

Sistema de Cozinha Inteligente AMC

FAQ - Perguntas mais frequentes / para o Gestor AMC



Comer Melhor.
Viver Melhor.

Sistema de Cozinha Inteligente AMC
www.amc.info/pt-pt/

Índice

Versão Outubro 2023

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Unidades AMC | 4 |
| 1.1 | Corpo da unidade AMC e tampa | 4 |
| 1.1.1 | Corpo da unidade AMC | 4 |
| 1.1.2 | Tampa | 5 |
| 1.2 | Pegas com Thermobloc | 6 |
| 1.3 | Base | 7 |
| 1.4 | Cozinhar com o Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium em diferentes fontes de calor | 7 |
| 1.5 | Funções de cozinha | 9 |
| 1.5.1 | Cozinhar sem água | 9 |
| 1.5.2 | Cozinhar sem gordura | 9 |
| 1.6 | Limpeza de unidades e frigideiras AMC com AMC Clean & Care | 11 |
| 2 | Visiotherm | 11 |
| 3 | Audiotherm | 14 |
| 3.1 | Design e funções do Audiotherm | 15 |
| 3.2 | Funcionamento do Audiotherm | 16 |
| 3.3 | Audiotherm e a cozinha controlada | 18 |
| 3.4 | Mensagens de erro no Audiotherm | 19 |
| 3.5 | Limpeza e manutenção do Audiotherm | 20 |
| 4 | Tampa Rápida “Secuquick Softline” | 20 |
| 4.1 | Design e funções da Tampa Rápida “Secuquick Softline” | 20 |
| 4.2 | Utilizar a Tampa Rápida “Secuquick Softline” | 21 |
| 4.3 | Limpeza da Tampa Rápida “Secuquick Softline” | 24 |
| 5 | Tampa Super Vapor “EasyQuick” e Tampa Super Vapor Oval “EasyQuick” | 24 |
| 5.1 | Design e funções da Tampa Super Vapor “EasyQuick” | 24 |
| 5.2 | Utilização da Tampa Super Vapor “EasyQuick” | 25 |
| 5.3 | Limpeza e manutenção da Tampa Super Vapor “EasyQuick” | 28 |
| 6 | Navigenio | 28 |
| 6.1 | Design e funções do Navigenio | 28 |
| 6.2 | Utilização do Navigenio como placa de cozinha | 29 |
| 6.3 | Utilização do Navigenio no modo forno (para assar e gratinar) | 30 |
| 6.4 | Utilização do Navigenio para cozinha controlada | 31 |
| 6.5 | Limpeza do Navigenio | 34 |
| 7 | Frigideira / Frigideira para Brunch | 34 |
| 7.1 | Design e funções da frigideira e da frigideira para brunch | 34 |
| 8 | Facas D-Line | 35 |
| 9 | Especiarias AMC | 36 |
| 10 | AMC To Go | 36 |
| 11 | Comida saudável e deliciosa | 38 |
| 12 | Garantias | 41 |
| 13 | Perguntas sobre modelos anteriores | 41 |

Sugestões para uma utilização eficiente desta documentação

Toda a documentação tem um design didático que ajuda o leitor a ter uma visão geral e que chama a atenção do leitor para os aspectos sucintos do documento.

As recomendações, bem como as partes particularmente dignas de nota, são resumidas.



... representa um aspeto especialmente positivo e de sucesso.



... significa atenção! Por favor, leia com muita atenção!

1 Unidades AMC

1.1 Corpo da unidade AMC e tampa

1.1.1 Corpo da unidade AMC

1. De que tipo de aço inoxidável é feito o corpo da unidade AMC?

O corpo da unidade AMC é feito de aço inoxidável cromo-níquel 18/10 (1.4301 X5CrNi18-10, grupo de aço: V2A)

2. O que significa a designação “18/10”?

Representa 18% de cromo e 10% de níquel. É um aço inoxidável isento de ferrugem, de alta qualidade, durável e robusto, que não é apenas utilizado em instalações industriais (por exemplo, para produzir alimentos) e em artigos domésticos de alta qualidade, mas também na tecnologia médica.

3. A composição do material das unidades AMC mudou ao longo dos anos?

O corpo da unidade AMC foi sempre fabricado com o mesmo aço inoxidável de alta qualidade. A base é feita do mesmo material, mas a estrutura foi desenvolvida e melhorada ao longo das fases de desenvolvimento: em 1984, a base foi completamente encapsulada com uma cápsula de aço inoxidável. A composição desta base encapsulada foi modificada em 1996 para tornar as unidades AMC compatíveis com as placas de indução.



Vantagem:

A base é higienicamente "encapsulada", tornando as unidades AMC aptas a serem lavadas na máquina de lavar louça e a serem utilizadas em placas de indução.

4. Porque é que não é utilizado aço inoxidável 18/0 (sem níquel) para as unidades AMC?

O aço inoxidável sem níquel é resistente à ferrugem, mas é mais suscetível de ser danificado por ácidos, pela limpeza da máquina de lavar louça e por produtos de limpeza agressivos em geral.



Vantagem:

O aço que contém níquel é mais robusto e mais duradouro do que o aço sem níquel.

5. Deve evitar utilizar unidades AMC de aço inoxidável se tiver alergia ao níquel?

- A maioria das alergias ao níquel são reações de contacto causadas pelo contacto da pele com joias ou botões de calças que contêm níquel, por exemplo.
- Por vezes, o níquel também pode ser consumido através da ingestão de alimentos com um elevado teor de níquel (por exemplo, chocolate, cereais, legumes e frutos secos).
- Estudos científicos exaustivos demonstraram que o níquel não é transferido para os alimentos a partir das unidades de aço inoxidável de qualidade superior durante a preparação de alimentos em quantidades domésticas normais. Isto também se aplica a alimentos muito ácidos, como ruibarbo, chucrute e espinafres.
- O teor de níquel dos alimentos cozinhados é o mesmo que os valores medidos antes da cozedura.
- Só em condições extremas é que o níquel pode ser libertado em pequenas quantidades que se dissipam rapidamente. Por exemplo, se o ruibarbo ou o chucrute forem cozinhados para além do tempo normal de cozedura, se o molho de tomate for fervido (reduzido) durante muito tempo ou se estas refeições forem armazenadas em recipientes de aço inoxidável. Estas quantidades são muito inferiores às quantidades encontradas nos alimentos acima referidos. No entanto, é a razão pela qual alguns médicos aconselham que as pessoas com uma alergia grave ao níquel evitem utilizar o aço inoxidável por precaução.
- Em geral, recomendamos que as unidades de aço inoxidável sejam cuidadosamente limpas antes de serem utilizadas pela primeira vez (de modo a remover completamente qualquer pó de polimentos que tenha ficado da produção). Os clientes com uma alergia ao níquel diagnosticada devem também ferver brevemente as unidades com água e vinagre uma vez e não devem guardar alimentos ácidos na unidade de aço inoxidável.

6. O corpo da unidade mudou desde o AMC Starline?

O seu design visual não foi alterado, mas a base foi melhorada em termos de composição.

**Vantagem:**

Para além de efetuar melhores medições de temperatura, a base da cápsula Akkutherm e o Visiotherm combinados garantem sempre um resultado perfeito com o AMC.

1.1.2 Tampa

7. Porque é que a tampa tem um orifício?

A tampa tem de ter um orifício para que o Visiotherm consiga medir a temperatura no interior da unidade AMC.

**Vantagem:**

Através da medição da temperatura no interior da unidade AMC, a temperatura pode ser registada de forma muito mais rápida e precisa do que noutras panelas com um sistema de medição de temperatura.

8. Porque é que o Visiotherm é removível?

A possibilidade de desenroscar o Visiotherm tem muitas vantagens:

**Para assar e fritar com a tampa:**

O vapor pode sair, o que significa que os alimentos que estão a ser assados ou fritos ficam com uma camada exterior/crosta estaladiça.

Para a limpeza:

As tampas podem ser colocadas na máquina de lavar louça de forma a poupar espaço.

A água residual não pode deixar vestígios de calcário debaixo do Visiotherm.

O Visiotherm tem de ser removível porque não é resistente ao forno.

Vantagem:

As tampas também podem ser utilizadas no forno para evitar que os alimentos sequem tanto e para proteger os alimentos de ficarem demasiado dourados.

9. O novo Visiotherm do Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium também se adapta às tampas das unidades do AMC Premium System e dos modelos anteriores?

O Visiotherm adapta-se à tampa do AMC Premium System; a forma da tampa não foi alterada. No entanto, não se adapta à tampa do AMC Starline ou de modelos mais antigos, porque não têm orifício na tampa e utilizam uma técnica de aparafusamento diferente.

10. Qual é o melhor local para pousar a tampa quando se mexe ou tempera os alimentos?

A maior parte das unidades AMC têm a tampa que pode ser encaixada no lado da unidade entre a pega e a borda da unidade.

No entanto, isto não se aplica a unidades AMC muito rasas (Grelhador Arondo, Grelhador Oval e outros grelhadores), frigideiras com apenas uma pega e o Wok.

**Vantagem:**

A condensação que se forma na tampa não escorre para a fonte de calor ou para a bancada.

11. A tampa não sai da unidade. O que é que se pode fazer?

Isto pode acontecer porque as tampas estão demasiado apertadas. Se os alimentos arrefeceram com a tampa colocada, pode ter-se formado um ligeiro vácuo entre a unidade AMC e a tampa.

Dica:

Aqueça ligeiramente a unidade AMC no fogão ou coloque-a em água quente. O calor libertará o vácuo e a tampa poderá ser novamente retirada.

12. O Visiotherm pode ser aparafusado diretamente à tampa de vidro?

Não. O Visiotherm necessita do anel de fixação, que fixa o Visiotherm por baixo, aparafusando a tampa de vidro.

13. Qual é a forma mais fácil de enroscar e desenroscar o Visiotherm?

Para fixar, segurar o anel de fixação com uma mão no meio da abertura da tampa a partir de baixo e aparafusar o Visiotherm. Para retirar, segurar o anel de fixação com uma mão a partir de baixo e desapertar o Visiotherm.

Atenção:

Antes de retirar a tampa, deixar arrefecer. Se a tampa se destinar a ser utilizada na função de lareira, retire a tampa da unidade e segure o anel de fixação com um pano de cozinha.

**14. Para que funções de cozinha pode ser utilizada a tampa de vidro?**

Pode ser utilizada para as funções de cozinha: cozinhar sem gordura, cozinhar sem água e para a função 60°C.

15. A tampa de vidro é resistente à temperatura?

Sim, a tampa de vidro é resistente a temperatura até 240°C. Também pode ser utilizada no forno sem o Visiotherm.

16. É evidente que a tampa de vidro se vai partir se cair, mas o que acontece se o aro for atingido? A tampa de vidro é emoldurada por um aro de aço inoxidável bem ajustado que não só veda de forma limpa para permitir uma cozedura em circuito fechado, como também protege a tampa de impactos que podem provocar a quebra do vidro.**17. Qual é a melhor forma de limpar a tampa de vidro?**

Tal como a tampa de metal, a tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar louça ou à mão.

1.2 Pegas com Thermobloc

18. Porque é que as pegas AMC não aquecem?

As pegas são feitas inteiramente de aço inoxidável. Têm uma peça de cerâmica incorporada que atua como um travão de calor – o chamado Thermobloc.

Vantagem:

O Thermobloc não transfere o calor do corpo da unidade AMC para as pegas. As pegas não ficam quentes e podem ser facilmente tocadas durante todo o processo de cozedura.

Atenção:

O Thermobloc não pode impedir que o calor extremo atinja as pegas (por exemplo, no forno ou numa placa de fogão adjacente) e as pegas ficarão quentes.

- É por isso que as unidades AMC devem ser sempre colocadas no centro da placa de fogão, de modo a que as pegas não fiquem por cima de uma placa próxima. Deve ter-se especial cuidado com os fogões a gás.
- Tenha também em atenção ao seguinte quando cozinhar na placa de indução com unidades pouco profundas:
 - Se existirem zonas de cozedura fixas, basta colocar a unidade ou frigideira no meio.
 - No caso das placas de indução que já não estão divididas em zonas de cozedura, como é o caso das placas de indução Maxi-Flex, as unidades AMC e asa frigideiras podem ser colocados praticamente em qualquer lugar da placa, o que significa que não há outra opção senão ter cuidado e utilizar suportes para panelas, se necessário.
 - IMPORTANTE: Este efeito aplica-se às pegas metálicas de todos os utensílios de cozinha rasos dos fabricantes de panelas. Por conseguinte, não se trata de um problema das unidades AMC e frigideiras em si, mas sim de um problema da própria indução.

19. As unidades AMC podem ser utilizadas no forno sem limites de temperatura?

As unidades e frigideiras AMC com pegas em aço inoxidável podem ser utilizadas livremente no forno.

Atenção:

- Utilize proteção para as mãos (pegas para panelas) porque as pegas ficam quentes no forno.



- Unidades e frigideiras com pegas de plástico só podem ser utilizados livremente no forno se as pegas forem amovíveis e puderem ser retiradas antecipadamente.
- O Visiotherm e outros dispositivos da tampa devem ser sempre retirados das tampas.
- A Tampa Rápida “Secuquick Softline” e a Tampa Super Vapor “Easyquick” nunca devem ser utilizadas no forno.

20. As pegas ficam mesmo “frias” - a AMC mediu as temperaturas?

A temperatura máxima das pegas das unidades AMC (M29 e mais recentes) é de aproximadamente 42°C - muito abaixo da norma DIN permitida (55°C) para pegas de metal. As pegas de aço inoxidável das unidades AMC podem ser corretamente chamadas de “pegas frias”.

Para além disso: Se notar que as pegas que contêm plástico são mais frias, isso deve-se ao facto de terem uma sensação de calor diferente da do plástico.

21. Quais são as vantagens das pegas de metal em relação às de plástico?

- São completamente resistentes ao forno.
- As pegas de metal não podem ser danificadas pelo calor de uma chama de gás, mas as de plástico podem.
- São robustas e duradouras.

22. Por que razão existem pequenos orifícios nas pegas?

As pegas devem ser fabricadas como corpos ocos para garantir as vantagens térmicas e ergonómicas acima referidas das pegas de aço inoxidável AMC.

Atualmente, não é tecnicamente possível impedir a entrada de água nas pegas durante a limpeza das unidades.

Os pequenos orifícios nas pegas são necessários para que a água possa escoar facilmente. Os orifícios estão dispostos de forma a garantir que a água que entrou na pega possa escoar completamente e que não fiquem resíduos.

Dica:

Deixe as unidades escorrerem brevemente sobre a porta aberta da máquina de lavar louça ou sobre o escorredor do lava-loiça e, se necessário, utilize um pano de cozinha.

1.3 Base

23. Que tipo de base têm as unidades e frigideiras do Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium?

- As unidades e frigideiras AMC têm uma base da cápsula Akkutherm. Esta absorve até as mais pequenas quantidades de calor, armazena-o e transfere-o uniformemente para os alimentos, tal como uma bateria.
- A base de cápsula multicamada e o corpo da unidade estão inseparavelmente ligados, o que é possível graças a um processo especial de soldadura por pressão desenvolvido pela AMC. É adequada para todos os tipos de placas de fogão (gás, ferro fundido, vitrocerâmica, halogéneo e indução).

24. As unidades AMC são compatíveis com placas de indução?

O material da base da cápsula foi alterado com a introdução da geração AMC Starline (1996), o que significa que todas as unidades e frigideiras AMC são adequadas para utilizar em placas de indução desde então. Todos os modelos até ao sistema AMC Premium, inclusive, apresentam o selo “Induction” incorporado na base. Este selo foi descontinuado com o Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium porque a compatibilidade com as placas de indução é agora uma característica padrão na indústria.

25. O manual de instruções do fogão de indução indica que as painéis vazias não devem ser aquecidas. Podem, no entanto, ser utilizadas as unidades AMC?

É verdade que na função “Cozinhar sem gordura” da AMC exige que a unidade vazia seja aquecida. No entanto, para evitar um sobreaquecimento descontrolado, estas medidas e condições devem ser seguidas:

- No guia “Cozinhar com a AMC” (bem como em publicações mais antigas), afirma-se claramente que não devem ser utilizados o nível booster ou power do fogão de indução para aquecer as unidades.
- A medição da temperatura efetuada pelo “controlo de temperatura Visiotherm” significa que a unidade só é aquecida até uma determinada temperatura (temperatura do ar 50 °C). De seguida, a potência do fogão é reduzida e os alimentos são adicionados.

