



Bolje jesti.  
Bolje živjeti.



# AMC Navigenio



Lagano automatsko  
kuhanje i pečenje

Premium  
sustav kuhanje

[www.amc.info](http://www.amc.info)

**AMC Hrvatska**

AMC Alfa Metalcraft d.o.o.  
Kreše Golika 3  
10090 Zagreb  
Hrvatska  
T: +385 1 619 55 89

hr@amc.info  
www.amc.info



AMC Hrvatska

**AMC International**

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

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



amc\_international

# Dragi AMC klijentu,

Zaronite u šareni svijet recepata uz upotrebu Navigenia i neka AMC multitalent postane nezamjenjivi partner u vašoj kuhinji

- ✓ Navigenio – sve potpuno automatski: on je autopilot u vašoj kuhinji – putem radio veze s Audiothermom kontrolira kuhanje, pečenje i brzo kuhanje potpuno automatski. Sve je kuhano savršeno i radi bez problema. Istinsko jamstvo do uspjeha!
- ✓ Navigenio – potpuno mobilan: u kuhinji, dnevnom boravku ili na terasi, sve što trebate je izvor energije!
- ✓ Navigenio – najmanja pećnica na svijetu: brzo, ukusna korica kod gratiniranja, hrskava pizza ili mala torta – uistinu ukusno s uštedom vremena i energije!

Ne samo kod automatskog kuhanja – sve je lakše za upotrebu Audiotherma. Ne morate čekati trenutak za smanjenje topline. Audiotherm vas uvijek zove kad je potrebno nešto učiniti.

Dobar tek!

Želimo vam pregršt radosti i uživanja u kuhanju

Vaš AMC

# Automatsko kuhanje i pečenje

Pri automatskom kuhanju sve se obavlja samo: vi napunite posudu, postavite ju na Navigenio, odaberete „A“ za automatski, postavite Audiotherm sa zadanim vremenom kuhanja i čekate dok vas Audiotherm pozove.

Dobar tek!



Olakšani odabir  
recepta:



bogato vitaminima



nizak udio masti



niskokalorično



bogato vlaknima




nizak udio  
kolesterola

# Salata od cvjetače

## Za 4 osobe

- 750 g cvjetače
- 2 rajčice
- 3 mlada luka
- 1 češanj češnjaka
- 1 svežanj vlasca
- 3 žlice bijelog vinskog octa
- 3 žlice maslinovog ulja
- Sol, papar
- Šećer
- 250 g koktel rajčica
- 100 g rukole



 cca. 30 minuta (bez vremena čekanja)



- Očistite cvjetaču, natrgajte ju na cvjetice i još vlažnu od pranja stavite u posudu 20 cm 2.3 l. Na Navigeniu zadajte „A“. Zadajte 15 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite do simbola za povrće.
- Rajčice očistite od sjemenki i narežite. Očistite mladi luk i češnjak i sitno ih nasjeckajte. Vlasac narežite na sitne kolutiće.
- Pomiješajte ocat i ulje, dobro začinite solju, paprom i šećerom. Koktel rajčice prepolovite ili narežite na četvrtine.
- Nakon kuhanja cvjetaču pustite da stoji dok ne postane mlaka. Dodajte rajčice u mješavinu octa i ulja, pa sve


pomiješajte s cvjetačom. Očistite rukolu, natrgajte ju na male komade i pospite po salati neposredno prije serviranja.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta  
cca. 150 kcal po osobi

**Savjet:** Salatu poslužite kao maleni lagani obrok za 2 osobe. Za promjenu, cvjetaču zamijenite romanesko brokulom ili korabicom.



## Savitci od poriluka i šunke s umakom od sira

 cca. 40 minuta



### Za 4 osobe

4 poriluka  
20 g maslaca  
20 g brašna  
350 ml mlijeka  
100 g sira s biljnim začinima  
Sol, papar  
Instant povrtni temeljac  
Po želji, suho bijelo vino  
4 šnite(cca. 50 g) kuhane šunke

- Očistite poriluk, narežite ga na komade duge otprilike 20 cm i još vlažan od pranja stavite u posudu 24 cm 3.5 l. Na Navigeniu zadajte „A“. Zadajte 15 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite do simbola za povrće.
- Maslac otopite u maloj posudi. Čim se počne pjeniti, dodajte brašno i miješajte. Polako ulijevajte mlijeko.
- Pustite umak neka vrije otprilike 3 minute, povremeno miješajući. Umiješajte sir u umak, začinite solju i paprom, dodajte temeljac i po želji malo bijelog vina.
- Po završetku kuhanja ocijedite poriluk. Položite ga na šnite šunke, šnite zarolajte i napravite savitke, položite ih u posudu 24 cm 3.5 l i prelijte umakom od sira.
- Posudu stavite na površinu otpornu na toplinu, Navigenio okrenite naopačke i postavite ga na posudu, te gratinirajte savitke otprilike 10 minuta, dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta + 10 minuta gratiniranje  
cca. 305 kcal po osobi

