izključite: Za 1 sekundo pritisnite oba gumba.

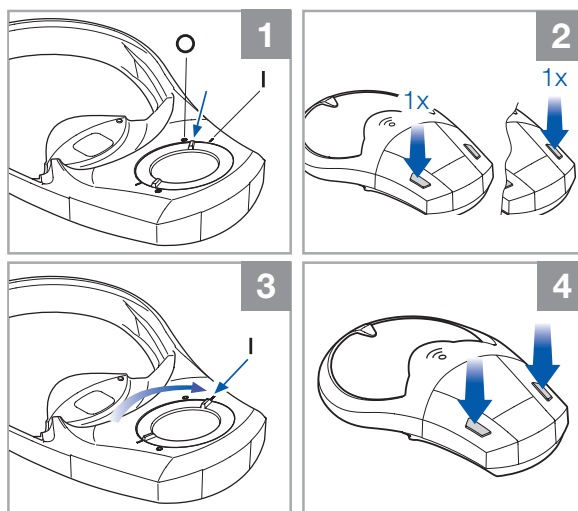


4. Audiotherm za ljudi z oviranostjo vida

Kadar aparat uporablja oseba z oviranostjo vida, Audiotherm preprosto uporablja dodatne zvočne signale. Uporaba in uravnavanje sta enaka kot pri »normalnem« načinu.

Nastavitev načina za osebe z oviranostjo vida

- Pokrov prostora za baterijo obrnite s položaja I v 0. **1**
- Nato takoj enkrat pritisnite levi ali desni gumb. **2**
- Pokrov prostora za baterijo obrnite nazaj v položaj I. **3**
- Ko se na prikazovalniku pokaže indikator, takoj hitro pritisnite desni in levi gumb hkrati, dokler ne zaslišite enega dolgega in dveh kratkih zvočnih signalov . **4**



Audiotherm je tako pripravljen za nadzor nad temperaturo za osebe z oviranostjo vida. Z enakim postopkom je funkcijo mogoče razveljaviti.

Zvočni signali pri vklopu in izklopu Audiotherma

- Vkllop: en pisk
- Izklop: dva hitra piska

Zvočni signali, ki potrdijo pravilno izbiro okna

- Nastavitev **Pečenje/soft in časa za obračanje:** en izraziti pisk
- Nastavitev **zelenjava/turbo:** dva izrazita piska
- Nastavitev **sopare/60 °C:** dva kratka, izrazita piska
- **Zapustitev ali zamenjava položaja med priklopom** Audiotherma (aktivno le med priklopom): en dolg pisk (približno 1 sekundo)

Zvočni signali za znižanje ali zvišanje temperature

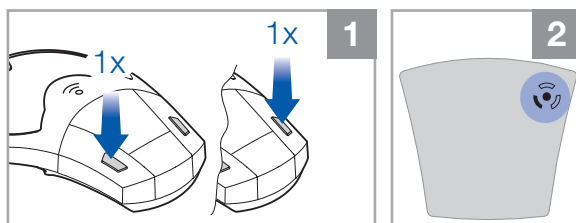
- **Znižati temperaturo:** dva hitra, ponavljajoča se piska
- **Zvišati temperaturo:** dva počasna, ponavljajoča se piska
- **Končano kuhanje:** pet posamičnih piskov

5. Splošna navodila za uporabo

Ta navodila se nanašajo na vse morebitne načine uporabe.

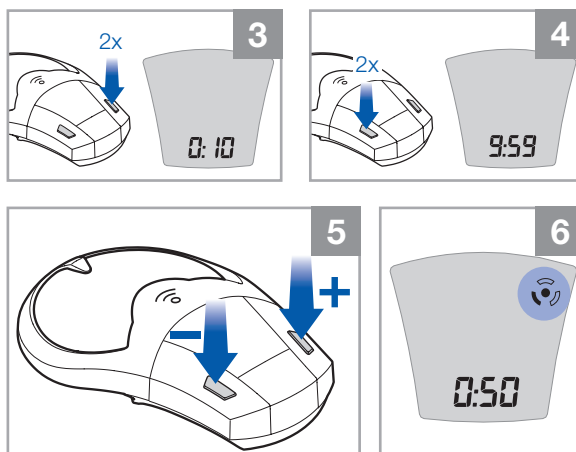
Vkllop in izklop brez nadzora časa kuhanja

- Desni ali levi gumb pritisnite enkrat. **1**
- Pojavi se vrteči simbol Začetek. **2**



Vklop in nastavev časa in nadzora kuhanja

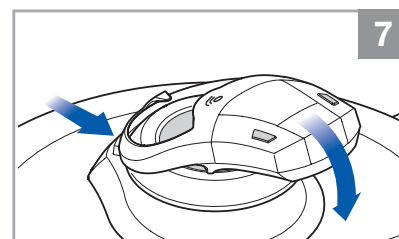
- Desni ali levi gumb pritisnete dvakrat. Pojavi se simbol Začetek, ki se vrti.
- Prikažejo se možnosti kratkega (10 minut) **3** ali dolgega (9 ur 59 minut) **4** kuhanja.
 - S pritiskom na desni ali levi gumb podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja. **5**
 - Zaslou nato pokaže čas kuhanja 0:00 in simbol +. Nato lahko izberete čas začetka kuhanja z Navigenim; za več informacij gl. poglavje 9.4 na str. 28. Za vse druge načine kuhanja to ni pomembno; podatki na zaslonu bodo izginili v nekaj sekundah.
 - Nastavite čas kuhanja in odčitajte na zaslonu, na primer 50 minut. Simbol Začetek se vrti. **6**



- Čas kuhanja začne teči, ko se enota segreje na nastavljeno temperaturo.
- Z daljšim pritiskom na gumb je mogoče hitreje nastaviti želene nastavev časa.
- Nadzor časa kuhanja lahko aktivirate tudi pozneje, medtem ko se posoda segreva, s pritiskom na desni ali levi gumb.
- Nastavev P je umeščena med časovna razpona 9:59 in 0:01. Za informacije o uporabi gl. poglavje 7.
- Če Audiotherma ne ponastavite po tem, ko ste ga ugasnili, se bo po 2 minutah ugasnil sam.

Namestitev Audiotherma na Visiotherm, Visiotherm S ali Visiotherm E

- Držalo Audiotherma pod kotom prirnite spredaj na Visiotherm in ga zadaj potisnite navzdol, dokler se ne zaskoči. **7**



- Zaslou na Visiothermu, Visiothermu S ali Visiothermu E naj bo vedno čist in suh. Umazanija ali zasušena sopara lahko povzroči motnje pri merjenju in s tem nepravilno delovanje Audiotherma.

Aktiviranje Audiotherma

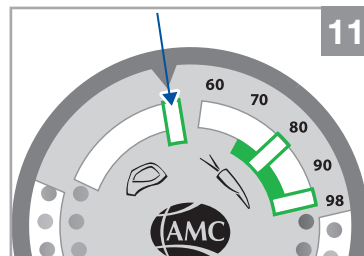
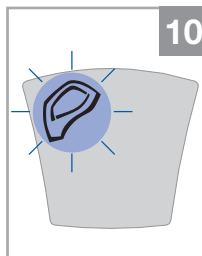
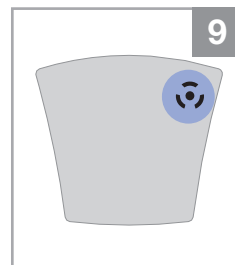
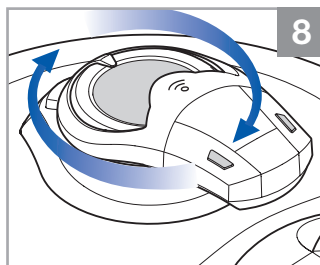
Ko ste Audiotherm namestili na Visiotherm, Visiotherm S ali Visiotherm E:

→ Zavrtite Audiotherm ... **8**

- Simbol za Začetek se kratkotrajno prižge in potem ugasne. **9**

→ ... dokler se ne prižge in utripa zeleni simbol (npr. zrezek) za peko mesa. **10**

- Kazalec se pomakne na ustrezno okence in se tam ustavi. **11**

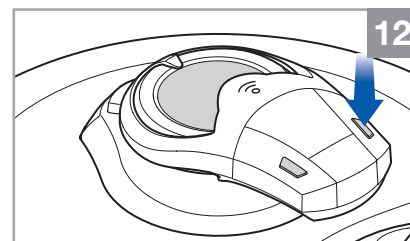


- Audiotherm je treba včasih večkrat obrniti, preden se nastavi. Obračajte ga enakomerno. Lahko ga obračate tudi v nasprotni smeri, kadar ste ga prevrteli prek položaja, ki ga želite.
- Petnajst sekund po nastavitvi Audiotherma ni več dobro premikati, saj bo vsak premik povzročil prekinitev nastavljene funkcije. Če je treba, ga izklopite in spet vklopite.

Ustavitev zvočnega signala

→ Pritisnite desni ali levi gumb. **12**

- Audiotherm trdno držite spredaj, da se ne bo premaknil, kar bi lahko prekinilo nastavljene funkcije.

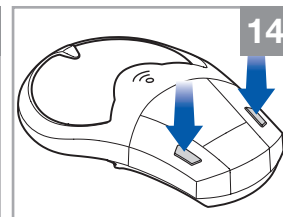
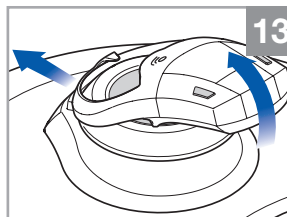


Če zvočnega signala ne boste prekinili ročno, se bo ugasnil sam po 1 minuti.

Odstranite in izklopite Audiotherm

→ Audiotherm privzdignite zadaj in ga odstranite. **13**

→ Izklop: za 1 sekundo pritisnite na oba gumba hkrati. **14**



Če Audiotherma ne boste ročno ugasnili, se bo ugasnil sam 2 minuti za tem, ko ga boste odstranili.

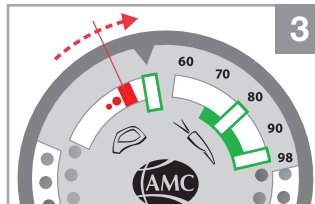
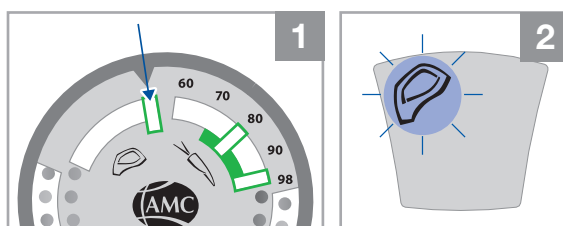
6. Uporaba Audiotherma z Visiothermom




- Pomembno je upoštevati tudi navodila za lonec, ki ga uporabljate, in za Visiotherm.
- Vse navedene funkcije se bodo vklopile same le, kadar bo Audiotherm povezan z Navigiem z nastavitvijo A (gl. poglavje 9).