26. Como é estruturada a base da cápsula?

- É constituída por uma cápsula composta por aço inoxidável magnético especial (17% de cromo, sem níquel) e por uma camada interna de alumínio com uma espessura predefinida.
- Os corpos das unidades (18/10), as cápsulas e a camada de alumínio são “soldados por pressão”

num processo que utiliza uma pressão extremamente elevada. Os corpos dos potes e as bases das cápsulas são inseparavelmente ligados graças a um processo de soldadura por pressão.

- A base da cápsula é particularmente robusta e está melhor equipada para ser utilizada.



Vantagem:

As unidades e frigideiras AMC são excelentes para armazenar calor, são eficientes em termos energéticos e muito robustas em termos de grandes flutuações de temperatura.

27. Porque é que a base da cápsula da unidade AMC pode ficar amarela?

A cápsula da base pode descolorar mais rapidamente devido ao aço inoxidável magnético que é utilizado. Isto acontece porque o aço inoxidável é mais sensível a temperaturas elevadas (por exemplo, durante a cozedura). (ver capítulo 1.7 para informações sobre a limpeza)

28. Porque é que as unidades e frigideiras do Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium são eficientes em termos energéticos?

As seguintes condições são muito importantes para cozinhar de forma eficiente em termos energéticos com a AMC:

- Controlo ótimo de energia com o Visiotherm e o Audiotherm;
- Encaixe perfeito da tampa.
- A base da cápsula Akkutherm permite uma excelente conservação do calor e uma distribuição uniforme do calor pelos alimentos a cozinhar.
- Não esquecer:
A Tampa Super Vapor “EasyQuick” e a Tampa Rápida “Secuquick Softline”. Ajudam-no a poupar ainda mais energia com as unidades AMC.

A cozinha controlada automaticamente com o Navigenio fornece apenas a quantidade de energia que é precisamente necessária.

1.4 Cozinhar com o Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium em diferentes fontes de calor

29. As unidades e frigideiras AMC podem ser utilizadas em todas as fontes de calor?

Sim, todas as unidades e frigideiras AMC podem ser utilizadas em todos os tipos de fontes de calor: placas de ferro fundido, placas de vitrocerâmica, placas de halogéneo, placas de indução (da AMC Starline) e placas a gás. Todos os tipos de placas podem ser aquecidos no nível máximo (ver Pt. 24. Indução e nível de potência).

30. Ao que é que se deve prestar atenção quando se cozinha com uma placa elétrica?

- O diâmetro da base da unidade AMC deve ser ajustado à zona de cozedura (ou seja, diâmetro da base = diâmetro da zona de cozedura): uma zona de cozedura demasiado grande é um desperdício de energia e uma zona de cozedura demasiado pequena requer mais tempo e a potência é demasiado fraca.

31. Ao que é que se deve prestar atenção quando se cozinha com uma placa de indução?

- Aquecer o fogão no nível máximo.
- Nunca ligue o intensificador, o Booster ou o nível máximo de potência (Power), exceto para aquecer água (isto aplica-se a todas as funções de cozinha AMC).
- As informações seguintes devem ser respeitadas quando se continua a cozinhar os alimentos: Devido à elevada potência dos fogões de indução, o aquecimento até ao ponto desejado (por exemplo, janela de legumes ou de assar) ocorre rapidamente e há menos energia disponível quando se reduz novamente o calor, pelo que, quando se reduz o calor, é necessário selecionar uma potência mais elevada nos fogões de indução do que noutros fogões.
 - É por isso que se deve selecionar um nível de aprox. 1/2 ou 2/3. Consoante o fabricante, isto pode corresponder a cerca de 400 a 700 W.
 - O nível de redução depende também da função de cozinha, do tamanho da unidade e do conteúdo da unidade.

Por exemplo: :

O nível é mais baixo para uma pequena porção de vegetais numa unidade pequena do que para uma unidade grande com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” ou uma unidade grande com vários bifés.

- Se o fornecimento de energia na janela de aviso pode muitas vezes ser completamente desligado nas placas de fogão convencionais, faz mais sentido deixar a regulação no nível mais baixo para as placas de indução porque há muito pouco calor residual quando se cozinha com indução.

32. Porque é que, por vezes, se ouve um zumbido quando se cozinha ou assa numa placa de indução?

Quando os fogões de indução são ligados a um nível de potência elevado, é frequente ouvir-se um zumbido ou um bip. Isto acontece quando se utilizam utensílios de cozinha em aço inoxidável com fundos multicamadas (fundos tipo sanduíche) e é, portanto, mais um problema da indução em geral. Se o nível de potência for reduzido, o nível de ruído diminui claramente. Este ruído é normalmente produzido quando os utensílios de cozinha em aço inoxidável (não apenas os utensílios de cozinha AMC) são aquecidos em fogões de indução a alta potência.

33. O que é necessário ter em conta num fogão a gás?

- Posição das pegas: As pegas devem ser colocadas de modo a que a chama que se encontra junto delas não fique por baixo das pegas.
- Escolher o bico do fogão em função do diâmetro da unidade AMC: a chama de gás não deve ultrapassar o fundo da unidade AMC.
- Aquecer até à temperatura máxima e baixar a temperatura para o nível mais baixo para continuar a cozedura.

1.5 Funções de cozinha

1.5.1 Cozinhar sem água

34. Porque é que é tão fácil cozinhar alimentos com a AMC sem água?

Porque a temperatura pode ser controlada de forma ótima com o Visiotherm, aquecendo a unidade ou frigideira AMC até à janela de legumes.

Vantagem:

O Visiotherm mostra quando é atingida a temperatura perfeita para cozinhar legumes e o fornecimento de energia pode ser reduzido.

O Audiotherm também emite um sinal acústico para que não seja necessário estar constantemente a vigiar os alimentos durante a cozedura.



35. Ao que é que tem de prestar atenção quando cozinha sem água?

- Coloque sempre os legumes “molhados” na unidade AMC.
- Idealmente, a unidade AMC deve estar cheia até cerca de 2/3 do volume (se não houver alimentos suficientes ou humidade suficiente na unidade, não se pode formar um ambiente de vapor ideal dentro da unidade).
- Quando a janela de legumes é atingida, o fornecimento de energia deve ser reduzido o suficiente para permitir a formação de uma película perfeita de água na ranhura de condensação. Isto não seria possível se houvesse um fluxo constante de vapor a sair devido a demasiada energia. A saída temporária de vapor não é, no entanto, um problema.

1.5.2 Cozinhar sem gordura

36. Quais as unidades e frigideiras AMC melhores para assar?

Em geral, todas as unidades, frigideiras e grelhadores são adequados para assar. Eis alguns exemplos de como podem ser utilizados:

Unidades AMC: Particularmente adequadas se o alimento for cozinhado mais tarde com outros ingredientes e uma grande quantidade de molho, por exemplo, assados, ragu, guisados e caçarolas.

Frigideira: Para todos os tipos de costeletas e bifes, também com pequenas quantidades de outros ingredientes e líquidos, para fritar e cozinhar pequenos bolos e quiches com o Navigenio.

Grelhador Arondo e Grelhador Oval: Para todos os bifes que precisam de ser fortemente grelhados e quando se pretende uma camada exterior estaladiça/crosta com um padrão de grelha.

Frigideira para brunch: Particularmente adequado para pratos de ovos.

37. Porque é que é tão fácil assar alimentos com AMC sem adicionar gordura?

Porque a temperatura pode ser controlada de forma ótima com o Visiotherm, aquecendo a unidade ou frigideira AMC até à janela de assar.



Vantagem:

O Visiotherm mostra quando foi atingida a melhor temperatura para adicionar os alimentos à unidade, bem como, no caso de assar com tampa, quando foi atingido o momento ideal para virar os alimentos.

O Audiotherm também emite um sinal acústico para que não seja necessário estar constantemente a vigiar os alimentos durante a cozedura.

38. Ao que é que tem de prestar atenção quando se assa sem gordura?

- Para obter os melhores resultados, retirar os alimentos do frigorífico cerca de 30 minutos antes da preparação.

Porquê?

A base da unidade AMC ou da frigideira que foi aquecida arrefecerá demasiado depressa se os alimentos estiverem demasiado frios.

- Secar sempre os alimentos com papel de cozinha, antes de os cozinhar

Porquê?

Qualquer humidade no alimento a assar impede-o de se soltar facilmente do fundo da unidade e de formar uma camada/crosta exterior estaladiça.

- Adicione os alimentos para assar à unidade ou frigideira AMC e vire-os apenas quando puderem ser facilmente retirados do fundo da unidade.

Porquê?

Caso contrário, não é possível formar uma camada exterior/crosta estaladiça. Impede que os alimentos se descolem facilmente do fundo da frigideira e as fibras da carne/peixe podem ser “arrancadas”.

- Se for necessário assar grandes quantidades de carne (por exemplo, para um guisado), assar sempre a carne em porções.

Porquê?

O fundo da unidade/frigideira AMC arrefece demasiado depressa se houver demasiada carne de uma só vez.

39. Porque é que, por vezes, a tampa é colocada de novo para assar?

Isto permite-lhe grelhar os alimentos com a função “Ponto para virar”. O Ponto para virar está agora especialmente identificado no Visiotherm do Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium e equivale a uma temperatura de aprox. 90°C no Visiotherm.



Vantagem:

- O “Ponto para virar” no Visiotherm indica o momento ideal em que os alimentos podem ser virados.
- Os alimentos assados ficam suculentos e saborosos.
- Os odores de cozedura são reduzidos.
- E não há salpicos de gordura na cozinha.

40. O que pode fazer se não gostar da forma como os alimentos ficam dourados depois de assados?

- Lembre-se sempre de retirar os alimentos do frigorífico cerca de 30 minutos antes da preparação.
- Reduza o calor e não o desligue completamente depois de virar os alimentos.
- Aumente o calor para um nível mais elevado.

41. Quando é que se assam alimentos com e sem tampa?

Observar as indicações em “Cozinhar com AMC” (p. 23).

1.6 Limpeza de unidades e frigideiras AMC com AMC Clean & Care

42. Como é que as unidades e frigideira AMC devem ser limpas antes da primeira utilização?

Todas as unidades e frigideiras devem ser limpas antes de serem utilizadas pela primeira vez. Isto irá remover qualquer pó de polimento restante e ligeiras impurezas deixadas pela produção. Também estará a cuidar dos produtos antes mesmo de os começar a utilizar.

Para este efeito, utiliza-se o AMC Shine ou um detergente comercial normal: Esfregue uma pequena quantidade deste produto na unidade ou na frigideira, tanto no interior como no exterior, com uma esponja húmida e não abrasiva, depois enxague e seque.

43. Qual a melhor forma de começar a limpar?

Recomendamos que adicione água às suas unidades ou frigideiras enquanto ainda estão quentes, pois é a melhor forma de soltar e remover os resíduos de alimentos antes de começar a limpar.

44. Qual é a melhor forma de limpar as unidades e frigideiras depois de cozinhar em caso de sujidade normal e ligeira ou em caso de descolorações brancas ou multicores (resíduos de proteínas ou de amido)?

Para isso, utiliza-se o AMC Shine: esfregar um pouco de gel com uma esponja húmida e macia, depois enxaguar e secar.

45. Qual é a melhor forma de limpar a sujidade persistente ou as descolorações amarelas das unidades, frigideiras ou do fundo da cápsula?

Para o efeito, utiliza-se o AMC Clean: Aplicar um pouco de creme com uma esponja húmida e macia, deixar atuar durante cerca de 30-60 minutos e enxaguar abundantemente. Qualquer descoloração residual pode ser removida mais tarde com o AMC Shine.

46. Qual é a melhor forma de limpar os restos de comida muito queimados?

O AMC Express é utilizado para este efeito: Deitar a dose recomendada no recipiente, espalhando-o ligeiramente com um movimento rotativo. Deixar atuar durante cerca de 10-20 minutos e limpar com uma escova macia. Em seguida, limpar com o AMC Shine ou com um detergente comercial normal. Siga as instruções fornecidas na embalagem para todos os produtos de limpeza.

47. Há alguma coisa especial a que se deva prestar atenção com o AMC Express?

O AMC Express não se destina à limpeza diária de sujidade normal e ligeira. O AMC Express foi desenvolvido para remover rápida e eficazmente depósitos pesados deixados por alimentos queimados. As instruções de segurança nas embalagens dos produtos de limpeza cumprem as diretrizes muito rigorosas aqui fornecidas. Por vezes, são mesmo mais rigorosas do que os regulamentos para os cosméticos. Instruções como:

- “O produto de limpeza não deve entrar em contacto com os olhos e não deve ser inalado” são normais para produtos de limpeza fortes. Por isso, a AMC não utiliza um frasco de spray. É muito melhor limpar com um frasco de segurança porque pode ser utilizado com moderação e em doses controladas.
- “Os produtos de limpeza não devem entrar no sistema de esgotos em estado não diluído” é a razão pela qual é absolutamente necessário enxaguar.
- A recomendação de usar luvas de proteção quando se utilizam estes produtos de limpeza aplica-se em particular a pessoas sensíveis. Também informa que os produtos de limpeza fortes devem ser sempre manuseados com cuidado.

2 Visiotherm

1. O que é que o Visiotherm mostra?

- Quando a temperatura adequada foi atingida e a temperatura precisa de ser reduzida para assar (janela de assar).
- O ponto em que a temperatura deve ser reduzida quando se cozinha sem água (janela de legumes)
- Quando o ponto para virar (ou seja, o melhor momento para virar os alimentos que estão a ser assados com a tampa colocada) tiver sido atingido (90°C)

- Onde se situa o intervalo de temperatura de legumes (entre 80 °C e < 98 °C).
- Onde se encontra a janela de aviso (98°C)
- Qual é a temperatura atual na unidade (posição do indicador de temperatura)

2. Que alterações foram efetuadas no Visiotherm do M30 para o M30s?

- O Visiotherm está organizado de forma mais clara e os símbolos são maiores.
- O ponto para virar é agora mais fácil de ver e pode ser claramente reconhecido como um “ponto” entre os intervalos de temperatura. Aparece um ponto vermelho assim que o Visiotherm atinge 90°C.
- Deixou de ter pontos prateados.
- O Audiotherm pode ser colocado em cima e “clicado” diretamente no lugar e já não pode ser ajustado por engano.

3. Como funciona o visor do Visiotherm?

O Visiotherm tem um bimetal que se expande e se move com o calor. Este movimento mostra o ponteiro em movimento. O Visiotherm utiliza o Sensotherm para medir a temperatura no interior da unidade AMC.

Vantagem:

A temperatura pode ser medida com rapidez e precisão e indicada na escala de temperatura.



4. Porque é que o Visiotherm já não tem pontos de medição prateados? Como é que o Visiotherm funciona com o Audiotherm?

O Visiotherm está equipado com um íman para transmitir a temperatura ao Audiotherm, pelo que deve ter em atenção o seguinte:

- Um pacemaker pode ser colocado no modo de teste e causar desconforto se estiver a menos de 2 cm da janela de visualização do Visiotherm.
- Os cartões de crédito, cartões de débito, suportes de dados, aparelhos auditivos ou relógios mecânicos podem ser afetados se estiverem a menos de 2 cm da janela de visualização do Visiotherm.

5. A temperatura no interior da unidade AMC é mais elevada na janela de legumes do que na janela de assar?

Não, a janela de assar é anterior à janela dos legumes porque as unidades ou frigideiras AMC são aquecidas vazias para assar. A temperatura na unidade vazia e seca atinge a Sensotherm mais lentamente do que numa unidade cheia de alimentos húmidos. É por isso que a janela de assar vem antes da janela dos legumes.

- Na janela de assar, o ar interior da unidade está a 50°C e o fundo da unidade tem uma temperatura que varia entre aproximadamente 180 e 250°C (isto depende do diâmetro e da altura da unidade AMC).
- A temperatura na janela de legumes e no interior da unidade AMC cheia é de 80°C.

6. Só se pode assar carne com a ajuda da janela de assar? Como é que o peixe e os legumes são assados?

Foi selecionada uma “costeleta” como símbolo para “assar”.

Os legumes ou o peixe são assados da mesma forma que a carne. Para o fazer, aqueça a frigideira ou a unidade AMC no nível mais alto até à janela de assar, adicione o peixe ou os legumes e mude para um nível baixo.

7. Qual é o intervalo de temperatura de legumes?

Entre 80 e 98°C. Isto é indicado pela barra azul.

8. Porque é que, por vezes, o indicador vermelho cai da janela de legumes imediatamente após o aquecimento quando se cozinha por indução?

O indicador vermelho não alcança a janela de legumes se a potência selecionada na placa de indução for demasiado baixa. Quando se cozinha por indução, não há calor residual, pelo que é melhor esperar um pouco. Só é necessário corrigir esta situação se tiver selecionado uma potência demasiado baixa, caso contrário o indicador vermelho volta a subir rapidamente.