# Krumpir gulaš



 cca. 35 minuta



## Za 2 osobe

700 g mladog voštanog krumpira

1 glavica luka

2 žlice maslinovog ulja

1 žlica slatke mljevene paprike

Kim

Sol

125 ml povrtnog temeljca

1 crvena paprika babura

1 žuta paprika babura

2 grančice mažurana

2 žice naribane korice organski uzgojenog limuna

- Dobro operite neoguljene krumpire, osušite ih i, ovisno o veličini, prepolovite ili narežite na četvrtine. Oljuštite luk i sitno ga narežite. Krumpir i luk prelijte maslinovim uljem.
- Postavite Eurasiu 24 cm na Navigenio i zadajte „A“ za automatsko kuhanje. Postavite Audiotherm na poklopac i okrenite ga dok se ne pojavi simbol za pečenje.
- Čim dobijete signal da je okno za pečenje dosegnuto, stavite na stupanj 2. Krumpir pecite otprilike 5 minuta, povremeno protresite posudu.
- Dodajte mljevenu papriku, mažuran i povrtni temeljac. Ponovno zadajte „A“ na Navigeniu. Zadajte 15 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite do simbola za povrće.
- Očistite paprike babure i narežite ih na male komade. Natrgajte listiće mažurana i sitno ih nasjeckajte. Narezanu papriku, limunovu koricu i mažuran dodajte krumpiru.
- Zadajte 10 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite do simbola za povrće.
- Na kraju kuhanja gulaš dobro začinite.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 25 minuta  
cca. 350 kcal po osobi



# Sekeli gulaš

## Za 6 osoba

500 g luka	Sol, papar
2 češnja češnjaka	500 g kiselog kupusa
200 g brašnog krumpira	200 ml jakog mesnog temeljca
1 kg svinjetine za gulaš	1 žlica kima
1 žlica ljute mljevene paprike	2 žlice pirea od rajčica
1 žlica slatke mljevene paprike	

 cca. 75 minuta



- Oljuštite luk i češnjak i narežite ih. Ogulite krumpir i naribajte ga. Postavite Eurasiju 28 cm na Navigenio i zadajte „A“ za automatsko kuhanje. Postavite Audiotherm na poklopac i okrenite ga dok se ne pojavi simbol za pečenje.
- Čim čujete signal da je okno za pečenje dosegnuto, stavite na stupanj 3. Meso pecite po porcijama. S posljednjom porcijom popržite luk i češnjak.
- Dodajte mljevenu papriku, dobro začinite solju i paprom. Dodajte preostale sastojke kao i ribani krumpir i sve dobro promiješajte.
- Zadajte na Navigenio „A“ za automatsko kuhanje. Zadajte 60 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite do simbola za povrće. Na kraju kuhanja gulaš dobro začinite.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 60 minuta  
cca. 335 kcal po osobi



# Prženi škampi



 cca. 20 minuta



## Za 4 osobe

1 crvena chilli paprika  
 1 češanj češnjaka  
 1 mali komad đumbira  
 1 mahuna vanilije  
 2 žlice maslinovog ulja  
 400 g očišćenih repova škampa  
 2 cl suhog sherryja  
 30 g hladnog maslaca  
 Sol, papar

- Odstranite sjemenke iz chilli paprike, oljuštite češnjak i obje namirnice sitno nasjeckajte. Ogulite đumbir i naribajte ga. Prerežite mahunu vanilije i izvadite sjemenke, pomiješajte sve sastojke s maslinovim uljem.
- Uklonite tamnu nit iz repova, te pomiješajte repove sa začinjnim uljem.
- Postavite Arondo tavu 28 cm na Navigenio i zadajte „A“ za automatsko kuhanje. Postavite Audiotherm na poklopac i okrenite ga dok se ne pojavi simbol za pečenje.
- Čim bude dosegnuto okno za pečenje, popržite repove škampa sa svih strana. Izvadite repove, postavite regulator na stupanj 4 i deglazirajte sherryjem. Umiješajte hladni maslac i dobro začinite solju i paprom.
- Repove položite u umak i odmah servirajte.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 4 minute  
 cca. 215 kcal po osobi