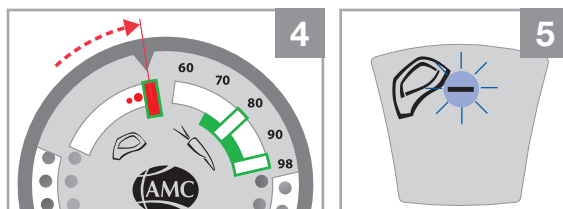
6.1 Nadzor temperature pri peki brez uporabe maščobe

- Prazno posodo postavite na kuhalno ploščo.
- Posodo pokrijte s pokrovko, opremljeno z Visiothermom ali Visiothermom E.
- Vključite Audiotherm.
- Audiotherm namestite in obračajte, dokler ne pridete do simbola za zrezek, in kazalnik pomaknite na okence za peko. **1**
- Simbol za zrezek utripa. **2**
- Kuhalno ploščo nastavite na najvišjo temperaturo.
- Segrevanje se začne, rdeči kazalnik se pomika proti oknu za pečenje. **3**
- Bodite pozorni na zvočne signale Audiotherma, ko se začne segrevanje.



Dosežena temperatura za pečenje (rdeči kazalnik je v oknu za pečenje): **4**

- Oglasita se dva zaporedna piska , pokaže se simbol za znižanje temperature -. **4**
- Simbol za zrezek miruje na zaslonu. **5**



- Znižajte temperaturo in ugasnite zvočni signal.


Pečenje brez pokrova:

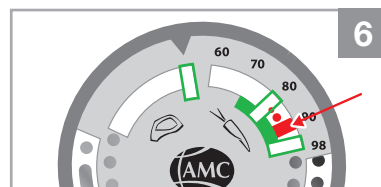
- Posodo odkrijte in meso popecite na obeh straneh v nepokriti posodi.

Pečenje v pokriti posodi:


- Posodo odkrijte, položite vanjo meso in pokrijte.
- Nastavite Audiotherm: kazalnik naj kaže na okno za pečenje.

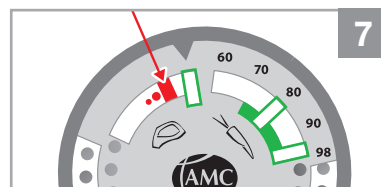
Dosežena temperatura za obračanje mesa (kazalnik pri 90 °C): 6

- Dvakrat zaporedoma se oglasi zvočni signal .
- Meso obrnite in ponastavite Audiotherm.
- Če pečete velike ali več kosov mesa, izberite najnižjo temperaturo.
- Če pečete samo en ali dva kosa, lahko kuhlno ploščo izklopite.
- Posodo pokrijte in do konca specite meso.



- Za večje kose mesa ali mesne jedi, ki po peki zahtevajo še kuhanje, je mogoče Audiotherm uporabljati za nadzor temperature in časa kuhanja; gl. naslednji razdelek navodil.

- Ker se Visiotherm zelo hitro odzove na vsakršne spremembe, se lahko temperatura v loncu zniža pod temperaturo za pečenje. 7
- V fazi pečenja se bo enojni zvočni signal  spet oglasil, ko bo temperatura spet dosegla fazo pečenja. To lahko izključite s pritiskom na gumb, saj nastavitve ni treba več spreminjati.



6.2 Nadzor temperature in časa kuhanja pri kuhanju brez dodane vode



Vse navedene funkcije se bodo vklopile samodejno le, kadar je Audiotherm povezan z Navigenim in nastavljen na samodejni program pri nastavitvi A (gl. poglavje 9).

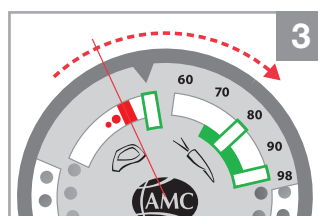
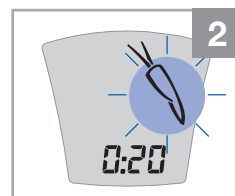
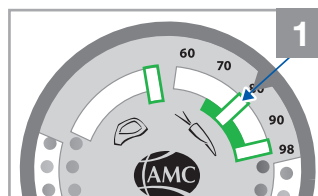
- Zelenjavo zložite v lonec in ga postavite na kuhlno ploščo.
- Namestite pokrovko z Visiothermom.

- Vključite Audiotherm in nastavite čas kuhanja.
- Audiotherm pritrdite in vključite. Obračajte, dokler se ne pojavi simbol za korenček, kazalnik pa kaže na okno za zelenjavo. 1


- Simbol za korenček utripa. 2

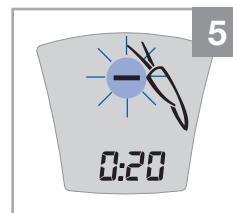
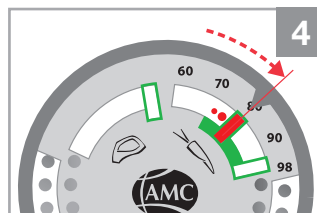
- Kuhlno ploščo nastavite na najvišjo temperaturo.
- Segrevanje se začne, kazalnik se pomika proti oknu za zelenjavo. 3

- Nadzorujte Audiotherm in počakajte, da slišite dva ponavljajoča se piska.





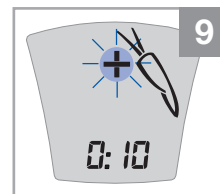
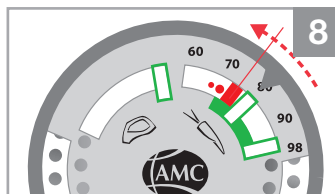
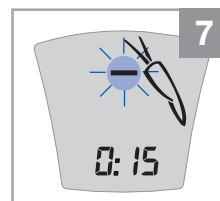
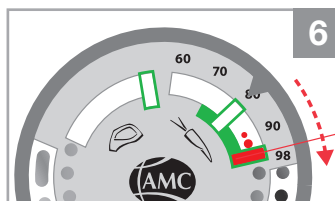
Dosežena zelena temperatura (rdeči kazalnik je na okencu za zelenjavo): 4

- Oglasi se dvojni zaporedni zvočni signal , utripati začne simbol za znižanje temperature -. 5
- Simbol korenček miruje na zaslonu.
- Če ste nastavili čas kuhanja, se kuhanje začne.
- Znižajte temperaturo kuhališča in izklopite piskanje.




Nadzor temperature in prilagajanje nastavitve kugalne plošče po potrebi:

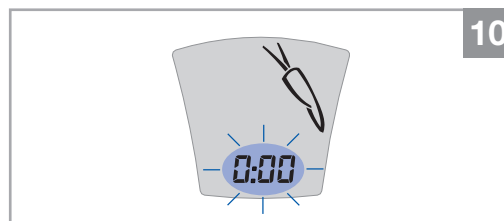
- Če se oglasi pisk , in utripa simbol za znižanje temperature -, je temperatura previsoka (rdeči kazalnik je na okencu stop). 6 7
- Še bolj znižajte temperaturo (ali ga povsem ugasnite), izklopite tudi piskanje.
- Če se oglasi pisk , in utripa simbol za zvišanje temperature +, je temperatura prenizka (rdeči kazalnik je na okencu za zelenjavo). 8 9
- Zvišajte temperaturo kugalne plošče in izklopite piskanje.



- Pri visokozmogljivih kuhališčih (npr. plinskih ali indukcijskih) se bo signal za znižanje temperature oglasil, preden bo indikator dosegel pozicijo stop, tako da boste imeli dovolj časa, da se boste odzvali.
- Potem ko boste temperaturo na plinskem ali indukcijskem kuhališču znižali, lahko prikazovalnik temperature za nekaj trenutkov prikazuje temperaturo, nižjo od 80 °C, preden bo začela spet naraščati. V tem primeru ne bo opozorilnega piska in ne bo vam treba ponovno prilagajati temperature kuhališča.

Po poteku časa kuhanja (če ste ga nastavili):

- Oglasi se enojni, ponavljajoči se  pisk.
- Na zaslonu utripa izpis 0:00. 10
- Izklopite kuhalnik.
- zklpite piskanje, odstranite in izklopite Audiotherm.



6.3 Pogrevanje do 60 °C

Funkcija pogrevanja na 60 °C je posebej nežna in preprosta z Navigenim, nastavljenim na funkcijo A (kar je še posebno primerno za kuhanje v vrečki); gl. poglavje 9.3 na strani 29 za več podrobnosti. Funkcijo je mogoče uporabljati ročno z vsemi tipi štedilnikov, kar pomeni, da jo lahko uporabljate za ročno kuhanje, pri čemer morate kuhalno ploščo vedno nastaviti na nizko temperaturo.



- Funkcija Pogrej do 60 °C je mogoča le z Visiothermom, ne pa tudi z Visiothermom E in Visiothermom S.
- Potrebni čas kuhanja, da bo hrana enakomerno ogreta, je odvisen od tipa in količine hrane, ki jo pogrevate. Priporočila so v razdelku receptov v teh navodilih.



- Prepričajte se, da je v loncu dovolj vode, vključno s tisto, ki se sprosti med pogrevanjem. Hrana, ki je preveč suha, ni primerna za pogrevanje.
- Dno lonca mora biti ustrezno pokrito z vodo, kadar pogrevate testeninske, krompirjeve in riževe jedi.

→ Pripravite hrano, ki jo je treba pogreti, položite jo v lonec in postavite na kuhalno ploščo.

→ Pokrijte s pokrovom, ki ima Visiotherm.

→ Vključite Audiotherm in nastavite čas kuhanja.

→ Audiotherm pritrdite na pokrov in nastavite; obračajte, dokler ne pridete do simbola 60 °C in kazalnik kaže 60. **1**

→ 60 °C in čas kuhanja na zaslonu izmenično utripata. **2**

→ Na kuhalni plošči nastavite nizko temperaturo.

▪ Pogrevanje se začne, rdeči kazalnik se pomika proti vrednosti 60. **3**

→ Nadzorujte Audiotherm, dokler ne zaslišite dveh ponavljajočih se zvočnih signalov.

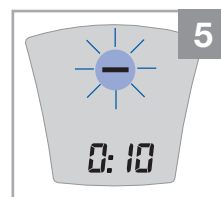
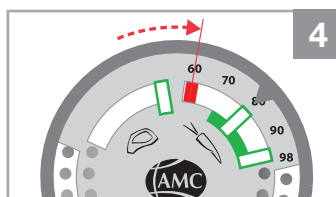
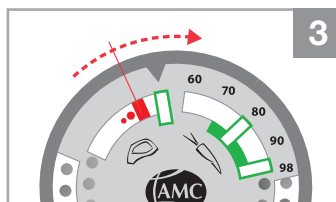
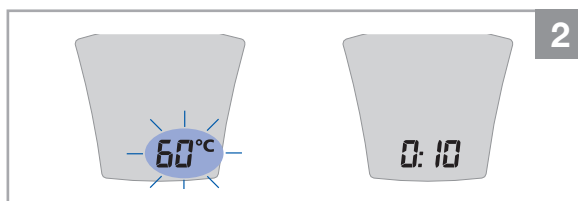
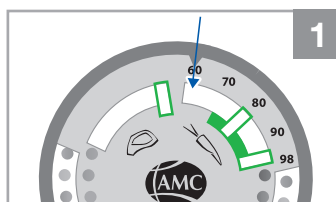
Dosežena temperatura pogrevanja (rdeči kazalnik je na vrednosti 60 °C): 4

▪ Oglasi se pisk  in simbol za znižanje temperature – utripa. **5**


▪ Kazalnik 60 °C na zaslonu miruje.

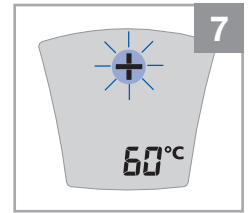
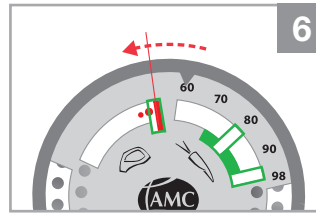
▪ Če ste nastavili čas kuhanja, se pogrevanje začne.