9. O que é que se pode fazer quando o ponteiro vermelho parou na janela de aviso (a 98°C) apesar da placa estar desligada?

Se ainda houver muito vapor a ser libertado, basta retirar a unidade da fonte de calor durante um

breve período. Mas, na maioria das vezes, isso não é um problema: se desligar o lume, a temperatura desce rapidamente.

10. **O que significam as pequenas linhas no ponteiro vermelho do Visiotherm e do Visiotherm E?**
Servem de referência, para que se possa ver onde se encontra o indicador ao longo do intervalo de temperatura.
11. **Como é que se pode saber qual o Visiotherm que se adapta à Tampa Super Vapor “EasyQuick”?**
Apenas o Visiotherm E pode ser enroscado à Tampa Super Vapor “EasyQuick”. É reconhecível visualmente pelo anel cinzento e pelo símbolo do vapor no ecrã.
12. **O Visiotherm pode ser colocado no forno?**
Não, o Visiotherm e o Visiotherm E e todos os outros aparelhos da tampa não são resistentes ao forno. Têm de ser previamente desenroscados.
13. **O Visiotherm tem um anel de aço inoxidável. Pode ser aquecido?**
Não, este pode ser tocado a qualquer altura.
14. **O Visiotherm pode ser colocado na máquina de lavar loiça?**
Sim, recomendamos que o desenrosque previamente da tampa e o coloque na máquina de lavar loiça separadamente.
Vantagens:
 - As tampas podem ser colocadas na máquina de lavar loiça de uma forma mais económica em termos de espaço.
 - A água residual não deixa vestígios de calcário por baixo do Visiotherm.
15. **Como é que se limpa o Visiotherm à mão?**
Mesmo para a limpeza manual, é melhor desenroscar previamente o Visiotherm da tampa, para que não haja resíduos de água entre a tampa e o Visiotherm. Limpa o Visiotherm com um pano de cozinha ou uma esponja macia e detergente comercial normal.

3 Audiotherm

3.1 Design e funções do Audiotherm

1. **O que há de novo no Audiotherm do Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium?**
 - O Audiotherm pode agora ser fácil e rapidamente encaixado no Visiotherm através de um “clique”, já não precisa de ser rodado ou “iniciado”. Uma vez colocado, o Audiotherm já não se pode mover por acidente.
 - O Visiotherm, o Visiotherm E e o Visiotherm S têm ímanes que transferem a temperatura para o Audiotherm.
 - Estes ímanes têm designs diferentes, pelo que o Audiotherm reconhece imediatamente se está ligado ao Visiotherm, ao Visiotherm E ou ao Visiotherm S. O Audiotherm indica automaticamente quais os métodos de cozinha e funções de tempo que podem ser utilizados em cada caso.
 - T Audiotherm também pode ser ajustado quando não está ligado ao Visiotherm para facilitar o trabalho com ele. O Audiotherm reconhece quando é colocado no Visiotherm “errado” (p. ex. “Legumes” colocado no Visiotherm-E) → “Legumes” desaparece.
 - A deteção do ponto de ebulição no programa de vapor foi melhorada para se adaptar melhor às diferentes altitudes (elevação acima do nível do mar).
2. **O Audiotherm tem novos programas ou funções?**

- O ponto para virar foi melhorado: o símbolo do “Ponto para virar” é agora visível no ecrã do Audiotherm. Aparecerá no ecrã assim que for atingida a temperatura ideal para virar os alimentos.
- O temporizador de cozinha: pode ser utilizado, por exemplo, quando os ingredientes devem ser cozinhados, como os pedaços de carne quando assados sem adição de gordura.
- Para os avisos sonoros, pode escolher entre o familiar sinal sonoro e uma melodia. O volume também pode ser ajustado através da aplicação "Cook & Go".
- Tal como todas as outras funções de cozinha, a função de assar é agora selecionada utilizando o símbolo apropriado “Símbolo forno” (da mesma forma que a definição é selecionada para todas as funções de cozinha).

3. Que programas e funções estão disponíveis?

- Audiotherm no Visiotherm:
Cozinhar sem gordura (janela de assar)
Função 60°C
Cozinhar sem água (janela de legumes)
- Audiotherm no Visiotherm E
Cozinhar sem gordura (janela de assar)
Função 60°C
Cozinhar a vapor (janela de vapor)
- Audiotherm no Visiotherm S
Modo Soft (janela Soft)
Modo Turbo (janela Turbo)
- Para além disso:
Temporizador de cozinha
Função de assar e gratinar
Cozedura planeada

4. O que significa o Programa de tempo “P” e onde se encontra?

- Este é um programa super curto especialmente para cozinhar risoto, arroz e legumes congelados com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”. O tempo de cozedura é de apenas 20 segundos.



Atenção:

Uma vez terminada a cozedura, a unidade AMC deve ser colocada na tampa invertida ou numa superfície resistente ao calor para permitir que a Tampa Rápida “Secuquick Softline” despressurize sozinha. Durante este tempo, os alimentos continuam a cozinhar. Preste atenção às instruções nas receitas e no guia “Cozinhar com AMC”, o tempo ideal depende da função de cozinha e das quantidades da receita.



Vantagem:

O Programa de tempo “P” permite poupar muita energia.

- A forma mais rápida de selecionar o programa “P” é ligar o Audiotherm e, em seguida, premir uma vez a tecla - e depois a tecla +.

5. O que significa o modo de cozinha controlada automaticamente?

É possível cozinhar com o Audiotherm e o Navigenio no modo controlado automaticamente. Para isso, o Navigenio é ligado na posição “A”, o Audiotherm é colocado sobre o Visiotherm e depois seleciona-se o programa desejado. O Audiotherm controla todo o processo de cozedura de forma autónoma através de uma ligação via Bluetooth Low Energy com o Navigenio. O modo de controlo automático também pode ser operado com a aplicação AMC “Cook & Go”.

6. Como se pode verificar se o modo de cozinha controlada automaticamente está a funcionar corretamente?

O símbolo de ligação ao Navigenio é indicado no ecrã do Audiotherm e o mesmo símbolo pisca no Navigenio em azul. Assim que é estabelecida uma ligação entre o Audiotherm e o Navigenio, o símbolo azul de ligação pisca no Navigenio. Não importa se um programa de cozedura está ativo.

7. O que significa o símbolo de ligação à App no ecrã do Audiotherm?

Se o símbolo aparecer por breves instantes, isso significa que o Audiotherm também pode ser operado através da aplicação. Se a aplicação for aberta quando o Audiotherm estiver ligado, é estabelecida uma ligação ao Audiotherm. Todas as funções do Audiotherm aparecem também na aplicação.

Vantagem:

Cozinhar com a ajuda da aplicação dá-lhe muito mais liberdade; pode agora monitorizar o processo de cozedura em qualquer altura, mesmo fora da cozinha.



8. Não é possível estabelecer uma ligação entre o Audiotherm e a aplicação. Porquê?

Pode demorar alguns segundos até que a ligação seja estabelecida. Se o Audiotherm e a aplicação ainda não estabelecem ligação, pode ser porque:

- O Bluetooth não está ativado no dispositivo móvel -> Ativar o Bluetooth
- O Audiotherm não está ligado -> Ligar o Audiotherm
- Estão demasiado longe um do outro. O alcance é de apenas alguns metros no interior -> Reduzir a distância.

9. O que significa o número 60°C no Audiotherm?

60°C é apresentado em duas funções diferentes no ecrã:

Função aquecer/manter quente:

No modo de cozinha controlada, o Navigenio muda automaticamente para a função de aquecer/manter quente a 60° depois de decorrido o tempo de cozedura. Os pratos são mantidos quentes durante uma hora. Depois disso, o Audiotherm e o Navigenio desligam-se automaticamente. Se o Navigenio não for depois colocado no nível "0", emite um sinal sonoro após 1 minuto durante 1 minuto.

Vantagens:

Os alimentos não arrefecem, mesmo que não se possa comer logo após o fim do tempo de cozedura.

Função 60°C

Se o Audiotherm for utilizado num Visiotherm ou Visiotherm E, está disponível a função 60°C. Esta função é perfeita para aquecer suavemente os pratos, bem como para a cozedura em vácuo e a fumagem a quente dos alimentos.

Vantagens:

A função 60°C é uma melhoria das funções de cozinha AMC, permitindo-lhe reaquecer sem ter de virar muito ou cozinhar e defumar carne e peixe de forma tenra e aromática.



10. A função de 60°C para aquecer alimentos, fumagem a quente ou cozinhar sous-vide requer sempre a definição de um tempo de cozedura?

Não é sempre o mesmo para os diferentes tipos de aplicação.

Aquecer os alimentos:

Para sopa ou guisado sem grandes pedaços de vegetais ou carne, por exemplo, normalmente não é necessário introduzir tempo de cozedura adicional. Quando são atingidos os 60°C, a temperatura de consumo é a ideal. Para pratos que contenham pedaços maiores que possam também estar muito frios ou mesmo ainda congelados, bem como alimentos espessos, adicione alguns minutos para que tudo aqueça uniformemente.

Fumagem a quente:

O processo de fumagem propriamente dito começa assim que a peneira com os alimentos é colocada no lugar. O tempo de cozedura adicional é normalmente necessário para cozinhar os alimentos como desejado. As informações adequadas sobre o tempo de cozedura podem ser encontradas nas receitas AMC.

Cozinhar em sous-vide:

Nesta forma simplificada de cozedura em sous-vide, é necessário um tempo de cozedura contínuo após o aquecimento em banho-maria a 60°C, dependendo do tipo de carne ou peixe e da respetiva espessura.

10. O que significa o número “+ 0:00” depois de introduzir o tempo de cozedura?

Aqui pode introduzir o tempo que pretende para atrasar o início da cozedura planeada.

11. O que significa a função "cozinhar mais tarde" e cozedura planeada?

- Com a cozedura controlada no Navigenio, é possível iniciar o processo de cozedura automaticamente mais tarde (ou seja, num período entre 0:01 e 9:59).
- Para isso, assim que aparecer "+ 0:00" no visor do despertador, basta introduzir o tempo de atraso até ao início do processo de cozedura.
- O tempo de atraso é indicado no visor alternadamente com o tempo de cozedura e pode ser alterado em qualquer momento até ao início efetivo. Quando o processo de cozedura começa, o temporizador emite um sinal acústico.

**Vantagens:**

A cozedura planeada é a forma ideal de preparar e controlar o processo de cozedura se estiver ocupado com outras coisas (por exemplo, ir buscar as crianças à escola).

**Atenção:**

Siga as instruções de cozedura:

- Certifique-se de que existe sempre uma unidade ou frigideira AMC no Navigenio.
- Certifique-se de que não existem outros objetos (por exemplo, toalhas ou papel) ou seres vivos no Navigenio.
- Certifique-se de que a tampa que utiliza está sempre bem colocada ou fechada.
- Todos os pratos com ingredientes perecíveis (carne crua, peixe cru, produtos lácteos frescos e ovos crus) não são adequados para a cozedura planeada porque têm de ser mantidos no frigorífico.
- Os pratos de massa não são adequados para uma cozedura planeada, uma vez que a massa fica muito mole e irregular e, por conseguinte, tem de ser cozinhada no local.

12. Que definições de tempo podem ser utilizadas para o Audiotherm?

- 1 minuto no mínimo.
- 9:59 h no máximo.
- Programa de tempo “P” (= 20 segundos).

13. O Audiotherm pode ser utilizado em todas as unidades e frigideiras do Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium? Sim, pode ser utilizado em todas as unidades e frigideiras AMC com o Visiotherm.**14. O Sistema de Cozinha Inteligente AMC Premium também dispõe de um Audiotherm para pessoas com deficiência visual?**

Sim, o Audiotherm tem um modo para pessoas com deficiência visual (S: 0). Este pode ser ativado com a aplicação.

- Neste modo, ao selecionar os programas de cozedura, é reproduzida uma sequência diferente de sons para cada um deles.
- Além disso, os respetivos sons para “aumentar o nível” (+) e “diminuir o nível” (-) são diferentes.

3.2 Funcionamento do Audiotherm

15. O tempo de cozedura tem de ser sempre definido no Audiotherm?

Pode cozinhar introduzindo o tempo de cozedura ou sem o introduzir. No entanto, é sempre mais fácil cozinhar com um tempo de cozedura definido.

A forma mais fácil é introduzir o tempo no Audiotherm antes de colocar no Visiotherm. Mas, também pode ajustar ou alterar o tempo depois de o Audiotherm ter sido colocado no Visiotherm.

16. Que fase está ativa quando o símbolo definido pisca?

Está em fase de aquecimento, o indicador de temperatura desloca-se no sentido do programa de cozedura selecionado.

17. Que fase está ativa quando o símbolo definido está permanentemente visível?

Encontra-se na fase de cozedura avançada, a indicação da temperatura está no intervalo do programa de cozedura desejado e o tempo de cozedura definido começa a decorrer.

18. Como se pode saber que o Audiotherm está configurado corretamente?

O símbolo configurado deve ser visível (intermitente ou permanentemente iluminado).

19. No M30 é necessário “virar” o Audiotherm para o Visiotherm. O Audiotherm continua a ter de ser “inicializado”?

Não, esta é uma das características mais importantes a acrescentar ao Audiotherm. Só precisa de ser “encaixado” no Visiotherm.

Vantagem:

- Já não é necessário girar.
- O Visiotherm correto é reconhecido imediatamente.
- Os programas de cozedura podem ser selecionados premindo o botão central.
- O Visiotherm encaixa-se de forma muito mais segura.

20. Por vezes, ao cozinhar com a M30, o programa de cozedura não funcionava corretamente. Isto continua a acontecer?

Só em casos individuais muito raros é que isso acontece devido a perturbações/erros. Por exemplo, se o Audiotherm já não estiver corretamente posicionado no Visiotherm. Neste caso, é emitido um sinal sonoro de erro para chamar a sua atenção.

- Volte a colocar o Audiotherm corretamente; o programa de cozedura prossegue automaticamente.

21. No caso do M30, o Audiotherm funcionava por vezes mal ao premir os botões. Continua a ser necessário ter cuidado?

O Audiotherm foi significativamente melhorado e tornou-se muito estável.

Vantagem:

- Todos os botões podem ser premidos com uma mão ou um dedo.
- O Audiotherm é muito mais estável e normalmente já não perde o contacto.



22. Como é que se coloca o Audiotherm no Visiotherm?

Basta colocar o Audiotherm sobre o Visiotherm com um “clique”. Para isso, posicionar o Visiotherm no sentido da leitura e posicionar o Audiotherm com os botões virados para o utilizador.

23. O que é que eu faço com o Audiotherm durante e após o processo da cozedura?

- Não é necessário o Audiotherm quando se está a cozinhar sem tampa. Se precisar de controlar o tempo de cozedura de um alimento, pode utilizar o temporizador.
- Ao cozinhar com tampa, o Audiotherm permanece no Visiotherm. Depois de voltar a colocar a tampa, indica o melhor momento para virar os alimentos quando o ponto para virar for novamente atingido.
- Se, após a cozedura, forem adicionados mais ingrediente e/ou líquidos, selecione o Símbolo cenoura (tampa normal), o Símbolo vapor (com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”) ou o Símbolo Soft ou Turbo (com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”) para continuar a cozinhar.

24. Ao cozinhar sem tampa continua a haver um sinal acústico quando a Janela de assar é novamente atingida, como acontecia por vezes com o Sistema de Cozinha AMC Premium?

Ao assar com uma tampa, a temperatura do Visiotherm diminui quando a tampa é retirada para introduzir a carne.

Se o Audiotherm permanecer sempre no Visiotherm o sinal acústico seguinte só soará quando for atingido o momento de virar o alimento, o ponto para virar.

Só se o Audiotherm for retirado, entretanto é que soará um sinal acústico como anteriormente quando a janela de assar for novamente atingida (nesse caso, basta desligar o sinal acústico e esperar até atingir o ponto para virar).

25. É possível retirar o Audiotherm enquanto os alimentos continuam a cozinhar?

Sim, é possível retirar o Audiotherm tanto durante a cozedura manual como durante a cozedura controlada.

Atenção, na cozedura controlada, se o Audiotherm for retirado do Visiotherm:

- A temperatura deixa de ser monitorizada.
- O Navigenio pára de aquecer.
- No entanto, o tempo de cozedura continua.

26. Quanto tempo dura um sinal acústico?

Os sinais acústicos são automaticamente desligados após 1 minuto. Por conseguinte, é necessário estar por perto ou utilizar a app Cook & Go.

27. Como é que o Audiotherm se desliga completamente?

- A forma mais fácil é manter premido o botão do meio durante pelo menos 2 segundos.
- O Audiotherm também pode ser desligado premindo simultaneamente os botões – e + durante pelo menos 2 segundos.