# Filet lososa s narančom i komoračem



 cca. 25 minuta



## Za 4 osobe

750 g komorača

1 glavica luka

4 komada (à 150 g) fileta lososa

2 naranče

Sol, papar

2 žlice likera od anisa

20 g maslaca

Kajenski papar

- Očistite komorač, odstranite nježne zelene dijelove i sačuvajte ih, a komorač narežite na trake. Oprane, vlažne trake posložite u posudu 28 cm.
- Oljuštite luk, prepolovite ga i narežite na ploške, pa ga posložite preko komorača. Na vrh posložite filete lososa. Stavite poklopac, regulator Navigenia okrenite na „A“. Zadajte 15 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite ga dok se ne pojavi simbol za povrće.
- U međuvremenu ogulite naranče, odstranite im i bijelu unutarnju koru. Pokožicu uklonite ostrim nožem, filetirajte naranču i sakupite sok koji je istekao.
- Na kraju pečenja maknite ribu i držite ju na toplom mjestu. Natrgajte zelene dijelove komorača, zajedno s likerom, maslacem, filetima i sokom naranče umiješajte u povrće.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta  
cca. 425 kcal po osobi



# Automatsko brzo kuhanje sa Secuquickom softline

Jednako kao i kod automatskog kuhanja, prilikom brzog kuhanja sa Secuquickom softline Navigenio praktički obavlja sav posao za vas. Najbolje od svega je to što jela poput tjestenine ili rižota mogu biti pripremljena jednostavno i brzo. U samo nekoliko minuta automatskog soft programa brzog kuhanja smrznuto povrće je odmrznuto i skuhanu. Jela koja iziskuju dugo vrijeme kuhanja, kao što su gulaš ili grah varivo, postaju nježna i ukusna za manje od 50% uobičajenog vremena kuhanja, ukoliko koristimo automatsko turbo brzo kuhanje.



# Grah varivo

 cca. 40 minuta (bez vremena čekanja)



## Za 6 osoba

375 g suhog bijelog graha

250 g luka

2 češnja češnjaka

2 mrkve

1 poriluk

4 stabljike celera

300 g dimljene slanine narezane na kocke

1.5 l mesnog temeljca

Lovorov list

50 g pirea od rajčica

100 ml suhog crvenog vina

Ajvar

1 žlica slatke mljevene paprike

Sol, papar

Kajenski papar

- Ostavite grah namočen u hladnoj vodi tijekom noći.
- Oljuštite luk, češnjak, ogulite mrkve i sitno ih narežite. Očistite poriluk i celer, poriluk prepolovite po dužini i obje namirnice narežite na tanke ploške.
- Postavite posudu 24 cm 6.5 l na Navigenio i zadajte „A“ za automatsko kuhanje. Postavite Audiotherm na poklopac i okrenite ga dok se ne pojavi simbol za pečenje.
- Čim dobijete signal da je okno za pečenje dosegnuto, postavite regulator na stupanj 3 i pržite slaninu. Dodajte luk, češnjak, mrkvu, poriluk i celer i kratko vrijeme pržite zajedno sa slaninom.
- Dodajte ocijeđeni grah, zalijte mesnim temeljcem i dodajte lovorov list. Namjestite Secuquick softline 24 cm i zatvorite ga.
- Regulator na Navigeniu opet postavite na „A“. Zadajte 20 minuta na Audiothermu, postavite ga na poklopac i okrenite dok se ne pojavi simbol za turbo.
- Na kraju kuhanja uklonite poklopac nakon što ste oslobodili tlak iz posude. Izvadite lovorov list, umiješajte pire od rajčica u varivo.
- Neka zakipi još jednom, na kraju dobro začinite paprikom i začinicima.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 20 minuta

cca. 425 kcal po osobi



Automatsko brzo kuhanje sa Secuquickom softline

# Ragu od janjetine

 cca. 40 minuta



## Za 4 osobe

2 glavice luka  
2 češnja češnjaka  
2 cvrene chilli papričice  
800 g janjetine za gulaš  
2 žlice garam masale  
Sol, papar  
200 ml mesnog temeljca  
250 g smrznutog špinata  
100 g jogurta  
2 žlice kukuruznog brašna  
50 g groždica  
Limunov sok  
50 g kiki-rikija

- Oljuštite luk i češnjak, odstranite sjemenke chilli papričici i sve sitno narežite. Stavite posudu 24 cm 5.0 l na Navigenio i postavite reulator na oznaku „A“ za automatsko kuhanje. Postavite Audiotherm i okrenite ga do okna za pečenje.
- Kad čujete signal da je okno za pečenje dosegnuto, regulator postavite na stupanj 3 i pecite janjetinu.
- Pri kraju pečenja dodajte luk i češnjak. Dodajte garam masalu, sol i papar. Najprije stavite polovicu nasjeckane chilli papričice, ulijte temeljac, rasporedite smrznuti špinat po mesu.
- Stavite Secuquick softline poklopac 24 cm i zatvorite ga. Ponovno stavite regulator na Navigeniu na oznaku „A“. Na Audiothermu zadajte vrijeme kuhanja 25 minuta, stavite ga na poklopac i okrećite dok se ne pojavi simbol za turbo.
- Na kraju kuhanja uklonite tlak iz posude i skinite Secuquick. Pomiješajte jogurt s kukuruznim brašnom, umiješajte ga u janjetinu i pustite da sve zajedno još jednom zavrije.
- Dodajte groždice i dobro začinite preostalom chilli papričicom, solju, paprom i limunovim sokom. Nasjeckajte kiki-riki i posipajte ga po raguu.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 20 minuta