→ Izklopite kuhalno ploščo in piskanje.




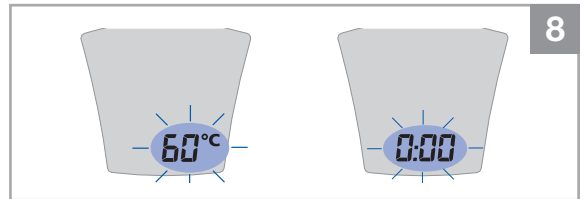
Nadzor in prilagajanje temperature kuhalne plošče (če je treba):

- Če se oglasi pisk  in utripa simbol za zvišanje temperature +, je temperatura prenizka (rdeči kazalnik je pod 60). **6 7**
- Zvišajte temperaturo kuhalne plošče i izklopite zvočni signal.



Čas kuhanja se je iztekel:

- Oglasi se en sam, podaljšani  pisk.
- Na zaslonu izmenično utripata 0:00 in 60 °C. **8**
- Hrana je pripravljena, da jo postrežete.
- Izklopite kuhalno ploščo.
- Izklopite piskanje, odstranite in izključite Audiotherm.



7. Uporaba Audiotherma z Visiothermom S (Secuquick softline)



- Prosimo, upoštevajte tudi napotke v navodilih za uporabo AMC Secuquicka softline.
- Vse navedene funkcije se bodo vklopile samodejno le, kadar bo Audiotherm povezan z Navigenim pri nastavitvi A (gl. poglavje 9).


→ Pripravite hrano, pokrijte jo s pokrovom Secuquick softline in posodo položite na kuhalno ploščo.

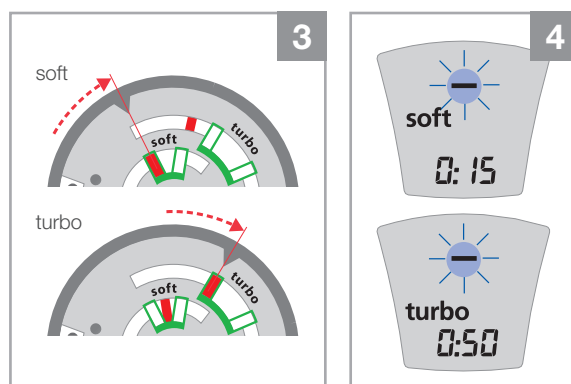
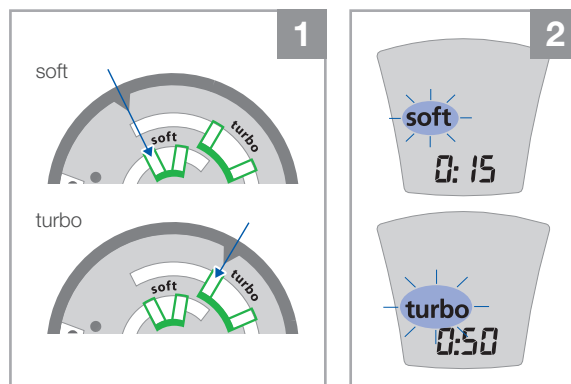
Nadzor temperature in časa kuhanja

- Vključite Audiotherm in nastavite čas kuhanja.
- Audiotherm pritrdite na pokrov in nastavite: obračajte ga, dokler se ne pojavita simbola soft ali turbo, pri čemer kazalnik kaže na prvo soft in/ali turbo okence, odvisno od želenega kuhanja: soft hitro kuhanje (soft quick cooking) ali mehko hitro kuhanje) ali turbo hitro kuhanje (turbo quick cooking). **1**



- Simbola soft ali turbo utripata. **2**
- Temperaturo na kuhalni plošči nastavite na najvišjo vrednost.
- Segrevanje se začne, rdeči kazalnik se pomika proti okencu soft ali turbo.
- Bodite pozorni na Audiotherm, dokler se ne oglasita dva ponavljajoča se piska.

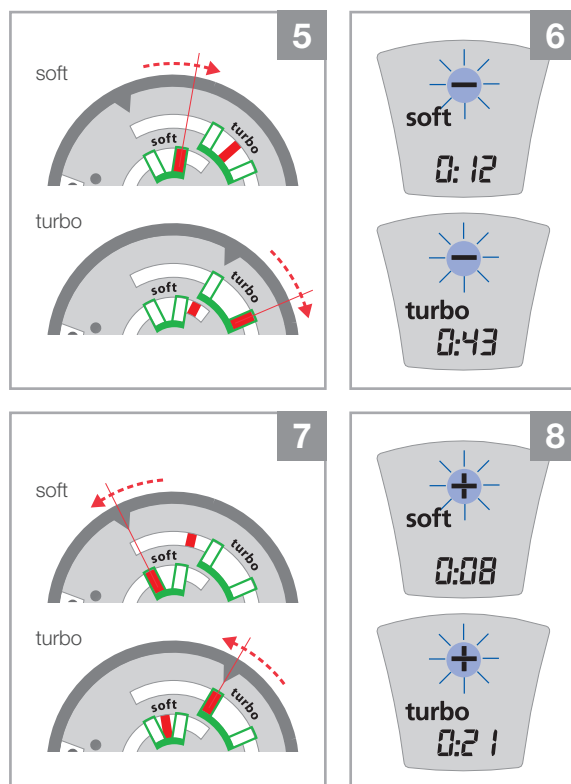
Temperatura doseže primerno raven (rdeči kazalnik v prvem soft ali turbo okencu): **3**

- Oglasi se dvojni zaporedni zvočni signal  in utripa simbol za znižanje temperature -. **4**
- Simbol soft ali turbo miruje na zaslonu.
- Če ste nastavili čas kuhanja, se kuhanje začne.
- Na kuhalni plošči izberite nižjo temperaturo, izklopite piskanje.




Nadzor temperature in prilagajanje temperature kuhalne plošče po potrebi:

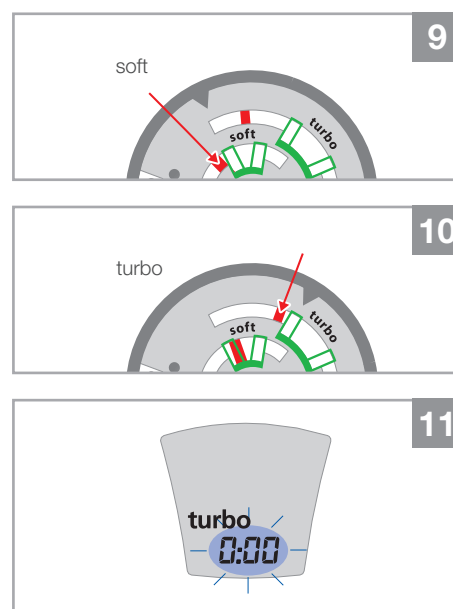
- Ko se oglasi  pisk in utripa simbol za znižanje temperature -, je ta previsoka (rdeči kazalnik je na drugem soft ali turbo okencu). **5 6**
- Še znižajte temperaturo kuhalne plošče (ali pa ga povsem izključite, ali pa posodo za nekaj trenutkov odstavite), izključite piskanje.
- Če se oglasi  pisk in utripa simbol za zvišanje temperature +, je temperatura prenizka (rdeči kazalnik je na prvem soft ali turbo okencu). **7 8**
- Temperaturo kuhalne plošče nastavite na najvišjo vrednost ali jo povečajte, ugasnite piskanje.



- i** Če bo temperatura prenizka za izbrani način kuhanja, se bo oglasil pisk in se pojavil simbol za zvišanje temperature + in bo rdeči kazalnik že zapustil prvi simbol soft 9 ali turbo okence 10 proti levi, izberite najvišjo vrednost temperature kuhalne plošče ali jo zvišajte, dokler se kazalnik spet ne pomakne v eno ali drugo okence.

Čas kuhanja je potekel (če ste ga nastavili):

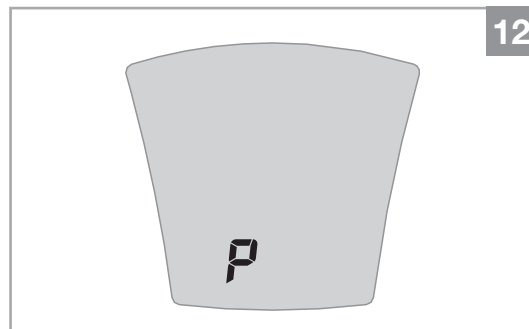
- Oglasi se enojen, ponavljajoči se  pisk.
- Na zaslonu utripa 0:00. **11**
- Ugasnite kuhavno ploščo.
- Ugasnite piskanje, odstranite in izklopite Audiotherm.



- i** Med uporabo občasno preverite, ali je Audiotherm pravilno nastavljen in ali je bila sprožena funkcija soft ali turbo. Kadar ste v dvomih, Audiotherm izklopite, ga na novo nastavite in začnete postopek kuhanja.

Nastavitev P

- Ta nastavitev je primerna za energijsko varčno pripravo hrane, ki se hitro skuha, in za znižanje tlaka med postopnim ohlajevanjem, denimo za rižoto, riž in testeninske jedi ter za številne globoko zamrznjene tipe zelenjave. Primeri so v navodilih za uporabo Secuquicka softline.
- Nastavitev P je na Audiothermu med položajema 9:59 in 0:01. **12**



Nastavitev P ustreza času kuhanja: 20 sekund.

8. Uporaba Audiotherma z Visiothermom E (EasyQuick): ročno kuhanje v sopari



- Prosimo, preberite tudi napotke v navodilih za uporabo AMC EasyQuicka.
- Potrebne funkcije se izvajajo samodejno le, kadar je Audiotherm povezan z Navigenim pri nastavitvi A (gl. poglavje 9).

- Pripravite živila.
- Izberite primeren lonec in vstavite vstavek Softiera. V lonec vlijte 120–150 ml vode. Prepričajte se, da voda ne sega nad luknjičasto dno. Vstavite pripravljena živila.
- Vstavite zaporni obroč, ki se ujema s premerom posode, v EasyQuick in ga položite na lonec.

- Lonec dajte na kuhališče.
- Vključite Audiotherm in nastavite zeleni čas kuhanja.
- Audiotherm pritrdite in nastavite: zavrtite, dokler se ne pokaže simbol za soparo.

- Kazalnik kaže na okence sopara. **1**


- Simbol sopara utripa. **2**

- Kuhalno ploščo nastavite na najvišjo temperaturo.

- Segrevanje se začne, rdeči kazalnik se pomika proti okencu sopara. **3**

- Nadzorujte Audiotherm, dokler ne slišite dveh ponavljajočih se zvočnih signalov oz. piskov.