28. O Audiotherm mostra um símbolo “+” ou “-“, mas não há qualquer sinal acústico.

Porquê?

O sinal acústico pode ser desligado através da aplicação. Tenha em atenção o ponto correspondente no Capítulo 8 “Aplicação AMC “Cook and Go””.

3.3 Audiotherm e a cozinha controlada

29. Não há sinais acústicos durante a cozinha controlada?

Só no final do tempo de cozedura é que o Audiotherm emite um sinal acústico para informar que a comida está pronta. Todos os outros sinais acústicos não soam, uma vez que todas as ações necessárias são executadas de forma independente pelo Audiotherm. Se tiver sido definido um “tempo planeado”, será emitido um único sinal sonoro curto antes de o Navigenio se ligar automaticamente.

30. Como funciona a cozinha controlada?

Respeite as instruções pormenorizadas fornecidas no guia “Cozinhar com a AMC” (p. 17).

31. O tempo da função aquecer/manter quente pode ser alterado?

Sim, o tempo pode ser alterado desde que a função aquecer/manter quente esteja ligada (ver a indicação no visor: de 0:59 a 0:01).

32. O Navigenio tem de ser ligado primeiro para a cozinha controlada?

Não, esta é a opção mais fácil, mas é indiferente a ordem pela qual o faz.

33. Por vezes, o Navigenio emite um sinal sonoro pouco depois de ligar na posição “A”.

Porquê?

O Navigenio emite um sinal acústico para o avisar se a cozinha controlada não tiver começado no espaço de 1 minuto após o Navigenio ter sido desligado. A cozinha controlada também pode ser iniciada colocando o Audiotherm e ligando-o.

34. Não é possível estabelecer a ligação wireless entre o Audiotherm e o Navigenio. O que é que se deve fazer?

Verificar o seguinte:

- O botão de controlo do Navigenio está na posição “A”.
- O programa de cozedura pré-definido para o Visiotherm utilizado está disponível.
- O Audiotherm está corretamente colocado no Visiotherm.
- Aparece uma mensagem de erro (E: 01 a E: 04) -> Consultar o manual de instruções do Visiotherm & Audiotherm.

35. O que fazer se a ligação wireless for interrompida durante a cozinha controlada e soar um sinal acústico?

Encaixar corretamente o Audiotherm no Visiotherm.

36. É permitido a pessoas com pacemakers ou outros implantes utilizar o Navigenio juntamente com o Audiotherm?

O Navigenio está em conformidade com as normas de segurança para dispositivos electromagnéticos. As pessoas que têm um pacemaker ou outro implante devem consultar um médico ou o fabricante do pacemaker ou do implante. A potência máxima de transmissão do Navigenio e do Audiotherm é de 10 mW; a gama de frequências é a banda de 2,4 GHz. A emissão de radiação é aproximadamente 200 vezes inferior à de um telemóvel (dependendo da ligação à rede).

Em funcionamento remoto, a potência de transmissão do Navigenio é de 100 mW, o que é 20 vezes inferior à de um telemóvel (dependendo da ligação à rede)

Nota:

Observar também as informações sobre o Visiotherm no Capítulo 2.

3.4 Mensagens de erro no Audiotherm

- E: 01** Erro no hardware do Audiotherm. Possivelmente após a primeira ligação durante a substituição da bateria.
Procedimento: Desligar o AT, deixar a bateria inserida, ligar novamente após cerca de 10 minutos. O erro já não deve ocorrer, mas se ocorrer → Contactar o serviço de apoio ao cliente.
- E: 02** Verificar se todos os componentes estão corretamente posicionados e reiniciar o processo de cozedura.
- E: 03** Desligar o Audiotherm. Remover todas as fontes de interferências magnéticas da área circundante.
Ligar o Audiotherm e reiniciar o processo de cozedura. Se o erro ocorrer repetidamente → Contactar o serviço de apoio ao cliente.
- E: 04** Erro de hardware Navigenio. → Contactar o serviço de apoio ao cliente.

3.5 Limpeza e manutenção do Audiotherm

- 37. Como é que se limpa o Audiotherm?**
Limpar o Audiotherm com um pano humedecido com um pouco de água, nunca mergulhar o Audiotherm em líquidos nem o colocar na máquina de lavar loiça.
- 38. Posso colocar o Audiotherm na máquina de lavar loiça?**
Não, o Audiotherm não pode ser colocado na máquina de lavar loiça.
- 39. O Audiotherm caiu na água. O que é que devo fazer?**
Se o Audiotherm cair na água:
- Desligar imediatamente o Audiotherm.
 - Abrir o compartimento das pilhas e retirar as pilhas.
 - Secar a água visível com um pano.
 - Deixar secar o Audiotherm aberto e o compartimento das pilhas durante pelo menos 2 dias.
- 40. O que fazer se o Audiotherm não ligar?**
Substituir as pilhas. Para o efeito, siga as instruções no Manual do Utilizador. A substituição das pilhas deve ser efetuada logo que o Indicador de bateria apareça no visor do Audiotherm, de modo a garantir o seu bom funcionamento.
- 41. O que é que se pode fazer quando os sinais acústicos não funcionam corretamente?**
Substituir as pilhas.
- 42. Quando se deixa cair um telemóvel, o ecrã parte-se rapidamente. Será que o Audiotherm também é assim tão sensível?**
O Audiotherm pode resistir a uma queda de cerca de 1,50 metros num chão de pedra dura ou de ladrilhos sem sofrer danos. Mas se cair com o ecrã virado para baixo, este valor é reduzido para cerca de 1 metro. Assim, se cair da bancada ou se cair enquanto está a secar, por exemplo, normalmente não acontece nada.

Se o Audiotherm for deixado cair com mais frequência ou de uma altura maior, corre o risco de provocar defeitos no Audiotherm. Estes podem revelar-se, por exemplo, como pequenas fissuras no vidro ou manchas pretas irregulares no ecrã. Um Audiotherm danificado desta forma não pode ser reparado e tem de ser substituído.

4 Tampa Rápida “Secuquick Softline”

4.1 Design e funções da Tampa Rápida “Secuquick Softline”

1. O parafuso da campânula pode ser simplesmente desaparafusado?

Sim, é muito fácil e não requer muito esforço. O tamanho do parafuso da campânula torna-o fácil de agarrar e de rodar.

2. Porque é que o parafuso da campânula tem de ser desaparafusado?

O parafuso da campânula mantém as tampas superior e inferior da Tampa Rápida “Secuquick Softline” firmemente unidas. É importante desaparafusar o parafuso para separar as tampas superior e inferior uma da outra, para que possam ser bem limpas e de forma higiénica. Antes que a Tampa Rápida seja utilizada novamente, aperte firmemente o parafuso da campânula de volta com a mão, para que a Tampa Rápida possa funcionar corretamente.

3. Quais são as temperaturas para cozinhar no modo Soft no modo Turbo?

- Cozinhar no modo Soft entre 103° e 113°C.
- Cozinhar no modo Turbo entre 108° e 118°C.

4. A Tampa Rápida "Secuquick softline" mede a pressão?

Não, a Tampa Rápida "Secuquick softline" mede a temperatura e não a pressão. A temperatura é exibida no Visiotherm S de acordo com os intervalos de temperatura descritos.

5. A sobreposição de temperaturas significa que o intervalo superior da cozedura em modo Soft ocorre às mesmas temperaturas que o intervalo inferior da cozedura em modo Turbo? Sim, é isso mesmo.

6. Quantas válvulas tem a Tampa Rápida “Secuquick Softline”?

A Tampa Rápida “Secuquick Softline” está equipada com três válvulas para garantir a máxima segurança (três válvulas de segurança uma das quais é também a válvula de pressão de funcionamento).

7. O que fazer se a Tampa Rápida “Secuquick Softline” cair?

Uma queda ou um manuseamento ou utilização incorretos podem causar danos que não são óbvios. Por razões de segurança, contacte o serviço de apoio ao cliente da AMC.

8. O que significa a inscrição “PC 80 kPa” ou “PS 300 kPa” na tampa inferior da Tampa Rápida “Secuquick Softline”?

Significa 80 ou 300 Kilopascal. Esta é a unidade de pressão. A pressão corresponde a 0.8 ou 3 bar, outra unidade de pressão. PC significa pressão de cozedura e PS significa pressão máxima permitida.

9. Como é que cozinhar com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” afeta o teor de vitaminas dos alimentos? As vitaminas são sensíveis: não gostam de calor e também não gostam de calor prolongado. Também não gostam de oxigénio, luz e água.

Ao cozinhar com a Tampa Rápida, a temperatura aumenta, o que não é muito bom para as vitaminas. Ao mesmo tempo, o tempo durante o qual o calor atua é consideravelmente reduzido, o que é muito bom para as vitaminas.

Em suma, isto significa que:

- Se estiver a preparar vegetais (por exemplo, cenouras, courgettes, pimentos ou espinafres) com tempos de cozedura curtos ou médios, a função de cozinha AMC “Cozinhar sem água” é melhor para as vitaminas, com temperaturas entre 80°C e 98°C, do que a cozedura rápida sob

- pressão com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”.
- O mesmo se aplica à cozedura a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” a temperaturas entre 97°C e 99°C.
- Se preparar vegetais ou outros alimentos com tempos de cozedura maiores (mais de aprox. 40 minutos), a poupança de tempo é mais importante (o tempo em que o calor é aplicado) para preservar as vitaminas do que aumentar a temperatura.
- O mesmo se aplica aos legumes congelados. As vitaminas são bem preservadas se utilizar a Tampa Rápida “Secuquick Softline” no modo Soft.

4.2 Utilizar a Tampa Rápida “Secuquick Softline”

10. A Tampa Rápida “Secuquick Softline” pode ser utilizada em todas as unidades AMC?

Não, a Tampa Rápida “Secuquick Softline” só pode ser utilizada em unidades AMC com um diâmetro de 20 e 24 cm que tenham pelo menos um dos dois elementos seguintes no selo inferior (estampado no fundo da unidade).

- Estrela em relevo;
- Inscrição gravada “PS 300 kPa PC 80 kPa”.

11. Porque é que a unidade AMC não pode estar completamente cheia para cozinhar à pressão?

As unidades cheias até à borda constituem um risco para a segurança da cozedura sob pressão. É importante respeitar o manual do utilizador. Este contém informações pormenorizadas sobre a quantidade a encher:

Não encher as unidades o suficiente também não é bom porque dificulta o controlo da temperatura. A temperatura é então frequentemente “ultrapassada” (ou seja, sobe mais rapidamente do que o termómetro mede).

12. Como se fecha a Tampa Rápida “Secuquick Softline”?

Coloque a Tampa Rápida “Secuquick Softline” na unidade AMC. Note que a posição do botão rotativo deve ser frontal e central, entre as pegas.

Pressionar ligeiramente o Visiotherm com uma mão e fechar o botão rotativo com a outra. Rode o botão até não poder rodá-lo mais. Nessa altura já não deve ser visível a marca amarela.

13. Existe algum alimento que não possa ser preparado com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”?

O manual do utilizador contém informações pormenorizadas.

Tenha em atenção o seguinte:

- A Tampa Rápida “Secuquick Softline” nunca deve ser utilizada para fritar e nunca deve ser utilizada sem água.



14. Nos antigos guias da Tampa Rápida “Secuquick Softline”, havia sempre um capítulo sobre “Conservar com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”. Porque é que isso já não está disponível?

Tal como acontece com todas as panelas de pressão, ao conservar/esterilizar com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”, pode ocorrer uma esterilização insuficiente e, portanto, a formação de substâncias indesejáveis. Estas incluem toxinas de Clostridium botulinum e a consequente intoxicação alimentar por botulismo.

Para produzir conservas caseiras em segurança, é necessário ter em conta uma grande variedade de fatores. O que é importante são os valores de pH dos produtos e do líquido de conservação, bem como o teor de sal e/ou açúcar. O tipo, a duração e a temperatura do processo de esterilização, a limpeza dos frascos, o estado inicial dos alimentos e muitos outros fatores são importantes. Os requisitos legais para os fabricantes de eletrodomésticos e as normas alimentares estão a tornar-se cada vez mais exigentes. É por isso que já não publicamos receitas para a conservação de alimentos.

15. Sabendo muito bem que estes aspetos devem ser tidos em conta na conservação, há mais alguma coisa a considerar do ponto de vista da segurança quando se utiliza a Tampa Rápida “Secuquick Softline”? Se a Tampa Rápida “Secuquick Softline” for utilizada para conservar em frascos, o método “deixar a unidade despressurizar sozinha” deve ser utilizado após o tempo de cozedura estar completo. Este procedimento é descrito na GAL no Capítulo 3.6.



Por favor, não se esqueça de observar o seguinte:

A Tampa Rápida “Secuquick Softline” não deve ser utilizada para preparar compota de maçã e outros frutos cozidos porque pode ocorrer um atraso na cozedura. Isto significa que, embora um puré ou uma compota já não esteja a ferver visivelmente à superfície, pode ainda estar a ferver no fundo da panela. A comida pode, portanto, salpicar para fora da unidade AMC com grande força assim que a Tampa Rápida “Secuquick Softline” for aberta ou a colher de mexer for utilizada na comida, causando assim queimaduras.

Para outros alimentos pastosos, como a polenta, recomendamos o método “Deixar que despressurize sozinha”.

16. O que fazer se a Tampa Rápida “Secuquick Softline” não estiver a fechar?

Pressionar o Visiotherm com uma mão e rodar o botão rotativo. Se mesmo assim ainda não for possível, efetue os seguintes passos:

- Verificar se o botão rotativo roda facilmente quando se retira a Tampa Rápida da unidade AMC. Se tal não for possível, verificar se a Tampa Rápida está corretamente montada (o parafuso da campânula está bem apertado).
- Verifique se o fecho da tampa está sujo ou se algum corpo estranho está preso nele, limpe se necessário.
- Verificar se o anel de vedação está corretamente posicionado (a linha ondulada deve apontar para a tampa).
- Verifique se a borda da unidade AMC está limpa e sem danos.
- Se a Tampa Rápida continuar a não fechar, contacte o serviço de apoio ao cliente. Não aplique força.

17. O ponteiro vermelho pode ser visto na janela Turbo embora a cozedura em modo Soft esteja selecionada. Está correto?

Sim, não há problema se as janelas de temperatura para a cozedura em modo Soft e turbo se sobrepuserem ligeiramente.

18. Quando o ponteiro sai da janela Turbo à direita, o vapor sai subitamente do Visiotherm S. O que é que isto significa?

Isto significa que a temperatura no interior da unidade AMC atingiu mais de 119°C. A primeira válvula de segurança da Tampa Rápida “Secuquick Softline” abre-se nesta altura e liberta vapor para evitar que a temperatura no interior da unidade aumente. Reduza a potência da fonte de calor ou retire cuidadosamente a unidade da fonte de calor por um breve período.

19. Porque é que o ponteiro sobe por vezes até à janela Turbo durante a cozedura rápida em modo Soft ou até ao fim da janela durante a cozedura rápida no modo Turbo e o vapor escapa?

- A potência selecionada é demasiado elevada. Reduzir a potência ou desligá-la.
- A potência foi reduzida relativamente tarde. Reduzir ou desligar a potência.
- É normal que a temperatura aumente um pouco mais quando não há alimentos na unidade. Reduzir a potência mais cedo. Não há qualquer efeito sobre os alimentos se a temperatura aumentar por breves instantes.

20. Durante o processo de aquecimento, é libertado algum vapor da borda da Tampa Rápida “Secuquick Softline”, provocando a formação de pequenas gotas de água que caem na placa ou na bancada. Isto é normal?

Sim, isto é totalmente normal. O ar tem de ser libertado da unidade para cozinhar à pressão. Algum vapor é também libertado automaticamente com o ar e condensa-se na borda da tampa. Por vezes, isto provoca a formação de gotas de água.

21. Por vezes, a Tampa Rápida “Secuquick Softline” demora muito tempo a fechar, o que é que se pode fazer?

- Verifique se a Tampa Rápida “Secuquick Softline” está bem fechada.
- Verifique se a fonte de calor e a unidade AMC têm o mesmo diâmetro e se tem potência suficiente.
- Certifique-se de que a potência está no nível máximo (nunca selecionar o nível Booster ou Power com placas de indução).

- Para as unidades com uma borda maior do que o diâmetro da base, como as unidades da série GourmetLine, selecione uma placa ligeiramente maior para garantir que a potência necessária é fornecida.
- Verifique se existe líquido suficiente na unidade AMC para que se forme vapor suficiente.

22. O que se pode fazer se a Tampa Rápida “Secuquick Softline” continuar a libertar vapor entre as tampas superior e inferior?

A Tampa Rápida “Secuquick Softline” ainda não está fechada:

- Verifique se há líquido suficiente na unidade AMC.
- Verifique se a Tampa Rápida está corretamente colocada.
- Verifique se o parafuso da campânula está corretamente apertado.
- Verifique se o anel de vedação está corretamente posicionado e limpo.
- Verifique se está a ser utilizada a potência máxima.
- Verifique se foi selecionado o diâmetro correto da fonte de calor com potência suficiente.

23. O que fazer se for libertado demasiado vapor RAPIDAMENTE E REPETIDAMENTE entre as tampas superior e inferior?

Importante:

Retirar a tampa rápida da placa ou da zona de cozedura, não voltar a utilizá-la e contactar o serviço técnico AMC.

24. A Tampa Rápida “Secuquick Softline” também pode ser utilizada sem o Audiotherm?

Sim, é possível fazê-lo, mas o Audiotherm facilita o controlo da cozedura sob pressão.

O Audiotherm é sempre necessário para uma cozedura controlada com o Navigenio.

25. Onde deve estar o ponteiro vermelho para saber que a Tampa Rápida “Secuquick Softline” está despressurizada?

- O ponteiro não é um indicador fiável para medir a pressão na unidade. Antes de abrir a unidade AMC, agite-a ligeiramente e prima o botão amarelo de libertação de vapor para se certificar de que a panela está despressurizada.

Importante: Nunca force o botão rotativo ao rodar.

26. O que fazer se a Tampa Rápida “Secuquick Softline” não abrir?

A Tampa Rápida “Secuquick Softline” pode ainda não estar despressurizada. Neste caso, primeiro despressurize a unidade AMC.

- Quando a unidade AMC estiver despressurizada, rode o botão rotativo até à posição “fechado” e tente abrir novamente o botão rotativo.
- Pressione a Tampa Rápida contra o Visiotherm S enquanto roda o botão rotativo para baixo.
- Nunca forçar o botão rotativo ao rodar.

27. Como é que retiro a pressão da Tampa Rápida “Secuquick Softline” para a poder abrir?

Existem três métodos:

- Deixar que despressurize sozinha (melhor opção na tampa invertida):

Deixar repousar e deixar que a pressão se dissipe por si só. Este método demora mais tempo, mas poupa mais energia. Se utilizar este método, pode encurtar o tempo de cozedura rápida sob pressão. Os alimentos continuarão a cozinhar apenas repousados na panela devido ao calor no interior da mesma.

Este método tem de ser selecionado ao definir o tempo.

- Despressurizar com o botão amarelo:

Este método não é adequado para alimentos que espumam e/ou sobem/expandem durante a cozedura. Também não é adequado para batatas cozidas (as cascas rebentam devido à queda brusca da pressão).

- Despressurizar sob água fria corrente:

Este método é recomendado, por exemplo, para sopas, carne compacta (por exemplo, língua ou choco), caldos gordos, legumes, grãos e massas.

28. Porque é que se deve agitar sempre a unidade AMC antes de abrir a Tampa Rápida "Secuquick Softline"?

As bolhas de vapor retidas nos alimentos podem salpicar para fora ao abrir, o que pode causar queimaduras. A agitação permite que as bolhas de vapor se dissolvam antes de abrir.

29. Qual é a melhor forma de fazer receitas com molhos espessos na Tampa Rápida "Secuquick Softline" para que nada se agarre ao fundo?

No caso de molhos espessos, forma-se um pouco de vapor quando o calor é gerado e o vapor tem dificuldade em chegar à tampa. Como resultado, a válvula da Tampa Rápida "Secuquick Softline" fecha muito lentamente ou não fecha de todo.

É por isso que se deve adicionar um pouco de água para cozinhar esses pratos. Assim, pode ser gerado vapor suficiente para que a Tampa Rápida "Secuquick Softline" feche rapidamente e com segurança.

30. O tempo de cozedura foi definido como habitualmente para deixar a unidade AMC despressurizar sozinha, mas o prato ainda não está pronto.

Deixar a unidade AMC despressurizar sozinha, de preferência sobre uma tampa invertida. Desta forma, o tempo que a unidade demora a despressurizar é sempre aproximadamente o mesmo. No entanto, se a pressão for libertada demasiado depressa (por exemplo, numa superfície fria), o tempo de cozedura do prato é demasiado curto.

31. O que pode ser feito se a Tampa Rápida "Secuquick Softline" apitar?

Trata-se de um erro de produção, que ocorre muito raramente. O sinal sonoro é causado por uma determinada posição dos anéis de vedação da válvula e do fluxo de vapor. Não é de todo perigoso. Recomendamos que contacte o Serviço de Apoio ao Cliente AMC para substituir os anéis de vedação da válvula.

4.3 Limpeza da Tampa Rápida "Secuquick Softline"

32. A Tampa Rápida "Secuquick Softline" pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, todas as peças da Tampa Rápida "Secuquick Softline" podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

33. Com que frequência se deve limpar a Tampa Rápida "Secuquick Softline"?

Por razões de segurança e higiene, todas as peças devem ser cuidadosamente limpas após cada utilização.

34. Porque é que o anel de vedação tem por vezes um cheiro estranho a comida?

Isto acontece com todos os anéis de vedação de borracha disponíveis no mercado. Absorvem os odores durante a cozedura. No entanto, as vantagens do material superam este problema.

Conselhos para reduzir os odores:

- Lavar na máquina de lavar loiça e deixar secar bem antes de guardar.
- Guardar o anel de vedação longe da luz e prenda-o apenas ligeiramente à Tampa Rápida "Secuquick Softline". Insira o anel de vedação novamente apenas antes da próxima utilização.

5 Tampa Super Vapor "EasyQuick" e Tampa Super Vapor Oval "EasyQuick"

5.1 Design e funções da Tampa Super Vapor "EasyQuick"



Nota:

Por uma questão de simplicidade, o nome Tampa Super Vapor irá se utilizado nas descrições que se seguem. Exceção: descrição de processos específicos relevantes.

1. **O que torna a Tampa Super Vapor “EasyQuick” tão especial?**
 - Cozedura rápida e suave abaixo dos 100°C.
 - Até 50% de poupança de tempo.
 - A Tampa Super Vapor “EasyQuick” adapta-se ao diâmetro das unidades AMC de 20 cm e 24 cm e a Tampa Super Vapor Oval “EasyQuick” adapta-se ao Assador Oval: 38 cm, 3,5l e 4,5l.
 - Os alimentos podem ser cozinhados a vapor e assados.
 - É sempre possível retirar a tampa, adicionar ingredientes ou provar os alimentos enquanto se cozinha.
 - Fácil de utilizar e muito fácil de limpar.
 - Preparação saudável: A cozedura a vapor com a Tampa Super Vapor preserva as vitaminas, os nutrientes e os minerais.
 - A Tampa Super Vapor é ideal para uma cozedura controlada com o Navigenio.

2. **Que anel de vedação é utilizado com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”?**
 Recomendamos que utilize apenas o anel de vedação necessário para a unidade que está a ser utilizada:
 - Unidade AMC Standard de 24 cm = anel de vedação de 24 cm
 - Unidade AMC Standard de 20 cm = anel de vedação de 20 cm
 O anel de vedação que não é necessário não fica sujo e não tem de ser limpo desnecessariamente. Se uma unidade AMC de 20 cm com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” for colocada num fogão a gás com um anel de vedação de 24 cm, o anel de vedação pode ficar danificado.

3. **Os anéis de vedação da Tampa Super Vapor “EasyQuick” (redonda) estão um pouco mais soltos do que no início. É possível continuar a cozer a vapor sem qualquer problema?**
 O anel de vedação de silicone pode ficar menos apertado com a utilização (exposição ao calor e à humidade). Consequentemente, com o tempo, o anel pode ficar menos apertado na tampa. No entanto, isto não afeta negativamente a sua função.

4. **Qual é o intervalo de temperaturas para cozer a vapor?**
 O intervalo de temperaturas para cozer a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” situa-se entre 97-99°C (ou seja, sem excesso de pressão).

5. **Qual é a melhor forma de colocar a Tampa Super Vapor “EasyQuick” na fonte de calor?**
 Posicionar sempre a unidade AMC com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” de forma que a saída de vapor da caixa da válvula fique virada para fora do corpo, para que o logótipo AMC seja claramente visível.

6. **Como é garantido o bom funcionamento da válvula?**
 - Certifique-se de que a válvula de vapor está a funcionar corretamente e não está suja antes de cada utilização.
 - A caixa da válvula deve ser aparafusada firmemente com a mão e o indicador amarelo da válvula deve mover-se facilmente para cima e para baixo.

7. **A Tampa Super Vapor “EasyQuick” e a Tampa Super Vapor Oval “EasyQuick” podem ser colocadas dentro do forno?**
 Não, as peças de plástico e de silicone podem ser danificadas ao fazê-lo.

5.2 Utilização da Tampa Super Vapor “EasyQuick”

8. **Que unidades AMC podem ser utilizadas com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”?**
 - Podem ser utilizadas todas as unidades AMC indicadas no manual do utilizador.
 - A frigideira com pega removível de 20 e 24 cm, bem como o grelhador oval, não são adequados.
 - O Ring Insert, o ralador, o triturador e o fatiador e as Bowls combinadas não podem ser colocados dentro das unidades quando a Tampa Super Vapor está a ser utilizada.
 - Nunca utilize tachos e panelas de outros fabricantes.

9. **É possível cozinhar a vapor diretamente na unidade AMC?**
 - Se a cozedura a vapor tiver de ser efetuada apenas com o vapor criado pela água, vinho ou outros líquidos, utiliza-se a Sofiteira ou a peneira para a Tampa Super Vapor “EasyQuick” e o Oval Insert para a Tampa Super Vapor Oval “EasyQuick”.
 - Ao cozer a vapor, adicione sempre líquido para permitir a acumulação de vapor suficiente.

- Os alimentos também podem ser cozinhados a vapor diretamente na unidade AMC. Neste caso, deve haver líquido suficiente, por exemplo, molho ou líquido de cozedura, para que os pratos não se queimem.

10. Que quantidade de líquido é adicionada quando se cozinha a vapor com a sofiteira?

- Unidade AMC Standard de 20 cm = máx. 120 ml de líquido
- Unidade AMC Standard de 24 cm = máx. 150 ml de líquido
- Assador Oval de 38 cm = máx. 200 ml de líquido
- Para ingredientes congelados ou ricos em água, adicione um pouco menos de líquido para que os alimentos não entrem em contacto com o líquido.
- Se necessário, adicionar um pouco de líquido para prolongar o tempo de cozedura.

11. A Tampa Super Vapor “EasyQuick” pode ser aberta durante a cozedura?

Sim, a Tampa Super Vapor “EasyQuick” pode ser aberta em qualquer altura durante a cozedura uma vez que não é necessária uma fase de arrefecimento.

Vantagens:

- Os alimentos podem ser verificados em qualquer altura, por exemplo, para mexer, para verificar o progresso da cozedura ou para temperar os alimentos.
- O processo de cozedura a vapor pode ser prosseguido em seguida.



12. A Tampa Super Vapor “EasyQuick” é adequada para uma cozedura controlada?

Sim, a Tampa Super Vapor “EasyQuick” é perfeitamente adequada para a cozedura a vapor no modo controlado.

13. Qual é a quantidade de enchimento recomendada para cozinhar com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” e a Tampa Super Vapor Oval “EasyQuick”?

- Para garantir uma cozedura correta, nunca encha a unidade AMC com mais de 2/3 da sua capacidade.
- Nunca encher mais de metade do volume nominal para os alimentos que aumentam de tamanho.

Atenção:

Os alimentos que fazem muita espuma ou que sobem muito de volume não são adequados para a Tampa Super Vapor.



14. É possível grelhar/assar alimentos com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” antes de os cozer a vapor?

Sim, o Visiotherm E tem uma janela para assar para este efeito. Assar e depois cozer a vapor pratos deliciosos é feito na perfeição com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”.

Vantagens:

Só é necessária uma tampa, tudo se mantém suculento e poupa-se muito tempo.



15. A Tampa Super Vapor “EasyQuick” pode substituir uma panela a vapor embutida ou uma panela a vapor elétrica?

Sim, sem dúvida. A Tampa Super Vapor “EasyQuick” é:

- Mais flexível; pode cozinhar a vapor de forma controlada com o Navigenio, para isso, só precisa do Navigenio e de uma tomada. Adapta-se a diferentes unidades AMC, o que significa que a “área de cozedura” pode ser sempre ajustada com precisão à quantidade de alimentos a preparar.
- É mais fácil de utilizar porque não é necessário anexar/integrar nada.
- Mais eficiente, poupa energia porque não há uma grande área de cozedura a pré-aquecer e é necessário menos água.
- Os alimentos são mais saborosos porque, para além de os cozer a vapor, também é possível assá-los e preparar molhos saborosos a partir dos líquidos cozinhados a vapor.

16. Quanto tempo é poupado com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”?

A cozedura a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” permite poupar, em média, 35% do tempo em comparação com a cozedura sem água (ambas em modo controlado). Para alguns pratos, tais como vários pratos de peixe ou legumes recheados, a poupança de tempo pode atingir os 50%.

17. Porque é que com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” é mais rápido do que cozinhar sem água?

Porque o intervalo de cozedura de 97-99 °C para a cozedura a vapor é um pouco mais elevado do que o intervalo de temperatura correspondente para cozinhar sem água (80-98 °C).

18. A Tampa Super Vapor “EasyQuick” é mais rápida do que a Tampa Rápida “Secuquick Softline”?

Não, a cozedura rápida com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” continua e continuará a ser o método de cozedura mais rápido da AMC. Com a Tampa Rápida pode poupar até 80% do tempo, com a Tampa Super Vapor até 50% do tempo.

19. Para que pratos é melhor a Tampa Super Vapor “EasyQuick”, para que pratos é melhor a Tampa Rápida “Secuquick Softline” e para que pratos é melhor a tampa normal?

Cozinhar a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” é um método de cozedura da AMC que completa o sistema e permite à AMC oferecer o melhor método de cozedura para cada prato!

Tampa Super Vapor “EasyQuick”: Legumes com um tempo de cozedura mais longo (por exemplo, feijão verde ou couve-flor inteira), pratos de peixe (por exemplo, rolos de peixe ou espetadas de peixe), legumes recheados, bolinhos de massa e todos os tipos de bolas de massa recheadas.

Tampa Super Vapor Oval “EasyQuick”: Peixe inteiro, legumes compridos (por exemplo, espargos ou salsifis pretos), massa de uma só panela como esparguete, assados (por exemplo, peru assado).

Tampa Rápida “Secuquick Softline”: A cozedura rápida em modo Soft é utilizada para todos os tipos de risoto, arroz, massa (por exemplo, massa de uma só panela), batatas cozidas, etc. A cozedura rápida em modo Turbo é perfeita para todos os pratos de carne com um tempo de cozedura maior (por exemplo, feijão branco, grão-de-bico, lentilhas castanhas), caldo de carne, etc.

Tampa normal: Todos os legumes com um tempo de cozedura curto a médio (por exemplo, brócolos, courgettes, pimentos, ervilhas ou legumes mistos) são cozinhados na perfeição com a tampa normal e sem água. Os bifes, as costeletas ou os enchidos são assados como habitualmente com a tampa normal e sem gordura.

20. Porque é que a válvula se move tanto para cima e para baixo, especialmente no início?

A válvula move-se muito quando a temperatura sobe, a cozedura começa e o ambiente de vapor é gerado. Quando o ambiente de vapor está estável, a válvula normalmente não se move ou move-se apenas um pouco.

21. A Tampa Super Vapor “EasyQuick” também pode ser utilizada em todas as fontes de calor?

- Sim, como é habitual na AMC, a Tampa Super Vapor “EasyQuick” pode ser utilizada em todos os tipos de fontes de calor. No caso das placas de indução, o Booster ou o nível máximo de potência (Power) nunca devem ser utilizados com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”
- A AMC recomenda sobretudo a cozedura a vapor no modo controlado pelo Navigenio e pelo Audiotherm.



Vantagens:

- Cozinhar a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” é fácil.
- A temperatura é regulada automaticamente para o intervalo de vapor ideal.
- Poupa ainda mais energia e tempo.

22. O Visiotherm E da Tampa Super Vapor “EasyQuick” também pode ser utilizado com outras tampas AMC?

Não, o Visiotherm E só se adapta à Tampa Super Vapor “EasyQuick” e só pode ser aparafusado a ele. O mesmo acontece no sentido inverso. O Visiotherm normal também não se adapta à Tampa Super Vapor “EasyQuick”.