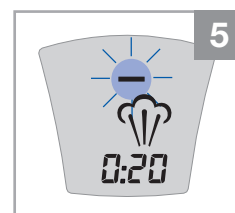
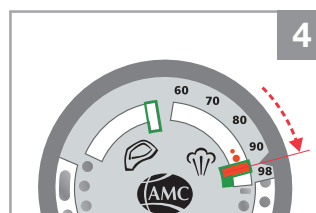
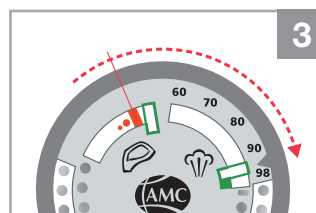
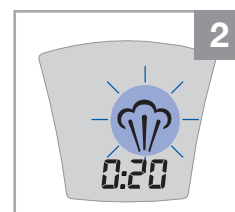
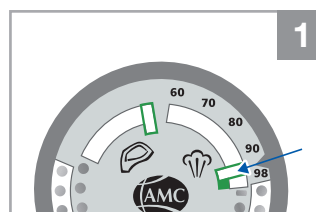
Dosežena določena temperatura (rdeči kazalnik je na okencu sopara): **4**

- Oglasi se  pisk, utripa simbol za znižanje temperature -. **5**



- Simbol sopara miruje.

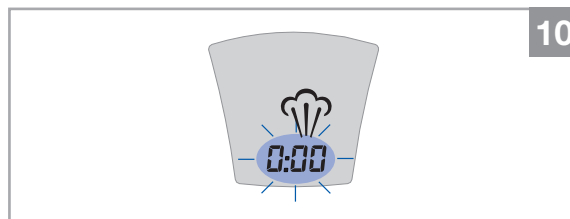
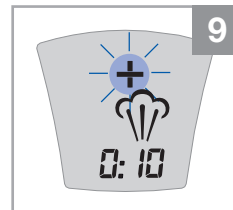
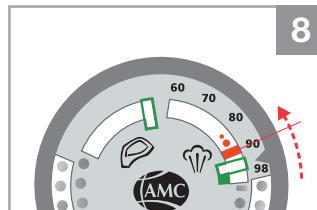
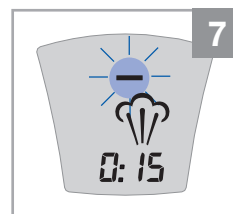
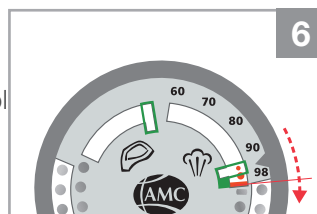
- Kuhalni čas se začne.

- Na kuhalni plošči izberite nizko temperaturo in izklopite piskanje.




Nadziranje in prilagajanje temperature kuhališča, če je treba:

- Če se oglasi  pisk in začne utripati simbol za znižanje temperature -, je temperatura previsoka (rdeči kazalnik je nad okencem sopara). **6 7**
- Dodatno znižajte temperaturo kuhalne plošče (ali ga povsem izključite), ugasnite piskanje.
- Če se oglasi  pisk in utripa simbol za zvišanje temperature +, je temperatura prenizka (rdeči kazalnik je v okencu sopara). **8 9**
- Zvišajte temperaturo kuhalne plošče in ugasnite piskanje.



Čas kuhanja poteče:

- Oglasi se enojni, ponavljajoči se  pisk.
- Na zaslonu utripa 0:00. **11**
- Ugasnite kuhavno ploščo.
- Ugasnite piskanje, odstranite in izklopite Audiotherm.

9. Audiotherm z Navigeniem pri nastavitvi A

Audiotherm lahko samodejno upravlja Navigenio na podlagi podatkov, odčitanih z Visiotherma (na navadni pokrovki AMC) ali Visiotherma S (Secuquick softline) in Visiotherma E (EasyQuick), in sicer tako, da Navigenio z Audiothermom vzpostavi brezžično povezavo za izmenjavo podatkov.

Upravljanje Audiotherma in zaporedje postopkov je enako, kot je opisano v poglavjih 5, 6, 7 in 8 ter navodilih za uporabo AMC Secuquicka softline in AMC EasyQuicka. Audiotherm samodejno uravnava moč gretja Navigenia, zato vam ni treba ročno prilagajati moči temperature.



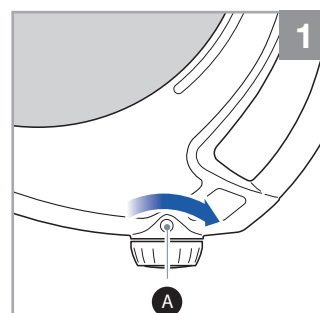
Prosimo, upoštevajte tudi napotke v navodilih za uporabo AMC Navigenia.

- Audiotherm ves čas odčitava temperaturo na Visiothermu. Kadar utripa modri kazalnik, pomeni, da se podatki povezujejo.
 - Če se brezžična povezava med Navigeniem in Audiothermom prekine:
 - Audiotherm zapiska.
 - Navigenio se hipoma izključi, signalizator delovanja ugasne in začne rdeče utripati (znamenje, da je enota še vroča, pri čemer prikazuje zadnje stanje temperature pred prekinitvijo (kazalnik preostale toplote). Po preteku 1 minute začne Navigenio piskati.
 - Ponastavite Navigenia na 0, nato pa na A in znova zaženite Audiotherm.

9.1 Navigenio v funkciji kuhalne plošče

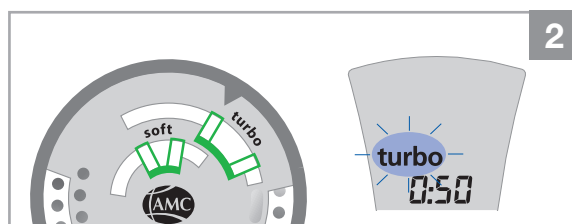
Samodejno kuhanje brez dodane vode ali hitro kuhanje s Secuquickom softline in kuhanje v sopari z EasyQuickom.

- Navigenia pripravite za uporabo (priključite kabel).
- Pripravite lonec (pokrit s Secuquickom softline) in ga postavite na Navigenia.
- Navigenia nastavite na položaj A. **1**
- Vključite Audiotherm in nastavite zeleni čas kuhanja.



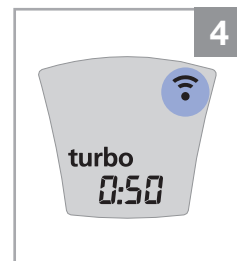
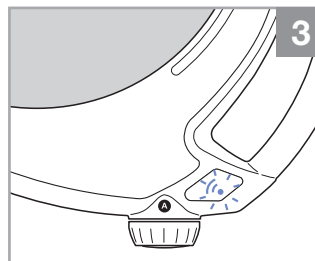
- Na zaslonu bosta odčitka 0:00 in +. Če želite, lahko zdaj nastavite zamik začetka kuhanja. Za več podrobnosti o tem gl. poglavje 9.4 na strani 28. Odčitek na zaslonu ni pomemben, če želite kuhanje začeti takoj, in bo izginil v nekaj sekundah.

→ Pritrdite Audiotherm, ga vklopite in obračajte, dokler se ne pokaže na primer nastavitev turbo za način turbo hitrega kuhanja (turbo quick cooking). **2**




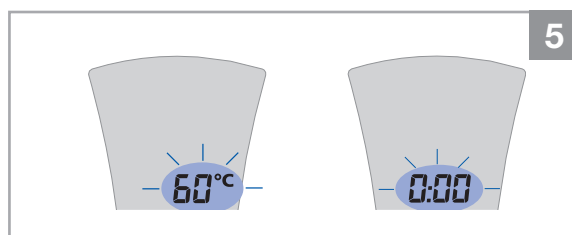
Brezžična povezava je vzpostavljena:

- Kazalnik utripa modro. **3**
- Na prikazovalniku Audiotherma se pojavi simbol za brezžično povezavo. **4**
- Navigenio nastavi temperaturo na najvišjo vrednost.
- Audiotherm zdaj samodejno uravnava moč delovanja Navigenia in ga bo po koncu kuhanja (če ste nastavili čas kuhanja), preklopil v funkcijo ohranjanja toplote.



Ko čas kuhanja poteče (če ste ga nastavili):

- Oglasi se enojni, ponavljajoči se  pisk.
- Navigenio se preklopi v funkcijo ohranjanja toplote pri 60 °C.
- Na zaslonu Audiotherma se izmenično prikazujeta 60 °C in 0:00. **5**

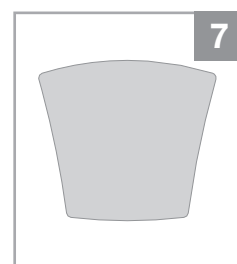
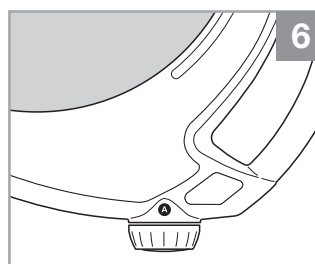


→ Izklopite piskanje.

→ Po potrebi pustite delovati funkcijo ohranjanja toplote (do 1 ure).

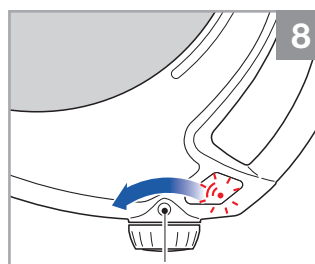
Po izteku funkcije ohranjanja toplote:

- Navigenio se izključi.
- Modra lučka in zaslon na Audiothermu se izključita. **6** **7**



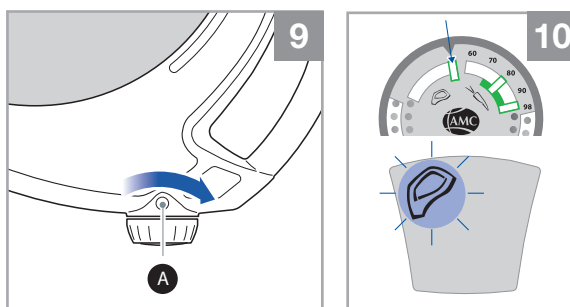
Potem (ali takoj po končanem kuhanju, pri katerem pogrevalne funkcije niste uporabili):

- Gumb na Navigeniu obrnite na vrednost 0. **8**
- Rdeči kazalnik utripa rdeče, da je plošča še topla. **8**
- Odstranite Audiotherm in ga izključite.



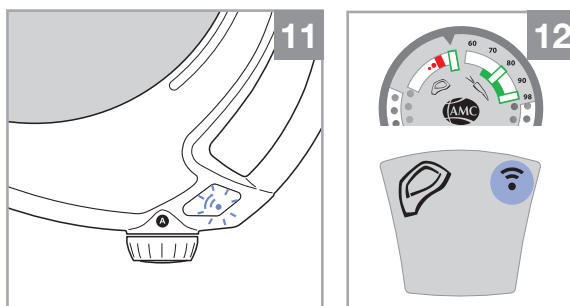
Samodejna peka brez dodajanja maščobe z uporabo pokrovke z Visiothermom alipokrovke EasyQuick z Visiothermom E

- Pripravite Navigenia za uporabo (vtaknite kabel v vtičnico).
- Prazen lonec, pokrit s pokrovko ali EasyQuickom, postavite na Navigenia.
- Vrtljivi gumb na Navigeniu nastavite na A in vključite Audiotherm. **9**
- Pritrdite Audiotherm in z obračanjem nastavite na simbol za zrezek; kazalnik kaže na okence za pečenje. **10**
- Simbol za zrezek utripa.




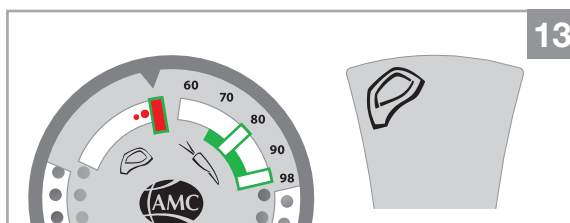
Ko je vzpostavljena brezžična povezava:

- Kazalnik delovanja utripa modro. **11**
- Na zaslonu Audiotherma se pokaže simbol za vzpostavljeno povezavo. **12**
- Navigenio vključi najvišjo temperaturo.