23. Os alimentos preparados com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” são realmente saudáveis, mesmo que seja necessário adicionar água durante a cozedura a vapor?

Sim, cozinhar a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” é saudável. Com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”, os alimentos são cozinhados no acessório ou na Sofiteira, não tendo assim contacto com a água e sendo suavemente cozidos numa atmosfera de vapor.

- 24. Quais são os benefícios nutricionais de cozinhar a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick”?**
Semelhante à cozinha sem água, cozinhar a vapor com a Tampa Super Vapor “EasyQuick” preserva os nutrientes porque os alimentos não tocam na água, o que significa que os nutrientes não são eliminados e despejados com líquidos que não são necessários.



Vantagens:

As vitaminas, os minerais e os ingredientes bioativos das plantas são preservados. A boa composição proteica é preservada e não é reduzida. Os ácidos gordos valiosos são protegidos e a oxidação não aumenta.

5.3 Limpeza e manutenção da Tampa Super Vapor “EasyQuick”

25. Como é que a Tampa Super Vapor “EasyQuick” é limpa?

Limpe a Tampa Super Vapor “EasyQuick” após cada utilização e faça a sua manutenção regularmente para garantir o seu funcionamento e segurança.

- A melhor maneira de o fazer é retirar sempre os anéis de e o Visiotherm.
- No caso de sujidade mais pesada, desenroscar também a válvula de vapor e limpar separadamente (por exemplo, no cesto dos talheres).
- A melhor forma de limpar as peças é na máquina de lavar louça.
- Utilize um pano macio ou uma esponja, água quente e detergente doméstico comum para limpar à mão, enxaguar com água limpa e secar bem.

26. Uma peça da Tampa Super Vapor “EasyQuick” precisa de ser substituída. É necessário enviar a tampa toda para o Serviço de Apoio ao Cliente AMC?

Não, o cliente pode encomendar a válvula, o Visiotherm E e os anéis de vedação no Serviço de Apoio ao Cliente AMC e substituí-los por si próprio.

6 Navigenio

6.1 Design e funções do Navigenio

1. O que pode ser feito se os fusíveis da casa continuarem a rebentar quando o Navigenio é ligado?

- Verificar se a tomada selecionada tem capacidade suficiente, ou seja, se pode ser ligado um aparelho de 1800 W.
- Desligue outros aparelhos elétricos no mesmo circuito.

2. Quantos níveis de potência tem o Navigenio quando utilizado como placa de fogão?
O Navigenio tem 6 níveis mais o nível “A”.

3. Qual é a potência média de cada nível do Navigenio?

Nível 1 = aprox. 125 W = 7%
Nível 2 = aprox. 270 W = 15%
Nível 3 = aprox. 575 W = 32%
Nível 4 = aprox. 830 W = 46%
Nível 5 = aprox. 1190 W = 66%
Nível 6 = 1800 W = 100%

4. Quantos níveis tem o Navigenio quando utilizado na função forno?

O Navigenio tem dois níveis:

- O nível máximo (2 traços) (500 W).
- O nível mínimo (1 traço) (160 W).

5. O Navigenio pode ser utilizado fora da Europa?

O Navigenio só pode ser operado numa rede elétrica de 220-240 V. Fora da Europa, por exemplo, no EUA, Canadá ou México, a tensão é frequentemente de apenas 120 V. Aqui o Navigenio não pode ser operado diretamente na tensão da rede.

6. Porque é que o Navigenio só tem um circuito de aquecimento?

O Navigenio é pequeno, leve e de proporções elegantes. Um segundo circuito de aquecimento tornaria o Navigenio maior. Também queremos que o Navigenio seja um acessório permanente nas bancadas de cozinha cada vez mais pequenas. O Navigenio também é mais fácil de operar na função suspensa porque não pesa muito (2,2 kg).

7. Porque é que o Navigenio pisca a vermelho quando está desligado?

Este é o indicador de calor residual. Enquanto o indicador estiver a piscar a vermelho (enquanto estiver a “0”), a placa de vitrocerâmica está demasiado quente para ser tocada. No entanto, o Navigenio deve estar ligado à corrente elétrica.

8. O Navigenio é à prova de água?

O Navigenio está protegido contra salpicos de água, mas não é à prova de água. A humidade (por exemplo, vapor de água ao cozinhar com a tampa virada para baixo) pode entrar no interior da caixa e fazer com que as janelas do ecrã fiquem embaciada durante um curto período de tempo. Isto não afeta o funcionamento do Navigenio. Normalmente, o embaciamento desaparece após um curto período de tempo devido ao aquecimento durante o funcionamento.

9. Porque é que o Navigenio não aquece como as placas de indução?

Se o Navigenio utilizasse aquecimento por indução, não seria possível utilizá-lo como placa de cozinha ou para cozinha controlada. Também não haveria uma função única de sobrecarga e, por conseguinte, não seria possível assar e gratinar alimentos, uma vez que uma placa de indução é incapaz de irradiar calor.

6.2 Utilização do Navigenio como placa de cozinha

10. O Navigenio tem um interruptor de sobreaquecimento?

Sim, o Navigenio tem um interruptor de sobreaquecimento. O Navigenio desliga-se se a temperatura subir demasiado depressa, de modo a proteger os seus componentes eletrónicos. O Navigenio emite um som se o interruptor de sobreaquecimento for ativado.

11. Como é que se sabe se o Navigenio está a aquecer corretamente?

O Navigenio está a aquecer corretamente quando o visor do modo de funcionamento está iluminado a vermelho. Dependendo do nível de potência selecionado, o elemento de aquecimento liga-se e desliga-se periodicamente durante alguns segundos.

12. Podem ser utilizadas todas as unidades e frigideiras AMC com o Navigenio?

O Navigenio é adequado para os seguintes produtos AMC como placa de cozinha:

- Unidades AMC Standard de 16, 20 e 24 cm (até um máximo de 6,5 l)
- Frigideiras de 20, 24 e 28 cm
- Eurasia de 24 e 28 cm, Wok de 36 cm
- Grelhador e Assador oval de 38 cm, grelhador arondo de 28 cm

No modo forno (para assar e gratinar):

- Unidades AMC Standard de 20 e 24 cm
- Frigideiras de 20 e 24 cm
- Eurasia de 24 cm

6.3 Utilização do Navigenio no modo forno (para assar e gratinar)

13. Que unidades AMC podem ser utilizadas para o modo forno?

O Navigenio é adequado para os seguintes produtos AMC no modo forno:

Unidades AMC Standard de 20 e 24 cm

Frigideiras de 20 e 24 cm

Eurasia de 24 cm

As receitas AMC recomendam as unidades mais adequadas para cada receita.

14. Quando é que se escolhe o nível máximo (2 traços) e o nível mínimo (1 traço) para assar e gratinar no modo forno?

- Selecione o nível máximo para assar e gratinar alimentos de forma rápida e potente, como caçarolas e pizzas.
- Selecione o nível mínimo para cozer uniformemente alimentos, como pão ou bolo (ou seja, receitas que têm de ser bem cozidas). A regra geral é que pode selecionar o nível mínimo para todos os processos que demorem mais de 10 minutos.

Estas receitas utilizam por vezes fontes de calor como “calor de fundo”.



Atenção:

Não utilizar o Navigenio no modo de forno (colocando-o de cabeça para baixo em cima da unidade ou frigideira) sobre um fogão a gás, uma vez que são geradas temperaturas excessivas e o Navigenio pode ficar danificado.

15. Que temperaturas atingem o nível mínimo e máximo na função forno?

É difícil dizer porque as temperaturas no interior da unidade não podem ser comparadas com as do forno. As temperaturas comportam-se de forma diferente consoante a receita, a unidade e o tempo de cozedura. Respeite as indicações e instruções fornecidas nas receitas.

16. Existem também 6 níveis que podem ser utilizados no modo forno, como existem no modo placa de cozinha?

Os 6 níveis não afetam o modo de forno, invertido. No modo forno, existem apenas 2 níveis de potência. Os níveis estão lá porque o Navigenio tem 6 níveis de potência no botão rotativo na função de placa de cozinha, que é a única altura em que são utilizados.

17. O Navigenio aquece sempre uniformemente com o mesmo nível no modo forno? Não, o chamado “aumento de calor” é ativado durante os primeiros 30 segundos se o Navigenio frio estiver a ser utilizado para gratinar alimentos no nível máximo (2 traços). Isto significa que o Navigenio aquece a 1800W. De seguida, a potência é controlada para 500W.

Vantagem:

Assim, é possível um aquecimento rápido. O Navigenio atinge rapidamente a “temperatura de funcionamento”. O “Heat boost” não é utilizado se o Navigenio já tiver sido utilizado e estiver quente. O Navigenio é operado com potência constante num nível mínimo.



18. O Navigenio desliga-se automaticamente no modo invertido e vice-versa?

Por razões de segurança, o Navigenio desliga-se para não continuar a aquecer depois de retirado. É emitido um sinal acústico.

- O Navigenio não se desliga se for movido apenas ligeiramente (por exemplo, “para ver o interior da unidade”).
- Se, no entanto, for acionado durante mais de 15 segundos num ângulo superior a 12° (por exemplo, se o aparelho não estiver nivelado) ou se for completamente virado, desliga-se automaticamente e é emitido um sinal acústico.



Vantagem:

Não se esquece de desligar o Navigenio.

19. O que se pode fazer se for emitido um sinal acústico quando se retira o Navigenio durante o modo forno e o vira?

O Navigenio foi desligado por razões de segurança.

- Se o modo forno tiver terminado, utilizar o botão rotativo para desligar o Navigenio.
- Se for necessário continuar no modo forno: Voltar a colocar o Navigenio na unidade; o

Navigenio retoma automaticamente a cozedura assim que estiver numa posição segura.

20. O que se pode fazer para obter um dourado agradável e uniforme?

- Escolha uma unidade AMC mais alta. Isto irá alterar o ângulo de radiação do calor e proporcionar um dourado uniforme.
- Gratinar durante tempo suficiente, 5 a 8 minutos é o tempo ideal. De vez em quando, verifique se o grau de dourado desejado já foi atingido.

21. Porque é que o vapor é libertado pela parte lateral por baixo do Navigenio quando este está em cima da unidade AMC?

Como em qualquer forno, o vapor gerado tem de sair para que os alimentos dourem. Como o Navigenio se torna o forno mais pequeno e mais inteligente do mundo, juntamente com a unidade AMC em modo invertido, o vapor também tem de encontrar uma saída.

- O Navigenio foi concebido de forma que o vapor possa sair num determinado ponto. Por isso, mantenha sempre a posição recomendada no modo invertido e posicione o Navigenio de modo que o botão rotativo e o logótipo fiquem virados para o utilizador.
- O vapor não tem qualquer efeito negativo sobre os alimentos ou o aparelho.

6.4 Utilização do Navigenio para cozinha controlada

22. O que significa o “A”?

“A” significa Audiotherm e significa que, quando é combinado com o Audiotherm, cozinha de forma controlada automaticamente nesta configuração.

23. Como funciona a cozinha controlada com o Navigenio?

O Visiotherm mede a temperatura no interior da unidade AMC. O Audiotherm lê esta temperatura e envia a informação para o Navigenio, de modo a que a potência do Navigenio seja automaticamente controlada para que haja sempre a temperatura perfeita para a respetiva função de cozinha.

Vantagens:

- A cozinha controlada é compatível com todas as funções de cozinha AMC.
- A cozinha controlada é fácil porque não tem de controlar nada durante a cozedura, o que lhe dá muito mais liberdade e tempo para outras coisas.
- O fornecimento de energia é perfeitamente regulado para garantir que a cozinha controlada é muito eficiente em termos energéticos.

24. Que funções de cozinha são possíveis para a cozinha controlada?

A cozinha controlada é possível para todas as funções de cozinha, que incluem, nomeadamente:

- Cozinha controlada sem água.
- Cozinha na função 60°C.
- Cozinha rápida controlada em modo Soft com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”.
- Cozinha rápida controlada em modo Turbo com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”.
- Cozinha controlada a vapor com a Tampa Super Vapor “Easyquick”.

25. Como é que o Navigenio controla os níveis de aquecimento para uma cozinha controlada?

O Navigenio é controlado por programas especialmente desenvolvidos que são armazenados no Audiotherm. Por exemplo, é monitorizada a rapidez com que a temperatura no interior da unidade AMC sobe ou desce durante um determinado período de tempo. Assim, o Audiotherm informa o Navigenio para aumentar, reduzir ou desligar automaticamente o fornecimento de energia.

26. Quando é que o símbolo de ligação aparece no Audiotherm?

O símbolo de ligação aparece quando o Navigenio está regulado em “A”, quando o Audiotherm está ligado e quando se estabelece uma ligação entre ambos, independentemente de um programa de cozedura estar ativo ou ter sido selecionado. Esta ligação é estabelecida quando o Audiotherm e o Navigenio se detetam mutuamente. Não é possível ligar outro Audiotherm ao mesmo Navigenio, o Audiotherm que está ligado também não se liga a outro Navigenio. Por conseguinte, é possível cozinhar com vários para Audiotherms/Navigenio ao mesmo tempo.

27. Como se pode saber se a cozinha controlada está a funcionar corretamente?

- A luz azul do Navigenio pisca.
- O símbolo de ligação ao Navigenio aparece no Audiotherm.

- Aparece o símbolo do programa selecionado (por exemplo, cenoura (Janela de legumes), costeleta (janela de assar) ou modo soft)

28. É sempre necessário introduzir o tempo de cozedura durante a cozinha controlada?

Não. Em teoria, não é necessário fazer isso. O Navigenio pode ser operado em modo controlado sem introduzir um tempo. O Navigenio continua a funcionar indefinidamente sem qualquer limite de tempo. Recomendamos que defina o tempo de cozedura.



Vantagem:

- A cozinha controlada por tempo com introdução de tempo é mais fácil e segura.
- A função de manter quente no final do tempo de cozedura está disponível.

29. O que acontece quando não se está perto do Navigenio quando o tempo de cozedura controlada está terminada e não é possível desligá-lo?

O Navigenio passa automaticamente para a função “manter quente”, que tem a duração de uma hora a 60°C.

30. Como é que se pode saber se o Navigenio está na função “manter quente”?

O símbolo “60°C” alterna com o tempo restante da função “manter quente” (1:00 a 0:01) no ecrã Audiotherm.

31. É emitido um sinal acústico quando o Navigenio e o Audiotherm se desligam após 1 hora de funcionamento na função “manter quente”?

Sim. O Navigenio emitirá um sinal acústico após um minuto adicional para indicar que o Navigenio se desligou sozinho.

32. O que significa o símbolo azul a piscar no Navigenio?

Este símbolo é o sinal de ligação que indica que o Audiotherm e o Navigenio estão ligados entre si e que a cozinha controlada está a funcionar corretamente.

33. O Navigenio não consegue captar nenhum sinal de ligação apesar de estar ligado na posição “A”. O que é que se pode fazer?

- Verificar se o cabo de alimentação está corretamente ligado.
- Ligar corretamente o cabo.
- Verifique se o Audiotherm está ligado.
- Ligar o Audiotherm.

34. O Navigenio não está a iniciar o programa de cozedura apesar de estar ligado na posição “A”. O que é que posso fazer?

- Verifique se o Audiotherm está corretamente fixado ao Visiotherm.
- Encaixar corretamente o Audiotherm no lugar.
- Verificar se o programa previamente selecionado está disponível para o Visiotherm.
- Selecionar o programa correto para o Visiotherm.

35. O sinal de ligação desaparece durante a cozinha controlada. O que é que se pode fazer?

- Verificar se o cabo de alimentação ainda está corretamente ligado.
- Voltar a ligar o cabo corretamente.
- Verificar se o Audiotherm está corretamente encaixado no Visiotherm.
- Voltar a encaixar corretamente o Audiotherm no Visiotherm.

36. Porque é que a cozinha controlada funciona tão bem com as diferentes funções de cozinha?

A cozinha controlada permite que a função de cozinha seja controlada de uma forma muito suave e cuidadosa. O Navigenio interrompe o aquecimento antecipadamente e monitoriza a subida da temperatura. A energia adicional é fornecida com base nesta informação e ajustada automaticamente para diferentes unidades AMC e quantidades.



Vantagens:

A cozinha controlada garante um processo de cozedura ótimo e máxima poupança de energia.

37. A cozinha controlada funciona com todas as unidades AMC?

Sim, a cozinha controlada funciona com todas as unidades AMC com Visiotherm e pode ser utilizada no Navigenio.