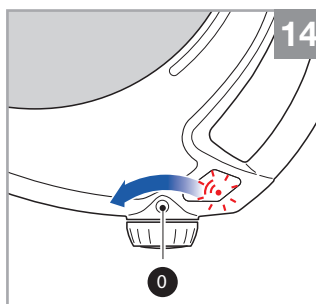
Ko kazalnik doseže okence za peko:

- Oglasi se dvojni, ponavljajoči se  pisk.
- Simbol za zrezek se prižge in miruje. **13**
- Odstranite pokrovko.
- Vrtljivi gumb na Navigeniu nastavite npr. na 2.
- Opozorilna lučka rdeče utripa.
- Meso popecite z obeh strani v odprti posodi.



Ob koncu kuhanja

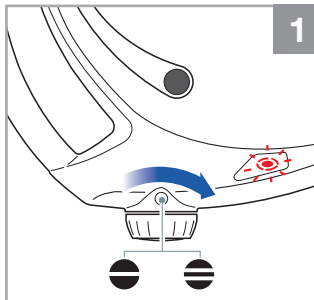
- Gumb na Navigeniu nastavite na 0. **14**
- Kazalnik, da je plošča še vroča, rdeče utripa. **14**
- Odstranite Audiotherm in ga izključite.



Prosimo, preberite tudi poglavje 6.1 na straneh 12 in 13.

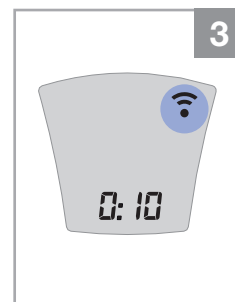
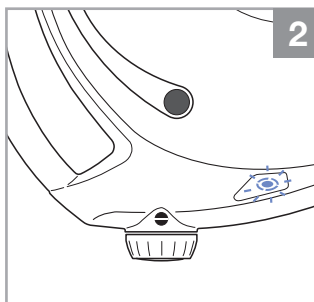
9.2 Navigenio pri obrnjeni rabi kot mini pečica (funkcija nastavitve časa za gratinirane jedi in pečenje)

- Pripravite Navigenia za uporabo (vtaknite kabel v vtičnico).
- Obrnjenega postavite na lonec.
- Vklopite Navigenia: nastavite vrtljivi gumb na zeleno stopnjo delovanja.
 - Kontrolna lučka bo 1 minuto utripala izmenoma rdeče in modro. **1**
 - Navigenio se nemudoma začne segrevati.
 - Vključite Audiotherm in nastavite čas gratiniranja ali pečenja (nastavite kot – čas kuhanja).




Ko je vzpostavljena brezžična povezava:

- Kontrolna lučka utripa modro. **2**
- Simbol povezava je aktivna se pojavi na zaslonu Audiotherma. **3**

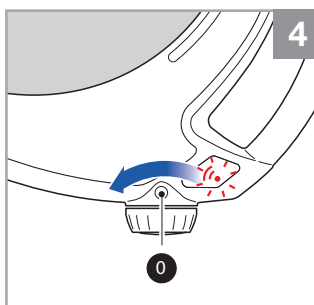


Ko poteče čas gratiniranja ali pečenja:


- Audiotherm samodejno izključi Navigenio.
- Oglasi se enojni, ponavljajoči se  pisk.
- Lučka, da je lonec še topel, utripa rdeče.

Po koncu postopka:

- Vrtljivi gumb na Navigeniu nastavite na 0. **4**
- Odstranite Navigenia, ga obrnite in odložite.
- Izključite Audiotherm.





- Če v eni minuti po vklopu Navigenia ne nastavite Audiotherma in ni brezžične povezave:
 - Navigenio bo naprej grel v običajnem načinu delovanja.
 - Kontrolna lučka utripa rdeče.
 - Izključite Navigenia in ponovite postopek.
- Če Navigenia med kuhanjem odstranite in obrnete (na primer, če preverite hrano v loncu):
 - Se oglasi  pisk.
 - Če boste Navigenia postavili obrnjenega nazaj na lonec v 1 minuti, se bo gratiniranje oz. pečenje nadaljevalo.
 - Če bo Navigenio odstranjen za več kot minuto, se bo samodejno izklopil. Če boste takrat vrtljivi gumb nastavili na 0, bo lučka rdeče utripala in opozarjala, da je Navigenio še vedno vroč.
- Če želite nastaviti novi čas kuhanja, Navigenia in Audiotherm izključite in začnite postopek znova.
- Tudi če ste Navigenia že izključili, bo hrano še naprej ohranjal toplo. To lahko uporabljate kot način varčevanja z energijo pri številnih receptih.

9.3 Ogrevanje na 60 °C

Z Navigenim lahko lonec pri nastavitvi A varno in preprosto ogrejete na idealno temperaturo za serviranje: 60 °C.

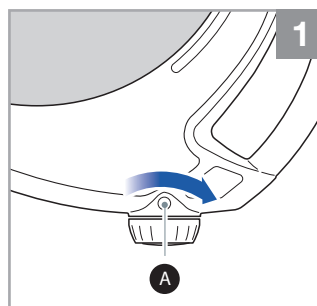


- Funkcija ogrej na 60 °C je mogoča le z Visiothermom, ne pa tudi z Visiothermom E in Visiothermom S.
- Funkcija 60 °C pri nastavitvi A je še posebej varna in preprosta; to velja zlasti za kuhanje v vrečki. Funkcijo je mogoče uporabljati ročno na vseh vrstah štedilnikov. Kuhališče vedno ogrejte pri nizki temperaturni nastavitvi. Prosimo, da za več podrobnosti preberete poglavje 6.3 na strani 15 teh navodil za uporabo.
- Čas, ki je potreben, da bo hrana enakomerno pogreta, je odvisen od tipa in količine hrane, ki jo pogrevate. Priporočila najdete v poglavju Nasveti in namigi.
- Funkcija ogrej na 60 °C omogoča tudi kuhanje v vrečki. Naj vas navdihnejo naši nasveti in namigi.



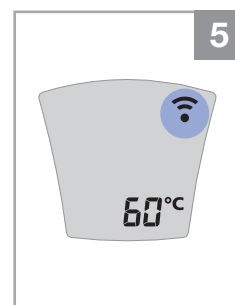
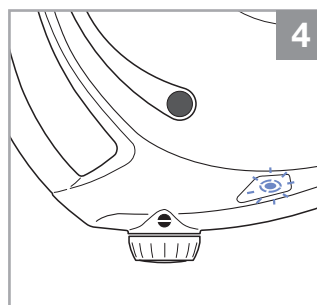
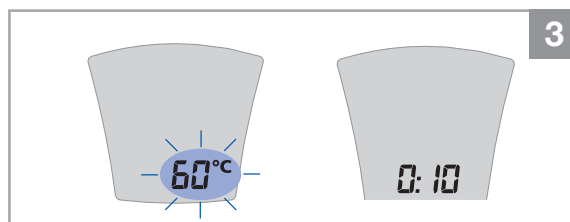
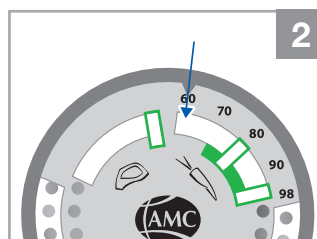
- Prepričajte se, da je v posodi dovolj tekočine, vključno s tisto, ki se sprosti pri segrevanju. Hrana, ki je preveč suha, ni primerna za pogrevanje.
- Dno posode mora imeti vedno dovolj tekočine za jedi s krompirjem, testenami in rižem.

- Pripravite Navigenia za uporabo (vtaknite kabel v vtičnico).
- Pripravite hrano, ki jo boste pogrevali, dajte jo v lonec in jo položite na Navigenia.
- Lonec pokrijte s pokrovom z Visiothermom.
- Kontrolni gumb na Navigeniu nastavite na A. **1**
- Vključite Audiotherm in nastavite trajanje kuhanja.
 - Zaslone kaže 0:00 s simbolom +. Če želite, lahko zdaj nastavite zamik začetka kuhanja. Za več podrobnosti preberite poglavje 9.4 na strani 28. Ta odčitek ni pomemben, če boste začeli kuhati takoj; izginil bo v nekaj sekundah.
- Pritrdite Audiotherm in ga vključite, gumb obračajte, dokler ni viden simbol 60 °C, indikator pa kaže 60. **2**
 - 60 °C in nastavljeni čas kuhanja izmenično utripata na zaslonu. **3**




Ko je vzpostavljena brezžična povezava:

- Kontrolna lučka utripa modro. **4**
- Na Audithermu se pokaže simbol za brezžično povezavo. **5**
- Navigenio se pripravi v primerno stanje za segrevanje.
- Audiotherm zdaj samodejno uravnava moč delovanja Navigenia in ga bo po koncu kuhanja (če ste nastavili čas kuhanja), preklopil v funkcijo ohranjanja toplote.
- Preostali čas kuhanja in simbol 60 °C se izmenično pojavljata na zaslonu Audiotherma. Kadarkoli med procesom lahko čas kuhanja spremenite.



Ko je čas kuhanja potekel:

- Oglasi se enojni, ponavljajoč se  pisk.
- Navigenio preklopi na pogrevalno funkcijo 60 °C.
- Audiothermov zaslon izmenično prikazuje 60 °C in 0:00. **6**

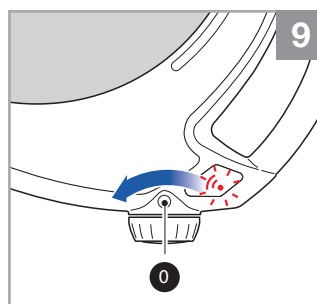
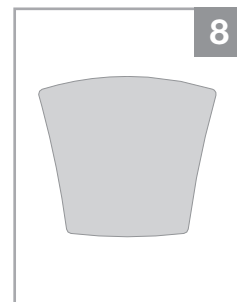
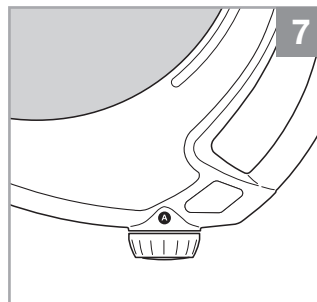
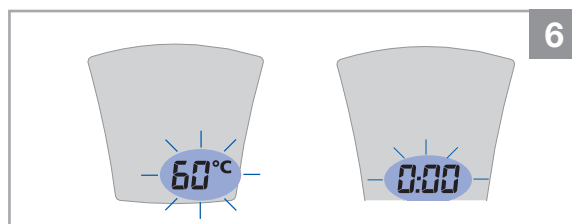
- Ugasnite piskanje.
- Pogrevalno funkcijo lahko uporabljate do 1 ure, po potrebi.

Po končani pogrevalni funkciji:

- Navigenio se izključi. **7**
- Modra kontrolna lučka in zaslon Audiotherma se izključita. **8**

Potem (ali takoj po končanem kuhanju, če ne uporabite pogrevalne funkcije):

- Gumb na Navigeniu nastavite na 0. **9**
- Lučka, da je plošča še topla utripa rdeče. **9**
- Odstranite Audiotherm in ga izklopite.



9.4 Načrtovani začetek delovanja

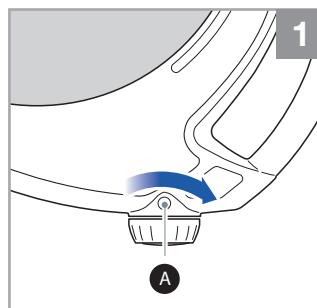
Pri nadziranem kuhanju z Navigenim, nastavljenim na A, lahko Audiotherm nastavite tako, da se bo kuhanje zamaknilo za čas, ki ga boste nastavili.

Načrtovani začetek delovanja je mogoč pri nadzorovanem kuhanju brez dodane vode ali z dodano tekočino, pri pogrevanju do 60 °C, pri hitrem kuhanju s Secuquickom softline, ali pri kuhanju v sopari z EasyQuickom, se pravi, z Visiothermom, Visiothermom E in Visiothermom S.

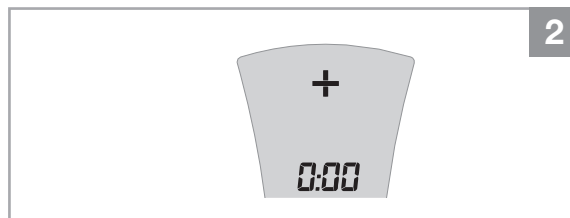


- Pri načrtovanem začetku delovanja nikoli ne uporabljajte hitro pokvarljive hrane (surovo meso, surove ribe in mlečni izdelki).
- Prepričajte se, da je lonec vedno varno postavljen na Navigenia.
- Prepričajte se, da na Navigeniu ni nobenih drugih predmetov (npr. krp ali papirja) ali živih organizmov.
- Prepričajte se, da je primeren pokrov vedno varno postavljen na posodo in pravilno zaprt.

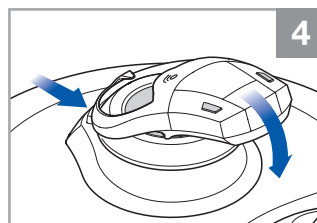
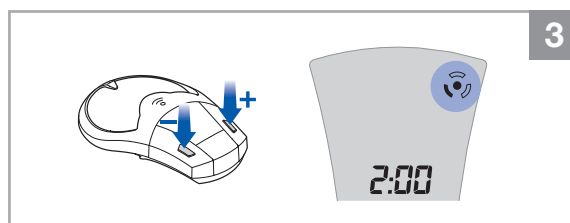
- Pripravite Navigenia za uporabo (vtaknite kabel v vtičnico).
- Pripravite sestavine za v lonec, jih položite vanj in ga pokrijte.
- Lonec postavite na Navigenia.
- Kontrolni gumb na Navigeniu postavite v položaj A. **1**



- Vključite Audiotherm in kot vedno nastavite čas kuhanja.
- Na zaslonu se bo izpisalo 0:00 in simbol +. **2**
- Vstavite želeni čas zamika kuhanja (od 1 minute do največ 9 ur 59 minut) s pritiskanjem na desni ali levi gumb (npr. 2 uri). **3**
- Ko končate nastavljanje, se začne simbol začetek vrteti; izmenično se prikazujeta čas kuhanja in čas začetka kuhanja.




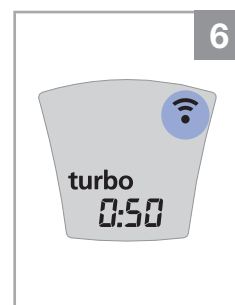
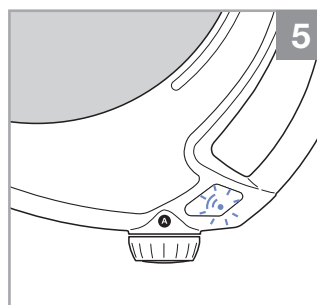
- Audiotherm pritrdite na Visiotherm in nastavite: obračajte, dokler se ne pokaže želeni simbol (korenček, soft, turbo, sopara ali 60 °C). **4**



i Ker načrtovanega začetka delovanja ne morete uporabljati za pečenje, bo zamik delovanja, nastavljen na Audiothermu, prezrt in bo izbrisan z zaslona.

Ko je vzpostavljena brezžična povezava:

- Kontrolna lučka utripa modro. **5**
- Na Audiothermu se pojavi simbol za brezžično povezavo. **6**
- Čas kuhanja in zamik začetka delovanja se izmenično prikazujeta s simbolom + na prikazovalniku Audiotherma. Obe časovni nastavitvi lahko kadarkoli spremenite.
- Ko časovni zamik poteče, Navigenio vključi segrevanje pri primerni jakosti. Oglasi se  pisk.
- Kuhanje se nadaljuje tako, kot je opisano v poglavju 9.1.



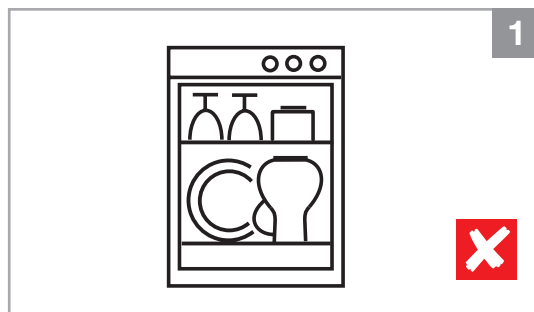
10. Nega in vzdrževanje



Naprave nikoli ne potopite v vodo in je ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Čiščenje

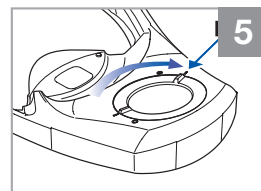
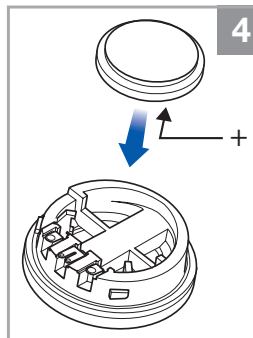
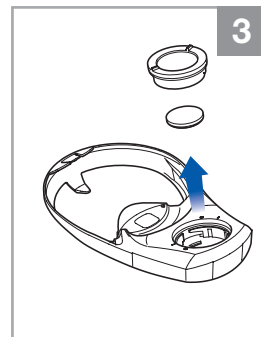
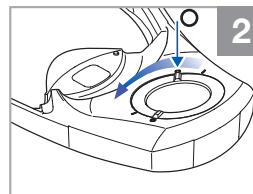
Audiotherm lahko čistite samo s krpo, navlaženo z vodo iz pipe.



Zamenjava baterij

Tip baterije: litijeva gumbna baterija, premer 20 mm, 3 V (CR2032).

- Pokrov prostora za baterije obrnite s pozicije I na 0. **2**
- Pokrov odstranite. **3**
- Odstranite baterijo. **3**
- Novo baterijo vstavite s pozitivno polariteto navzdol. **4**
- Namestite pokrov tako, da sta obe znamenji na poziciji 0.
- Pokrov obrnite s pozicije 0 na I. **5**
 - Na zaslonu se bo za kratek čas pojavila številka (različica programske opreme), nato pa še vsi kazalniki, ki se bodo po 3 sekundah izklopili.



Izpraznjene baterije odlagajte po določenih pravilih.

11. Stenski nosilnik

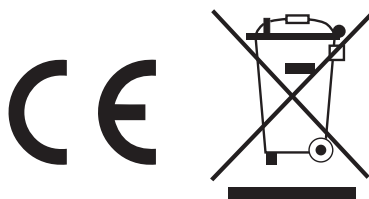
Obešanje na steno

Prosimo, da se prepričate, ali je podlaga, na katero želite napravo pritrditi, ravna, čista, nemastna in suha.

- Odstranite nalepko z lepilnega traku na hrbtnišču držala.
- Nosilnik trdno pritisnite na izbrano mesto.

12. Tehnični podatki

Oznaka



13. Kaj storiti, če ...

... se Audiotherm ne zažene.

Zaslon na Audiothermu in/ali Visiothermu/Visiothermu S/Visiothermu E je verjetno umazan ali prekrit s plastjo vode.

- Očistite zaslon na Audiothermu in Visiothermu/Visiothermu S/Visiothermu E.

... če ni mogoče vzpostaviti brezžične povezave med Audiothermom and Navigeniem.

- Prepričajte se, ali ste ravnali pravilno:
- Nastavite gumb na Navigeniu na A.
- Vključite Audiotherm in ga pritrdite.
- Audiotherm se bo ponovno zagnal, ko boste z obračanjem gumba prišli do simbola, ki ga iščete.

... je se brezžična povezava med kuhanjem prekine.

- Vrtljivi gumb na Navigeniu obrnite v položaj 0 in nato nazaj na A.
- Vključite Audiotherm in ga namestite.
- Audiotherm se bo ponovno zagnal, ko boste z obračanjem gumba prišli do simbola, ki ga iščete.

... se med kuhanjem prižge simbol začetek.

- Obrnite vrtljivi gumb na Navigeniu na 0 in nato nazaj na A.
- Audiotherm se bo ponovno zagnal, ko boste z obračanjem gumba prišli do simbola, ki ga iščete.

... Audiotherm ne oddaja nobenih zvočnih signalov.

- Obrnite pokrov baterije v položaj 0 in ga odstranite. Prepričajte se, ali vse tri medeninaste vzmeti (kontakti) rahlo privzdignjene. Ponovno namestite pokrov (opis je na strani 8).

... Audiotherm ne dovoljuje nastavitve na 60 °C.

- Preverite, ali ima vaš Audiotherm siv pokrov za prostor za baterije (risba je na strani 5).
- Prepričajte se, ali vaš Audiotherm uporablja pravo programsko opremo.
- Pokrov prostora za baterijo obrnite na pozicijo 0, pritisnite na desni ali levi gumb in obrnite pokrov nazaj na pozicijo I. Številka 500 ali višja se mora pojaviti na zaslону in pomeni različico programske opreme, ki jo naprava uporablja, nato pa se prikažejo še vsi simboli.

... Audiotherm oddaja nenavadne piskajoče glasove.

Audiotherm je bil verjetno vklopljen v načinu za uporabnike z oviranostjo vida. To na delovanje Audiotherma ne učinkuje.

- V poglavju 4 so navodila, kako ta način delovanja izključiti.

14. AMC-servis in storitve za uporabnike

Pri AMC se služba za uporabnike ves čas trudi zadovoljiti želje in zahteve naših odjemalcev. Prosimo, kontaktirajte nas, če imate dodatna vprašanja ali predloge. Veseli bomo, če vam bomo lahko pomagali.



Recepti za Audiotherm Plus



Telečja ledvena pečenka po vakuumski tehniki

Za 4 osebe

750 g telečjih ledij (brez kosti)
4 vejice pehtrana
sol, poper
olivno olje

Čas priprave: pribl. 10 minut

Čas kuhanja: pribl. 1 ura 30 minut
Pribl. 310 kcal na osebo

Izdelki AMC:

Lonec 24 cm, 5 l
Lonec 24 cm, 3,5 l
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Meso in pehtran vakuumsko zaprite v folijo, ki je odporna proti toploti. Pustite, da se v hladilniku marinira približno 12 ur.
2. Napolnite višji lonec s pribl. 3 litri vode, vanj postavite vakuumsko zapakirano meso in ga pokrijte s pokrovom.
3. Postavite lonec na Navigenia, nastavite ga na položaj A. Vključite Audiotherm Plus, nastavite čas za kuhanje v Audiothermu na pribl. 10 minut, namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne prikaže simbol 60 °C.
4. Po koncu kuhanja vzemite lonec z Navigenia, vzemite meso iz vakuumske folije in ga temeljito posušite s kuhinjsko krpo.
5. Nizki lonec postavite na Navigenia, nastavite na stopnjo 6 in z Audiothermom segrejte do okna za pečenje.
6. Brž ko Audiotherm zapiska, ker doseže okno za pečenje, dajte meso v lonec in ga pecite na vseh straneh do okusne rjave barve.
7. Preden meso postrežete, ga narežite na tanke rezine, začinite s soljo in poprom ter pokapljajte z olivnim oljem.