38. O Navigenio está a apitar. O que pode ser?

- Se o Navigenio perder a ligação, a luz azul a piscar apaga-se e o aparelho emite um sinal sonoro após um minuto.
 - Verificar o Audiotherm e voltar a colocá-lo corretamente no Visiotherm.
- O Navigenio foi rodado mais de 12° durante mais de 15 seg. no modo forno.
 - Colocar corretamente o Navigenio na posição superior e rodar o botão rotativo para o ligar novamente.
- O Navigenio foi colocado numa superfície irregular durante a cozedura normal. É emitido um som de notificação se o ângulo for superior a 12° durante mais de 15 segundos.
 - Colocar o Navigenio numa superfície plana.
- O Navigenio sobreaqueceu e o interruptor de sobreaquecimento desligou o Navigenio por razões de segurança (para proteger os componentes eletrónicos).
 - Deixar o Navigenio arrefecer durante cerca de 30 minutos.

39. É possível utilizar duas placas de cozinha Navigenio ao mesmo tempo para uma cozinha controlada?

Sim, isso é possível.

**Atenção:**

- Ligar o primeiro Navigenio ao Audiotherm e esperar até que se estabeleça uma ligação estável. Isto demora cerca de 5 segundos.
- O segundo aparelho pode ser ativado assim que o símbolo de ligação piscar a azul. Desta forma, o Audiotherm correto está sempre ligado ao seu Navigenio e monitoriza-o.

40. Cozinhar de forma controlada automaticamente com o Navigenio e o Audiotherm – é um problema para pessoas com hipersensibilidade eletromagnética?

As opiniões sobre a hipersensibilidade eletromagnética tendem a divergir significativamente. Em primeiro lugar, a hipersensibilidade eletromagnética não é uma doença reconhecida. No entanto, ainda há pessoas que têm este tipo de sensibilidade – tentar avaliá-la de qualquer forma não é possível.

- Em primeiro lugar e acima de tudo: Todos os produtos AMC têm a aprovação CE e, por isso, cumprem as normas legais exigidas na UE para o funcionamento seguro do equipamento, incluindo a radiação eletromagnética.
- Em geral, é importante saber o seguinte: Existem tantos estudos que provam a existência de hipersensibilidade eletromagnética como estudos que provam exatamente o contrário. Por isso, é importante que a AMC saiba como lidar melhor com esta situação.
- Não existe nenhuma norma, código, regulamento ou valores máximos permitidos para a intensidade do campo eletromagnético em termos de pessoas com hipersensibilidade eletromagnética. Isto significa que não há nada disponível para medir ou certificar um produto eletrónico ou elétrico, ou seja, nada que nos permita torná-lo “conforme ou aprovado para pessoas com hipersensibilidade eletromagnética”.
- No entanto, todos os produtos elétricos e eletrónicos vendidos na UE devem cumprir as normas CE. A norma CE define valores máximos para todos os produtos, a fim de proteger as pessoas de danos (por exemplo, da radiação eletromagnética nociva). O Navigenio e o Audiotherm estão, naturalmente, em total conformidade com as normas CE. Caso contrário, não seria possível vendê-los no UE.
- No entanto, os valores máximos admissíveis oficiais não são frequentemente adequados para as pessoas com hipersensibilidade eletromagnética, uma vez que estas têm um nível de sensibilidade aumentado.
- Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos emitem campos eletromagnéticos quando estão ligados e quando estão em modo de espera, independentemente de estarem ou não equipados com um dispositivo de ligação. Isto também se aplica às máquinas de lavar roupa e aos televisores, bem como às campainhas, fornos, lâmpadas e, naturalmente, ao Navigenio e ao Audiotherm.
- Alguns produtos têm equipamento de ligação incorporado para fins de comunicação sem fios (por exemplo, todos os telemóveis e tablets, auscultadores sem fios, teclados sem fios, quaisquer produtos domésticos inteligentes, etc.). O Audiotherm e o Navigenio são classificados neste tipo de produtos. Utilizam o Bluetooth Low Energy para a troca de informações sem fios durante a cozinha controlada.
- Audiotherm: Quem tiver problemas com dispositivos Bluetooth em geral, muito

provavelmente também os terá com o Audiotherm, uma vez que este utiliza as mesmas gamas de frequência e intensidades de campo que o Bluetooth Low Energy.

- Navegíen: O sinal de ligação só é utilizado aqui em conjunto com o Audiotherm para efeitos de cozinha controlada. Não é possível estabelecer a ligação sem utilizar o Audiotherm. Só que, como já foi descrito, os campos eletromagnéticos emitidos estão sempre presentes mesmo quando a ligação não é feita.
- Por conseguinte, não é possível oferecer uma solução geral, a hipersensibilidade eletromagnética é simplesmente uma questão demasiado individual.

É por isso que é melhor deixar que os clientes interessados experimentem os nossos produtos e vejam por si próprios se aos aparelhos AMC são adequados para eles.

6.5 Limpeza do Navegíen

41. Como é que a placa vitrocerâmica e a caixa do Navegíen são limpas?

- Limpar o Navegíen após cada utilização.
- Utilize um raspador de vitrocerâmica para remover resíduos de alimentos queimados na placa de vitrocerâmica.
- Utilize um pano húmido e AMC Shine ou um detergente comercial para limpar as peças de plástico e a sujidade na vitrocerâmica e no anel de aço inoxidável.
- A sujidade mais pesada na vitrocerâmica e no anel de aço inoxidável pode ser removida com uma esponja húmida que não risque e o AMC Clean.
- O açúcar, os alimentos açucarados, os alimentos ácidos e o alumínio podem danificar a superfície da vitrocerâmica.
- Certifique-se de que os remove imediatamente da superfície. Remova imediatamente os alimentos que tenham transbordado.
- A areia e outras formas de sujidade podem riscar a superfície de vitrocerâmica e o fundo da unidade AMC. Certifique-se de que os remove imediatamente.

7 Frigideira / Frigideira para brunch

7.1 Design e funções da frigideira e da frigideira para brunch

1. Porque é que a superfície da frigideira para brunch é mais suscetível de riscar, tal como a da frigideira com pega removível?

As superfícies são altamente polidas e, por conseguinte, ligeiramente mais suscetíveis de riscar. No entanto, este facto não tem qualquer impacto na qualidade das frigideiras.



Vantagem:

A vantagem das superfícies altamente polidas e ligeiramente estruturadas é, no entanto, que os objetos saem facilmente da superfície.

2. O que significa cozinhar sem tampa?

Cozinhar sem tampa refere-se principalmente a cozinhar na frigideira para brunch porque os alimentos são normalmente aquecidos e cozinhados nela sem tampa.

3. Para que pratos é a frigideira para brunch adequada?

Os pratos de ovos são delicados e, por vezes, requerem uma certa delicadeza quando são cozinhados com pouca ou nenhuma gordura.

É por isso que desenvolvemos a frigideira para brunch.

Vantagens:

- Superfície altamente polida e ligeiramente estruturada para uma ótima remoção de ovos estrelados, ovos mexidos, omeletes e crepes em particular.
- Levanta-se facilmente em qualquer revestimento para cozinhar de forma saudável e duradoura – sem libertação de toxinas ou substâncias nocivas para a saúde.
- Borda plana e grandes superfícies de cozedura para um manuseamento fácil.
- Fácil de limpar, mesmo na máquina de lavar loiça.
- Pega comprida removível para um excelente manuseamento e uma arrumação compacta.

4. **A frigideira para brunch é revestida? A superfície contém materiais perigosos?**
Não, as frigideiras AMC, incluída a frigideira para brunch, não são revestidas. Como tal, não contém quaisquer compostos de flúor problemáticos como o Teflon (também chamado PTFE) ou substâncias como o ácido perfluorooctanóico (PFOA) e o ácido perfluorooctanossulfónico (PFOS).
5. **O que deve ser tido em conta para garantir uma cozedura perfeita na frigideira para brunch?**
Para efeito, observe as descrições e conselhos no guia “Cozinhar com AMC”
6. **A que temperatura está o óleo na janela de assar quando se fritar na frigideira com pega removível?**
A temperatura do óleo (sem os alimentos) é de cerca de 150-170°C.
A temperatura desce quando se colocam os alimentos na frigideira. Por conseguinte, não devem ser adicionadas grandes quantidades de uma só vez. É preferível fritar em porções.
7. **A que temperatura está o óleo na janela de legumes?**
A temperatura do óleo (sem os alimentos) é de cerca de 200-220°C.
A temperatura desce quando são colocados alimentos no interior. A temperatura correcta de fritura também é atingida muito rapidamente.

**Atenção:**

- Normalmente, não recomendamos o aquecimento até ser atingida a janela de legumes. Existe apenas uma exceção para a receita específica do país “Batatas fritas belgas”.
- Respeite as quantidades indicadas nas receitas para o óleo e para os alimentos a fritar.
- Nunca aqueça o óleo (sem alimentos) para além da janela de vegetais!
- Esteja sempre atento ao processo de fritura. Se necessário, ajuste o fornecimento de energia para que os alimentos a fritar não dourem demasiado depressa ou demasiado devagar.

8. **Quão quente está o óleo na janela de aviso:**

Quando a janela de aviso é atingida durante a fritura, o alimento a fritar já está no óleo. A temperatura do óleo na janela de aviso não pode ser determinada com exatidão porque o vapor gerado influencia a indicação da temperatura no Visiotherm.

Por isso, é melhor seguir as regras:

- Aquecer (com óleo, sem alimentos) até à janela de assar.
- Baixar a temperatura para um nível mais baixo.
- Para a maioria dos alimentos, fritar até atingir o ponto para virar.
- Em seguida, vire e frite sem tampa até que o alimento a fritar esteja dourado.
- Se necessário, utilize uma toalha de papel para secar a humidade no interior da tampa. Respeite as instruções da receita.

8 Facas D-Line

1. **De que material são feitas as facas D-Line?**

A D-Line é feita de aço inoxidável de alta qualidade, de acordo com as normas de qualidade alemãs. O material é um aço de cromo-molibdénio-vanádio – um aço muito adequado para facas.

**Vantagens:**

A composição especial do aço garante que as facas são simultaneamente duras e flexíveis – e resistentes à corrosão.

2. **O que é que torna a D-Line tão especial?**

Por um lado, é a lâmina, a escolha do material e a afiação correta. Por outro lado, o

manuseamento e o punho ergonómico, ou, por outras palavras, a forma como a faca assenta na mão e como pode ser conduzida.

3. Que facas podem ser afiadas com o afiador de facas D-Line?

Todas as facas com uma lâmina lisa: faca de chef, faca Santoku Small, faca Santoku Big, faca Universal e faca Filleting.



Cuidado:

As facas com lâminas serrilhadas ou dentadas, como a faca de pão, a faca de tomate e as facas para bifés, não devem ser afiadas com o afiador de facas D-Line.

4. As facas D-Line podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Não, as facas de alta qualidade nunca devem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Os produtos químicos agressivos utilizados na máquina de lavar loiça e o calor podem corroer a lâmina e desbotar o cabo.

5. Qual é a melhor forma de limpar as facas D-Line?

Basta lavar a faca à mão com detergente de loiça comercial e secá-la a partir de parte de trás da lâmina (ou seja, o lado baço).

6. Qual é a diferença entre a faca de tomate e a faca universal?

A lâmina serrilhada da faca de tomate é perfeita para cortar peles macias, como as dos tomates, pêssegos e uvas. A faca universal é uma faca que pode ser utilizada para uma vasta gama de utilizações, tais como descascar, cortar, cortar fruta em segmentos e dividir pequenos pedaços de carne.

9 Especiarias AMC

1. Qual é a melhor forma de armazenar as especiarias AMC?

Armazenar as especiarias AMC nos recipientes fechados num local seco e sem luz solar direta. A temperatura ideal de armazenamento é entre 5 e 25°C.

2. Em algumas embalagens de especiarias está escrito “sem adição de sal”. Mas o sal é declarado na informação nutricional, como é que isso é possível?

Não é adicionado sal às especiarias AMC. No entanto, para algumas especiarias, é apresentada uma pequena quantidade de sal, uma vez que este ocorre naturalmente em alguns ingredientes das especiarias e deve, por conseguinte, ser declarado por motivos relacionados com os requisitos da legislação alimentar.

3. Porque é que algumas especiarias têm açúcar adicionado?

O açúcar de flor de coco é adicionado às especiarias, a doçura deste açúcar é importante para o perfil de sabor das especiarias. O açúcar de flor de coco é um produto do néctar da inflorescência da palmeira de coco. É significativamente menos processado do que o açúcar normal, tem baixos níveis de micronutrientes e fibras alimentares e também tem um índice glicémico ligeiramente inferior.

10 AMC To Go

1. Os produtos AMC To Go são isentos de BPA? Sim todos

os produtos AMC to go são isentos de BPA.

2. De que material são feitos os produtos AMC To Go?

O principal componente dos produtos AMC To Go é o aço inoxidável 18/8.

Lancheira

1. **A lancheira e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça?**
A lancheira, a divisória e o garfo podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A tampa com a junta de silicone e a tira de silicone devem ser limpas à mão com água e detergente.
2. **A lancheira pode ser utilizada para pratos com molhos?**
Sim, a lancheira é de estanque graças à junta de silicone e à válvula de ventilação a vácuo. No entanto, é importante garantir que os alimentos quentes arrefeçam completamente antes de fechar a tampa. Antes de fechar, certifique-se também que o rebordo da caixa e o vedante de silicone estão limpos e que a válvula está fechada.
3. **Para que é que a lancheira pode ser utilizada?**
 - A lancheira pode ser utilizada para transportar alimentos de forma segura, com ou sem líquidos. Idealmente, a lancheira deve ser transportada na horizontal.
 - A lancheira fechada pode ser utilizada para guardar alimentos no frigorífico ou no congelador.
 - A taça da lancheira (sem a tampa) pode ser utilizada para aquecer alimentos num forno.
 - A taça da lancheira não é adequada para o micro-ondas.

Sandwich Box

1. **Por que razão não é possível lavar a sandwich box na máquina de lavar loiça e por que razão não pode ser utilizada no forno ou no micro-ondas?**
 - O vedante de silicone à volta da borda da caixa não é adequado para máquinas de lavar loiça ou fornos.
 - Os recipientes de aço inoxidável não são geralmente adequados para aquecer alimentos num micro-ondas.
 - A sandwich box destina-se ao transporte de alimentos frios.
 - A inserção de silicone pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
2. **A sandwich box tem um selo. É à prova de fugas?**
Não, a sandwich box não é à prova de fugas. O selo existe para impedir que os alimentos sequem.
3. **A tampa de bambu necessita de cuidados especiais para manter o seu bom aspeto?**
A tampa de bambu deve ser limpa à mão com água e detergente e depois seco. De vez em quando, podem ser esfregadas algumas gotas de óleo alimentar.

Lancheira de vidro

1. **Como é que os alimentos são aquecidos na lancheira de vidro?**
A lancheira de vidro é ideal para aquecer alimentos no micro-ondas. A melhor forma de o fazer é colocar recipientes de vidro no micro-ondas dentro da taça de fibra de madeira. O aquecimento num forno também é possível, mas tenha em atenção que a taça de fibra de madeira não deve ser colocada num forno.
2. **A lancheira de vidro pode ser lavada na máquina de lavar loiça?**
Sim, todas as peças são adequadas para a máquina de lavar loiça. Utilizar a prateleira superior.
3. **A lancheira de vidro é de estanque?**
Sim, é de estanque. No entanto, uma vez que o transporte de alimentos quentes pode afetar o estanque, deve deixar-se arrefecer os líquidos antes de os fechar.

Copo de viagem

1. **Durante quanto tempo é que o copo de viagem mantém o conteúdo quente ou frio?**
O copo de viagem mantém o conteúdo quente até 5 horas e frio até 8 horas.
2. **O copo de viagem é de estanque?**
Sim, o copo de viagem é de estanque graças ao seu sistema de fecho a vácuo. É, portanto, ideal para transportar numa mochila ou num cesto de piquenique.
3. **Pode-se lavar o copo de viagem na máquina de lavar loiça?**
 - Não, não é possível limpar o copo de viagem na máquina de lavar loiça. Enxaguar o copo de viagem à mão com água e detergente antes de secar e guardar o copo e a tampa sem fechar.

- Note-se que a tampa com sistema de fecho de vácuo pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

11 Comida saudável e deliciosa

1. O método de cozinha AMC preserva realmente as vitaminas?

Sim, o método de cozinha AMC preserva ingredientes valiosos, como as vitaminas dos legumes, por exemplo.