Chili con carne

Za 6 oseb

2 čebuli
2 stroka česna
1 korenček
2 stebli zelene
2 rdeča čilija
500 g mleto govedine
1 AMC Intenso (ali pekoča paprika)
400 g narezanih paradižnikov (iz pločevinke)
1 žlica paradižnikove mezge
1 l goveje juhe
250 g suhega ledvičastega fižola
sol, poper

Čas kuhanja: pribl. 10 minut
(+ čas prilagoditve)*

Čas priprave: pribl. 20 minut
Pribl. 445 kcal na osebo

Izdelki AMC:

Lonec 24 cm, 5 l
Secuquick softline 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus
Quick Cu

1. Čebulo, česen, korenje, čisto zeleno in čilije olupite in vse narežite na drobno v Quick Cutu.
2. Postavite lonec na Navigenia in ga nastavite na stopnjo 6. Vključite Audiotherm Plus, namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Brž ko Audiotherm zapiska, ker doseže simbol za pečenje, mleto goveje meso popecite.
4. Dodajte narezano mešanico zelenjave, AMC Intenso, narezane paradižnike in paradižnikovo mezgo. Dodajte tudi govejo juho in fižol.
5. Zaprite s pokrovom Secuquick softline, postavite lonec na Navigenia in nastavite na položaj A. Vnesite čas kuhanja (dodatno "čas zamika")* pribl. 10 minut v Audiothermu in brž ko se pojavi simbol +, je čas za zamik. Namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne prikaže simbol turbo.
6. Po koncu kuhanja odstranite Secuquick, lonec pa postavite na katerikoli obrnjen pokrov in pustite, da se ohladi.
7. Začinite po okusu.

Nasvet za "čas prilagoditve":

- Z uporabo „načrtovanega časa kuhanja“ lahko zelo preprosto nadomestite manjkajoči čas za namakanje stročnic. Priporočljiv čas za namakanje je večinoma pribl. 12 ur. Če je bil izbran čas z 1-urno zakasnitvijo, lahko ta čas uporabite kot čas za namakanje. Povečajte čas kuhanja za manjkajočih 11 ur za 2 minuti za vsako uro, kar prinese dodatnih 22 minut. Skupaj za ta recept 32 minut.
 - Če kuhate z „načrtovanim časom kuhanja“, bodite pozorni na higieno. Mleto meso je treba namreč pražiti, dokler ni drobljivo in dobro obdelano.
- * Oglejte si tabelo na strani 43.



Cmoki s sadnim kompotom

Za 6 kosov

Cmoki:

250 g moke
1 ščepec soli
15 g kvasa
120 ml mlačnega mleka
40 g sladkorja
40 g masla
1 jajce
1 rumenjaki
maslo za namastitev
6 kosov čokolade ali nougata

Sadni kompot:

500 g sliv ali marelic
100 ml jabolčnega ali pomarančnega soka
1 palčka cimeta
sladkor po želji

Čas priprave: pribl. 15 minut

Čas kuhanja: pribl. 15 minut

Pribl. 325 kcal na kos

Izdelki AMC:

Eurasia 24 cm
Vstavek s cedilom Combi
EasyQuick s tesnilnim obročem 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Za kvašeno testo zmešajte moko in sol, na sredini naredite luknjico in vanjo zdrobite kvas. Zmešajte z mlekom, malo moke in 1 čajno žličko sladkorja. Pokrijte ga in pustite počivati približno 20 minut.
2. Dodajte vse druge sestavine, vključno z jajčnim rumenjaki in zgnete v gladko testo. Pokrijte ga še enkrat in pustite počivati, dokler se prostornina ne podvoji.
3. Medtem očistite sadje in ga po potrebi razrežite na koščke. V posodi ga zmešajte s sokom, cimetom in sladkorjem po okusu.
4. Nanesite malo masla na vstavek s cedilom Combi. Testo razdelite na šest kosov, vsakega napolnite s kosom čokolade, dobro pokrijte in zavijte v cmok. Postavite jih v vstavek s cedilom Combi.
5. Postavite cedilo na vrh lonca in namestite pokrov EasyQuick s tesnilnim obročem 24 cm. Postavite lonec na Navigenio in ga nastavite na položaj A. Vključite Audiotherm Plus, vnesite čas kuhanja pribl. 15 minut v Audiothermu in brž ko se pojavi simbol +, je čas za zamik (približno 30 minut). Namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne prikaže simbol za soparo.
6. Po koncu kuhanja, odstranite vstavek s cedilom Combi in postrezite cmoke s toplim kompotom.

Nasvet:

Med časom zamika lahko cmoki znova vzhajajo, preden se zažene program za kuhanje v sopari. Da bodo cmoki zelo puhasti, naj bo čas zamika največ 1 uro.



Entrecôte (ribica) z vakuumsko tehniko

Za 3 osebe

3 Entrecôte (ribice, po 300 g)

3 vejice rožmarina

3 vejice timijana

sol, poper

olivno olje

Čas priprave: pribl. 10 minut

Čas kuhanja: pribl. 45 minut

Pribl. 335 kcal na osebo

Izdelki AMC:

Lonec 24 cm, 5 l

Arondo 28 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Vsak zrezek posebej dajte v folijo, odporno proti toploti, z vejico rožmarina in timijana. Marinirajte jih v hladilniku približno 12 ur.
2. Napolnite lonec s pribl. 3 litre vode, vanjo dajte vakumirane zrezke in pokrijte s pokrovom.
3. Postavite lonec na Navigenio, nastavite ga na položaj A. Vključite Audiotherm Plus, vnesite čas kuhanja pribl. 45 minut v Audiothermu, namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne prikaže simbol 60 °C.
4. Po koncu kuhanja vzemite lonec z Navigenia, vzemite zrezke iz vakuumске folije in jih temeljito posušite s kuhinjsko krpo.
5. Postavite Arondo na Navigenia, ki je nastavljen na stopnjo 6, in z Audiothermom segrejte do okna za pečenje.
6. Brž ko Audiotherm zapiska, ker doseže okno za pečenje, dajte zrezke v lonec in jih pecite na obeh straneh, dokler ne postanejo rjavi.
7. Preden postrežete, solite in poprajte ter pokaplajte z malo olivnega olja.



Solata iz leče

Za 4 osebe

1 čebula
2 stroka česna
2 korenčka
1 steblo zelene
250 g leče
750 ml zelenjavne juhe
2 paradižnika
1 pomladna čebula
1/2 svežnja peteršilja
5 žlic belega balzamičnega kisa
5 žlic olivnega olja
1 žlica medu
1 žlica gorčice
sol, poper

Čas kuhanja: pribl. 5 minut (brez časa prilagoditve)*

Čas priprave: pribl. 10 minut
Pribl. 420 kcal na osebo

Izdelki AMC:

Lonec 20 cm, 3 l
Secuquick Softline 20 cm
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Olupite čebulo, česen in korenje ter očistite zeleno. Vso zelenjavo narežite na grobe kocke in na fino sesekljajte v Quick Cutu.
2. Zmešajte zelenjavo z lečo in zelenjavno juho v loncu ter jo zaprite s Secuquickom softline.
3. Postavite lonec na Navigenia in ga nastavite na položaj A. Vključite Audiotherm Plus, nastavite časa kuhanja (minus "čas zamika") v Audiothermu na pribl. 5 minut in brž ko se pojavi simbol +, je čas za zamik. Namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne pojavi simbol za soft.
4. Medtem očistite paradižnik in mlado čebulo, narežite ju na majhne kocke. Potrgajte liste peteršilja in jih narežite na fino.
5. Po koncu kuhanja snemite Secuquick in dajte lonec na obrnjen pokrov, da se ohladi.
6. Zmešajte preostale sestavine za preliv. Odstranite Secuquick, pustite, da se leča rahlo ohladi, in jo po potrebi odcedite.
7. Lečo in paradižnik zmešajte s prelivom, pustite počivati nekaj časa in postrezite mlačno, potreseno z mlado čebulo in peteršiljem.

Nasvet za „čas zamika“:

Leče navadno ni treba namakati. Če za ta recept izberete načrtovano kuhanje, se lahko čas kuhanja zmanjša za pribl. 1 minuto na uro.

* Oglejte si tabelo na strani 43.



Domači dimljeni losos

Za 4 osebe

1 pomaranča
5 žlic rjavega sladkorja
2 žlici grobe morske soli
1 žlička AMC Pepper Tria (ali popra)
1 žlička mletega koriandra
500 g svežega fileja lososa s kožo
100 g lesnih sekancev za dimljenje

Čas priprave: pribl. 10 minut

Čas kuhanja: pribl. 10 minut
Pribl. 225 kalorij na osebo

Izdelki AMC:

Lonec 24 cm, 2,5 l
Vstavek s cedilom Combi
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Pomarančo operite z vročo vodo in nato naribajte lupino. Zmešajte s sladkorjem, AMC Pepper Triom in koriandrom; mešanico razmažite po celotnem lososu. Pokrijte in dajte v hladilnik, da se marinira približno 2 uri.
2. S pokrovom 24 cm izrežite krog papirja za peko in ga dajte lonec s cedilom. Lososa izperite s hladno vodo, posušite in vstavite cedilo Combi.
3. Lonec obložite z aluminijasto folijo, dajte sekance in pokrijte s pokrovom. Dajte na Navigenia in nastavite na stopnjo 6. Vključite Audiotherm Plus, namestite ga na Visiotherm in obračajte, dokler se ne prikaže simbol za pečenje.
4. Brž ko Audiotherm zapiska, ker doseže okno za pečenje, postavite cedilo Combi z lososom na vrh in znova pritrdite pokrov.
5. Nastavite Navigenia na položaj A, vključite Audiotherm, vnesite čas kuhanja v Audiothermu pribl. 10 minut, namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne prikaže simbol 60 °C.
6. Prekajeni in kuhani losos lahko postrežete takoj vroče ali hladno.

Nasveti:

Nekaj minut bo minilo, dokler ne bo dosežena idealna temperatura 60 °C. Ta čas je bistvenega pomena, saj se Navigenio segreje zelo rahlo in prepreči, da bi se temperatura dvignila previsoko.

Različica:

Na enak način lahko kadite dve postrvi. Postrvi (pripravljeni za kuhanje) začinite s soljo in poprom ter ju napolnite z rezinami neobdelane limone in nekaj kopa. Nadaljujte, kot je opisano v 3. koraku. Čas dimljenja ostaja enak.



Cvetača in zeleni fižol

Za 4 osebe

1 cela cvetača (pribl. 700 g)
300 g zelenega fižola
manjši šop peteršilja
sol, poper
olivno olje
30 g praženih mandljev

Čas priprave: pribl. 10 minut

Čas kuhanja: pribl. 20 minut
Pribl. 145 kcal na osebo

Izdelki AMC:

GourmetLine 24 cm
Softiera insert 24 cm
EasyQuick s tesnilnim obročem 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Očistite cvetačo in jo celo dajte v vstavek Softiera. Očistite fižol in ga narežite na manjše koščke ter ga dajte v vstavek Softiera.
2. V lonec GourmetLine nalijte vodo (približno 150 ml), vstavite vstavek Softiera in namestite pokrov EasyQuick s tesnilnim obročem 24 cm.
3. Postavite lonec na Navigenio in ga nastavite na položaj A. Vključite Audiotherm Plus, nastavite čas kuhanja na približno 20 minut v Audiothermu in brž ko se pojavi simbol +, je čas za zamik. Namestite ga na Visiotherm in ga obračajte, dokler se ne prikaže simbol za soparo.
4. Potrgajte liste peteršilja in jih narežite.
5. Ko se čas izteče, odstranite vstavek Softiera. Začinite s soljo, poprom in olivnim oljem ter postrezite posipano s peteršiljem in mandlji.

Nasvet:

Če ste se odločili za načrtovano kuhanje zelenjave, vedno uporabite vstavek s cedilom Softiera ali Combi. To zagotavlja, da zelenjava ne bo prišla v stik z vodo tudi po daljšem času.

Nasveti za uporabo Audiotherma Plus

1. Načrtovano kuhanje

Z uporabo načrtovane funkcije kuhanja lahko poleg časa kuhanja določite čas, po katerem želite začeti kuhanje. Načrtovano kuhanje je na voljo samo z uporabo Navigenia, kadar je nastavljen na položaj A.



- Načrtovano kuhanje je kot nalašč za jedi, ki jih je mogoče pripraviti vnaprej v enem loncu, kot so:
 - ✓ enolončnice s stročnicami,
 - ✓ tradicionalne jedi, npr. s sušenim in dimljenim mesom/klobasa (pomeni shranjevanje brez hlajenja),
 - ✓ sveža ali zamrznjena zelenjava,
 - ✓ pečen krompir,
 - ✓ zelenjava, posebno tista, ki ne zahteva veliko priprave (npr. cela cvetača ali zeleni fižol),
 - ✓ cmoki s kvasom.



- Navigenio navadno začne segrevati pri 60 °C, ko je vključen čas kuhanja.
- Pri kuhanju z uporabo Secuquicka softline je priporočljivo, da ste pri štedilniku takoj, ko se čas kuhanja izteče. V nasprotnem primeru se lahko jedi prekuhajo zaradi počasnega zniževanja pritiska, če Secuquick ostane na Navigeniu.

→ Da bi bil vaš obrok pripravljen pravočasno, upoštevajte, da se čas kuhanja po receptu ne začne, dokler ni doseženo želeno območje kuhanja (zelenjava, soft, turbo ali območje sopare). Potreben čas za doseg območja kuhanja se lahko razlikuje glede na velikost lonca, recept in količino sestavin v posodi.

- Čas segrevanja do: simbola korenjček za zelenjavo pribl. 5 minut
- Simbol za soparo (z vstavkom cedila) pribl. 5 minut
- Simbol soft pribl. 12–15 minut
- Simbol turbo pribl. 15–18 minut

Prosimo, upoštevajte:

- ❌ Vse jedi s hitro pokvarljivimi sestavinami (kot so surovo meso in ribe, sveži mlečni izdelki in surova jajca) so na splošno neprimerne za načrtovano kuhanje oz. kuhanje z nastavitvijo zamika kuhanja: to hrano je treba pred kuhanjem shraniti v hladilniku.
- ❌ Jedi iz testenin niso primerne za načrtovano kuhanje, saj preveč in neenakomerno nabreknejo, zato jih je treba skuhati takoj.

Dobro je vedeti

Stročnice

- Pri pripravi jedi s stročnicami, ki jih je priporočeno prej namočiti, lahko kot čas namakanja uporabite za čas do začetka kuhanja. Če ta čas ne ustreza zahtevanemu času namakanja, ustrezno povečajte čas kuhanja. Leče navadno ni treba namakati. Če uporabljate načrtovano kuhanje za jed iz leče, lahko zmanjšate čas kuhanja.
- Pri receptih s priporočenim vnaprejšnjim namakanjem dodajte približno 200–300 ml dodatne tekočine.
- Čas kuhanja se lahko razlikuje in lahko traja dlje v primerjavi s kuhanjem vode, če tekočina vsebuje sol ali paradižnik.
- Časi kuhanja se lahko razlikujejo tudi glede na uporabljeni recept; če boste stročnice uporabili v solati, morajo biti kuhane "al dente".

Secuquick softline

	Posušeni fižol (turbo)	Suha čičerka (turbo)	Posušeni grah (turbo)	Leča (razen rdeče leče) (soft)
Načrtovani čas	Kuhanje čas			
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.	ni priporočljivo
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.	

Normalni pokrov

	Posušeni fižol	Suha čičerka	Posušeni grah	Leča (razen rdeče leče)
Načrtovani čas	Kuhanje čas			
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.	ni priporočljivo
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.	

Vsa priporočila veljajo za 250 g stročnic in povprečne kuharske izkušnje.



Pomembno:

Limskega fižola in fižola mungo ne smete uporabljati za načrtovano kuhanje. Ta fižola vsebujeta cianovodikovo kislino, kar pomeni, da morate odliti vodo za namakanje in vodo za kuhanje. Obe vodi ni primerno jesti.

Za druge stročnice lahko uporabite vodo, v kateri so se namakale. To ni dobro le za ljudi, ki imajo zelo občutljivo prebavo.

- Za jedi z rižem in s številnimi drugimi žiti vam priporočamo čas za zamik, ki traja največ 1 uro. Običajni čas kuhanja, ki je priporočen na embalaži, se lahko zmanjša za polovico. Zaradi kratkega časa kuhanja priporočamo uporabo običajnega pokrova AMC.

Kuhanje sveže ali zamrznjene zelenjave in pečenega krompirja z običajnim pokrovom, EasyQuickom ali Secuquickom softline

- Za načrtovano kuhanje sveže ali zamrznjene zelenjave in tudi pečenega krompirja priporočamo, da vedno uporabite vstavek Softiera ali vstavek s sitom Combi za EasyQuick ali navadni pokrov AMC oziroma vstavek Softiera za Secuquick softline. To zagotavlja, da v daljšem času res ne bo stika z vodo.

Pogrevanje

Načrtovano kuhanje je idealno za pogrevanje (glej tudi točko 2).

Na primer:

Je 8.00 zjutraj in radi bi postregli juho s prejšnjega dne za kosilo ob 12.30. Jed potrebuje pribl. 10 minut, da dosežete idealno temperaturo 60 °C → to pomeni: Navigenio mora začeti segrevati ob 12:20 → če se v Audiothermu plus pojavi simbol +, dodajte čas za zakasnitev – 4:20.

2. Funkcija 60 °C

2.1 Pogrevanje

Z napravo Audiotherm Plus se lahko jedi nežno pogrejejo. Funkcija 60 °C je na voljo le za običajni pokrov.

Za dober uspeh upoštevajte naslednje:

- Funkcija pogrevanja je še posebej nežna in enostavna z Navigenim na položaju A – neodvisna, brez nenehnega mešanja in varčevanja z energijo z zaprtim pokrovom.
- Funkcijo lahko uporabljate tudi ročno na vseh štedilnikih. V tem primeru vedno pogrevajte na nizki stopnji (največ 1/3).
- Jed, ki jo je treba pogreti, ne sme biti preveč suha. Na dnu lonca mora biti dovolj tekočine, da ne bo nič zagorelo. Pred dodajanjem hrane dodajte vedno malo tekočine:
 - Lonca 16 cm: pribl. 50 ml
 - Lonca 20 cm: pribl. 80 ml
 - Lonca 24 cm: pribl. 100 ml



- Čas pogrevanja se razlikuje glede na količino, stanje in začetno temperaturo hrane ter glede na vrsto in velikost uporabljenega lonca.
- Tekočine in juhe brez rezancev/krompirja/zelenjave itd. ne potrebujejo dodatnega časa kuhanja (v tem primeru časa pogrevanja) po doseženi temperaturi 60 °C, saj so vsi enakomerno topli.

Referenčni čas pogrevanja za tekočine do 60 °C

- 1 liter: pribl. 10–15 min.
- 3 litri: pribl. 25–30 min.

npr. redke juhe, goste zelenjavne juhe, mleko, omake brez škroba

- Če imate jedi s kosi mesa in zelenjave ali krompirja (npr. golaž ali obara), rezanci itd., je treba dodati čas kuhanja (v tem primeru čas segrevanja) pribl. 2–5 minut v Audiothermu plus, da dobite enakomerno topel obrok – še posebej, če je hrana zamrznjena.
 - Za zamrznjeno hrano je idealno uporabiti načrtovano kuhanje:
Izberite pribl. 2 uri časa za zamudo (za jed za dve osebi). V tem času se jed nekoliko odmrzne. Prosimo, pazite tudi, da na dno lonca zlijete dovolj tekočine.
- Potreben čas kuhanja oziroma čas pogrevanja je le priporočilo, saj je odvisen od velikosti kosov in vrste hrane, ki jo je treba pogreti.
- Prosimo, da hrano vedno dobro premešate, preden jo postrežete/jeste.

2.2 Vakuumska tehnika

Funkcija 60 °C omogoča tudi kuhanje izbranih receptov z vakuumsko tehniko. Med vakuumskim kuhanjem bodo fini kosi mesa ali rib, ki so v vakuumu v foliji, odporni proti vročini, z aromatičnimi snovmi (kot so zelišča, česen, fina olja) v vodni kopeli dosegli popolno temperaturo. Po tem postopku se bo meso peklo brez dodajanja maščobe.

Komercialno dostopne vakuumske naprave delujejo z več različnimi temperaturami med pribl. 50 in 100 °C. S programom Audiotherma plus vakuumsko kuhanje poteka poenostavljeno pri 60 °C, zato je njegova uporaba omejena. **Zato uporabite naše posebne recepte AMC.**



Temperatura 60 °C se lahko uporablja za vakuumsko pripravo:

- **teletine**
 - drobni kosi, kot so zrezek, file in ledje brez kosti
 - do največ 750 g
 - srednje/rožnato
- **govedine**
 - drobni kosi, kot so zrezek, file, ribica in pečena govedina
 - do največ 750 g
 - srednje dobro/rahlo rožnato
- **svinjine**
 - file
 - do največ 300 g
 - srednje/rožnato
- **jagnjetine**
 - drobni kosi, kot je jagnječje ledje brez kosti
 - srednje dobro/rahlo rožnato
- **rib**
 - svež file brez kosti, kozice in pokrovače
 - o ribje jedi ne bodo pečene po vakuumskem postopku

2.3 Dimljenje

Funkcija 60 °C prav tako dovoljuje dimljenje izbranih receptov (posebno ribe). Za ustvarjanje dima v loncu segrevajte posebne lesene sekance, dokler se ne doseže okno za pečenje. Potem ko daste pripravljeno hrano v posodo s kombiniranim cedilom na vrh se bo hrana dimila v funkciji 60 °C in dobila slasten okus po dimu. **Prosimo, pogledjte naše posebne recepte AMC.**



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

si@amc.info
www.amc.info



AMC Slovenija

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



AMC International



amc_international



10045125000101331300919