Vitaminas solúveis em água:

A vitamina C, por exemplo, é oxidada quando aquecida e eliminada com os líquidos de cozedura quando são utilizados métodos de cozedura convencionais. No entanto, há sempre pequenas perdas. A vitamina C perdida com a cozedura convencional é duas a três vezes superior à da cozedura com AMC! No caso da vitamina B, com uma preparação cuidadosa do método de cozedura AMC, pode até aumentar em alguns casos quando se aquecem os alimentos. O teor de vitamina B “ácido fólico” em batatas, funcho e feijão verde congelado aumenta quando cozinhado com a AMC, enquanto a cozedura convencional leva a perdas! (Fonte: Universidade de Viena, 2009)

Vitaminas solúveis em gordura:

A vitamina E ou os precursores da vitamina A, por exemplo, também aumentam quando se cozinha sem água utilizando o método AMC! Estas substâncias são libertadas da estrutura celular quando são cuidadosamente aquecidas. No entanto, com o método AMC, não podem ser eliminadas nos líquidos de cozedura e deitadas fora. Dependendo do tipo de vegetal, o teor de vitamina E aumenta em duas vezes ou mais os métodos de cozedura AMC, em comparação com a cozedura convencional com água. No caso das batatas, por exemplo, o teor de provitamina A aumenta em 40% com o método AMC, enquanto diminui em 3% com a cozedura convencional. (Fonte: Universidade de Viena, 2009)

2. O método de cozinha AMC também preserva os minerais?

- Sim, os minerais também são perfeitamente preservados com a AMC. Minerais como o cálcio, o potássio ou o magnésio são esgotados pelos líquidos de cozedura durante a cozedura convencional, levando a grandes perdas de minerais em alguns casos. Perde-se mais 19% de cálcio quando se cozinham cenouras da forma convencional em comparação com o método de cozedura AMC (apenas 0.5% em média). Isto significa que quase todo o cálcio é retido quando se cozinha com AMC. (Fonte: Universidade de Ciências Aplicadas de Sion, Suíça, 2009)
- O potássio perdido ao cozinhar feijão verde congelado com o método de cozedura convencional é cerca de 10 vezes superior em comparação com o método de cozedura AMC: quando as cenouras são cozinhadas com o método AMC, o valor é, em média, cerca de 4 vezes melhor e 2,5 vezes melhor para as courgettes! (Fonte: Universidade de Ciências Aplicadas de Sion, Suíça, 2009)
- Em comparação com o método de cozedura AMC, a perda de magnésio durante a cozedura convencional das courgettes é cerca de três vezes superior e cerca de oito vezes superior no caso das cenouras! No caso do feijão verde congelado, quase não se perde magnésio com o método AMC, ao passo que se perde 16% com a cozedura convencional. (Fonte: Universidade de Ciências Aplicadas de Sion, Suíça, 2009)

3. O que são substâncias vegetais bioativas e como conservar essas substâncias com o método de cozinha AMC?

As substâncias vegetais bioativas só se encontram em frutos, legumes e cereais. Ajudam a planta a crescer, por exemplo, ou servem como substâncias protetoras. Mas também promovem a saúde humana. Por exemplo, ajudam a prevenir o cancro e os ataques cardíacos, são anti-inflamatórios ou podem baixar a tensão arterial.

O aquecimento provoca por vezes perdas consideráveis de substâncias vegetais bioativas. O objetivo é reduzir as perdas ao mínimo através de uma preparação suave com pouco líquido de cozedura. Ocasionalmente, pode também ser observado um aumento das substâncias vegetais bioativas como resultado do aquecimento dos alimentos.

No caso das cenouras, por exemplo, há um aumento do composto vegetal bioativo quercitrina, aproximadamente 60 % mais com o método de cozedura AMC do que com a cozedura convencional. (Fonte: Hochschule Sion, Suíça, 2009).

4. Os legumes que foram preparados sem água têm bom sabor?

Estudos da Universidade de Koblenz-Landau (2009) mostram que, em termos de propriedades sensoriais (ou seja, sabor, cor, cheiro e consistência), o processo de cozedura AMC é sempre muito superior à cozedura convencional e à cozedura no micro-ondas. As cenouras têm melhor sabor, melhor aspeto, são ricas em nutrientes e não são aguadas.

5. A carne que foi assada sem gordura sabe bem?

Existem grandes reservas relativamente a uma alimentação saudável. Muitas pessoas pensam que os alimentos não podem saber bem sem gordura, porque a gordura é um transportador de sabor. No entanto, a gordura não é necessária para que os alimentos fiquem com um sabor perfeito a assado. O sabor está na carne e não na gordura utilizada para assar/fritar! Os mesmos resultados sensoriais em termos de sabor, cheiro, cor e textura são obtidos quando se assa sem gordura e quando se assa com gordura. Ao mesmo tempo, também se poupam calorias desnecessárias. (Fonte: Universidade de Ciências Aplicadas de Hamburgo, 2009)

6. É possível evitar o excesso de peso ou perder peso com o método de cozinha AMC?

O método de cozinha AMC, por exemplo, permite-lhe assar sem adicionar gordura. Desta forma, poupa gordura todos os dias quando assa. Isto ajudá-lo-á a evitar e a reduzir o excesso de peso.

7. O método de cozinha AMC também é adequado para diabéticos?

Sim, as recomendações dietéticas para diabéticos incluem uma dieta com baixo teor de gordura. Especialmente no caso da diabetes tipo II, que afeta principalmente pessoas idosas, existem frequentemente perturbações simultâneas no metabolismo das gorduras, o que torna adequada a preparação de AMC com baixo teor de gordura.

8. O que acontece à capacidade das vitaminas se não for utilizada gordura?

A presença de gordura só desempenha um papel importante no caso das vitaminas lipossolúveis A, D, E e K, para que possam ser absorvidas pelo organismo. No entanto, quantidades muito pequenas de gordura, como óleo de salada ou gordura de carne, juntamente com alimentos ricos em vitaminas, são suficientes.

9. É necessária gordura para cozinhar cenouras?

As cenouras são ricas em carotenos, que são precursores da vitamina A – uma vitamina lipossolúvel. Esta só pode ser absorvida pelo nosso trato gastrointestinal se houver gordura. De um modo geral, as cenouras não precisam de ser cozinhadas com gordura, porque normalmente há gordura suficiente nos alimentos. “Cozinhar sem gordura” não significa necessariamente cozinhar sem gordura em geral. Não há nada de errado em adicionar um pouco de óleo aos alimentos para uma dieta saudável. No entanto, devem ser utilizadas gorduras de alta qualidade e não devem ser demasiado aquecidas.

10. Porque é que tenho de adicionar água à unidade quando cozinho legumes na Sofiteira com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” ou com a Tampa Super Vapor “Easyquick”?

A unidade AMC precisa de ser cheia com água para cozinhar à pressão. É necessário gerar vapor suficiente para que as válvulas da Tampa Rápida “Secuquick Softline” fechem e a temperatura suba para mais de 100°C.

O mesmo se aplica à Tampa Super Vapor “EasyQuick”: precisa de alguma água para que seja gerado vapor suficiente na unidade AMC.

É por isso que é melhor colocar os legumes na Sofiteira. Esta está equipada com pés pequenos. Estes permitem que os legumes sejam cozinhados apenas no vapor. Por outras palavras, os legumes não entram em contacto com a água no fundo da unidade AMC (basta adicionar água suficiente para a manter abaixo do fundo da Sofiteira).

Vantagens:

As vitaminas, os minerais, as substâncias vegetais bioativas e o sabor não se perdem na água.



11. Porque é que os vegetais congelados são adequados para serem cozinhados com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” na janela Soft?

Cozinhar com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” na janela Soft é muito adequado para vegetais congelados. Quando feijões verdes congelados são cozidos em água, por exemplo, eles perdem cerca de 65% da vitamina C. Na janela Soft da Tampa Rápida “Secuquick Softline” (mais sofiteira), há apenas perdas de cerca de 28%.

12. O que acontece em geral às vitaminas quando se cozinha com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”?

Ao cozinhar com a Tampa Rápida “Secuquick Softline”, a temperatura aumenta, o que não é muito bom para as vitaminas. Ao mesmo tempo, o tempo durante o qual o calor atua é consideravelmente reduzido, o que é muito bom para as vitaminas.

Os estudos sobre as vitaminas provam-no: se alguma vez estiver com pressa, não deixe que a sua consciência lhe pese. Cozinhar com a Tampa Rápida “Secuquick Softline” e a Sofiteira na janela Soft é quase tão suave como o próprio método de cozedura da AMC, especialmente para legumes com tempos de cozedura mais longos (por exemplo, batatas cozidas). De qualquer modo, as vitaminas são preservadas muito melhor do que se forem cozinhadas com muita água.

13. Que quantidade de gordura se pode ingerir?

A gordura é um nutriente essencial porque fornece ácidos gordos que o organismo não consegue produzir por si próprio e que são, portanto, parcialmente essenciais. A quantidade de gordura não é apenas importante, mas também a qualidade das gorduras alimentares.

- Os ácidos gordos saturados provenientes de gorduras animais e vegetais hidrogenadas devem representar menos 10% do total de calorias consumidas. Em termos reais, isto significa que a manteiga, a carne gorda, os enchidos, o queijo e as gorduras de fritura devem ser consumidos com a maior moderação possível.
- A maior parte da gordura (cerca de 15-20% do total de calorias) deve ser consumida sob a forma de ácidos gordos monoinsaturados (por exemplo, ácido oleico). O azeite e o óleo de colza são ideais, por exemplo, em saladas ou para dar sabor aos alimentos depois de cozinhados.
- Os ácidos gordos essenciais e polinsaturados devem representar cerca de 7-8% da ingestão total de calorias. As fontes mais importantes são os óleos vegetais e o peixe, como a cavala, o arenque e o salmão.
- Muitos nutricionistas acreditam que a gordura pode representar até 35% do total de calorias se a qualidade for boa e não existirem problemas de saúde.

14. Os legumes congelados são tão nutritivos como os legumes frescos?

Os legumes congelados têm quase a mesma quantidade de vitaminas e minerais que os legumes frescos. No inverno, os legumes congelados são por vezes melhores do que os produtos frescos, uma vez que os produtos frescos já percorreram longas distâncias e estiveram armazenados durante um período mais longo. Os legumes e as misturas de legumes sem quaisquer ingredientes adicionais são altamente recomendados.

Atenção: Os alimentos prontos a consumir contêm frequentemente uma quantidade relativamente elevada de gordura e/ou sal.

15. Como se pode proteger contra a salmonela?

- A salmonela é uma bactéria que se encontra principalmente em alimentos crus de origem animal, por exemplo, em aves de coqueira ou em produtos que contêm ovos crus, como a maionese e os produtos lácteos.
- Utilize apenas ovos com menos de cinco dias para preparar alimentos que contenham ovos crus. Coma os alimentos no prazo de um dia após a sua preparação e certifique-se sempre de que os refrigera.
- Limpe bem os utensílios de trabalho com detergente e água quente quando preparar aves, carne e ovos crus.
- Nunca prepare saladas ou legumes crus no mesmo sítio que ovos ou carne crus. Cozinhe sempre bem as aves de capoeira, a carne picada e o peixe. A salmonela é morta a mais de 70°C, esta temperatura deve ser atingida no centro da carne. Retire sempre a embalagem da carne congelada e descongele-a no frigorífico (coberta numa tigela com uma peneira).
- Lavar as mãos com água morna e sabão. Colocar panos de prato e toalhas na lavandaria depois de trabalhar com produtos crus.

16. Porque é que se deve ter cuidado com o sal na preparação dos alimentos?

As sociedades nutricionais recomendam a ingestão de cerca de 5 a 6 gr (máx.) de sal por dia. O sal escondido nos alimentos também é tido em conta neste valor. A salsicha, o queijo, o pão e muitas refeições prontas contêm uma quantidade muito elevada de sal. Uma boa forma de reduzir o sal é cozinhar sem água. Testes de sabor provaram que metade da quantidade de sal de mesa pode ser cortada sem afetar negativamente o sabor.

12 Garantias

1. Qual é a duração da garantia das unidades e frigideiras AMC?

- A Garantia Mundial AMC é válida por 30 anos a partir do momento da transferência das unidades ou frigideiras AMC ou dos utensílios ociosos de aço inoxidável para o cliente.
- A garantia para todas as outras peças do Sistema de Cozinha Inteligente AMC, bem como para todos os outros produtos AMC, é válida por dois anos a partir do momento da transferência para o cliente.
- A garantia é válida em caso de defeitos de material, de fabrico ou de funcionamento. A garantia inclui reparações ou trocas de peças sem defeitos.
- O desgaste normal e os danos causados por manuseamento incorreto e danos auto infligidos não estão incluídos na garantia.
- Danos secundários, danos colaterais e reclamações que não estejam cobertos por esta garantia também estão excluídos da promessa de garantia.
- No entanto, os direitos legais do cliente mantêm-se reservados.
- Durante os primeiros dois anos do período de garantia, não serão cobrados ao cliente quaisquer custos de transporte e expedição.
- Para os serviços de garantia, é necessário apresentar um documento original (fatura, contrato de compra e venda).

2. Qual é a duração da garantia da Tampa Rápida "Secuquick softline"?

A garantia para as peças de aço inoxidável é válida por 30 anos. A garantia para as peças de plástico, incluindo o Visiotherm S, é válida por dois anos.

3. Qual é o período de garantia para o Navigenio?

A garantia é válida por dois anos.

4. 4. Porque é que o Navigenio só tem uma garantia de dois anos? Muitos electrodomésticos têm uma garantia de cinco anos...

A obrigação legal de uma garantia é de dois anos. A AMC não prolongou esta garantia com base numa decisão estratégica da direção. Os cinco anos que alguns fornecedores oferecem estão, na maioria dos casos, associados a custos adicionais.

13 Perguntas sobre modelos anteriores

Consulte também o historial de modelos da AMC para todas as questões relativas a modelos anteriores.

1. A parte de baixo do Visiotherm M30 e M29 tem entalhes. Para que servem?

São os pontos de encaixe para o Audiotherm.



Vantagem:

Facilitam o posicionamento correto do Audiotherm no Visiotherm.

2. O que significa exatamente "inicializar"?

Em todos os modelos até ao modelo M30, o Audiotherm tem de ser "inicializado". Isto significa rodar o Audiotherm no Visiotherm até aparecer o símbolo pretendido (p. ex., cenoura).

3. O que é que se pode fazer se o Audiotherm M30 não inicializar?

A janela ótica do Audiotherm e/ou do Visiotherm pode estar suja ou coberta por uma película de água.

- Limpe a janela ótica do Audiotherm e o mostrador do Visiotherm e inicialize novamente.

4. É também possível regular o Audiotherm M30 para 80, 90 ou 98°C, por exemplo?

Não. O Audiotherm não controla pontos individuais, mas apenas o intervalo (legumes: 80-98°C, soft: 1ª-2ª janela Soft, turbo: 1ª-2ª janela turbo, vapor: 97-99°C) e o ponto para virar a 90°C. Só pode ser inicializado na janela de assar, na janela de legumes, na primeira janela Soft e na primeira janela turbo e na janela de vapor. Mantém-se durante todo o processo de cozedura.

5. A Tampa Super Vapor " EasyQuick" também pode ser utilizado com outras gerações de produtos AMC (M29/M28, etc.)? Em princípio, a Tampa Super Vapor " EasyQuick" pode ser utilizada com as unidades M29 e modelos mais antigos.

A Tampa Super Vapor " EasyQuick" foi desenvolvida para o M30 e, por isso, tem todas as vantagens associadas à utilização das unidades M30 e M30s, uma vez que o fundo da unidade também foi otimizado neste caso.

6. Porque é que existem diferentes receitas AMC e métodos de cozedura, por exemplo, para crepes e panquecas?

A frigideira para brunch só foi desenvolvida em 2017 e mudou a forma como os pratos de ovos são cozinhados. É claro que os pratos de ovos também podem ser preparados na frigideira com pega removível.

Dica: Fornecer apoio útil aos clientes a pedido e aconselhá-los sobre a compra da frigideira para brunch.

7. Que explicação deve dar aos clientes que ainda têm um Navigenio mais antigo que sobraquece rapidamente e se desliga, por exemplo, quando é utilizado como grelhador de mesa ou panela quente?

Tal como acontece com todos os aparelhos electrónicos (por exemplo, telemóveis), as novas gerações de desenvolvimentos técnicos foram ajustadas e optimizadas.

Por favor, dê as seguintes recomendações:

- Se estiver planeada uma refeição longa e sociável, ferva previamente o caldo na cozinha e coloque-o no Navigenio quando estiver quente. (Se necessário, volte a encher com caldo quente).
- Utilizar a função de tampa e ponto para virar para o grelhador de mesa. É necessário um nível mais baixo e, por conseguinte, menos energia. Não o deixe no máximo durante muito tempo.
- Em conclusão, deve tentar substituir o Navigenio antigo por um novo.