cca. 435 kcal po osobi

**Savjet za kupovinu:** Garam masala je mješavina začina iz indijske kuhinje. Može sadržavati na primjer kardamom, cimet, kim, klinčić i crni papar. Ukoliko ne možete nabaviti gotovu mješavinu, uzmite prstohvat mljevenog klinčića i po pola žličice od ostalih začina.



# Gratinirani krumpir

 cca. 25 minuta



## Za 4 osobe

1 kg voštanog krumpira  
1 češanj češnjaka  
200 ml vrhnja za kuhanje  
100 ml jakog povrtnog temeljca  
Papar  
Muškatni oraščić  
Slatka mljevena paprika  
50 g ribanog sira

- Ogulite krumpir i narežite ga na tanke ploške. Oljuštite češnjak i sitno ga nasjeckajte. Pomiješajte vrhnje, temeljac i češnjak u posudi 24 cm 3.5 l. Začinite paprom, muškatnim oraščićem i mljevenom paprikom.
- Dodajte ploške krumpira i više nemojte miješati. Stavite Secuquick softline poklopac 24 cm i zatvorite ga. Regulator Navigenia stavite na oznaku „A“ za automatsko kuhanje. Zadajte na Audiothermu vrijeme kuhanja 5 minuta, stavite ga na poklopac i okrećite dok se ne pojavi simbol za soft.
- Na kraju kuhanja uklonite tlak iz posude i skinite Secuquick. Po krumpiru posipajte sir, te posudu stavite na vatrostalnu površinu. Navigenio postavite preokrenut na posudu, regulator stavite na visoki stupanj i gratinirajte cca 10 minuta, dok sir dobije zlatno-smeđu boju.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 5 minuta + 10 minuta gratiniranja  
cca. 335 kcal po sobi

**Savjet – kuhinjske tehnike:** Gratinirani krumpir bit će iznimno pikantan ako četvrtinu krumpira zamijenite kolotovima poriluka. Obzirom u tom slučaju dobivate veću količinu, obrok trebate pripremiti u posudi 24 cm 5.0 l.



# Rižoto s ružmarinom

## Za 4 osobe

1 glavica luka	2 grančice ružmarina
1 češnjak češnjaka	100 ml vrhnja za kuhanje
250 g riže za rižoto	50 g ribanog parmezana
500 ml povrtnog temeljca	Sol, papar
100 ml suhog bijelog vina	

 cca. 20 minuta



- Oljuštite luk i češnjak i sitno ih narežite. Pomiješajte s rižom, temeljcem i bijelim vinom u posudi 20 cm 3.0 l.
- Stavite Secuquick softline 20 cm i zatvorite ga. Regulator Navigenia stavite na oznaku „A“ za automatsko kuhanje. Zadajte na Audiothermu vrijeme kuhanja 7 minuta, stavite ga na poklopac i okrećite dok se ne pojavi simbol za soft.
- Uklonite grančice, a iglice ružmarina sitno nasjeckajte. Na kraju kuhanja uklonite tlak iz posude i skinite Secuquick. Umiješajte vrhnje, ružmarin i parmezan, te dobro posolite i popaprite.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 7 minuta  
cca. 395 kcal po osobi

**Savjet:** Ovaj recept možete koristiti kao temeljni recept za rižoto pripremljen uz upotrebu Secuquick softlinea i Navigenia. Za kremasti rižoto koristite omjer riže i vode 1 : 2,5. Rižoto možete začiniti šafranom umjesto ružmarinom ili dodajte jednu šaku sušenih, sitno narezanih vrganja. Po želji rižotu možete dodati oko 150 g smrznutog povrća.





# Pasta casserole



 cca. 25 minuta



## Za 4 osobe

450 ml povrtnog temeljca

250 g tjestenine (Fusilli)

200 g kuhane šunke

100 ml vrhnja za kuhanje

Sol, papar

50 g ribanog sira

Slatka mljevena paprika

- U posudu 20 cm 3.0 l stavite tjesteninu i ulijte temeljac. Stavite Secuquick softline 20 cm i zatvorite ga. Regulator Navigenia stavite na oznaku „A“ za automatsko kuhanje. Zadajte na Audiothermu vrijeme kuhanja 5 minuta, stavite ga na poklopac i okrećite dok se ne pojavi simbol za soft.
- Šunku narežite na male komade, na kraju kuhanja uklonite tlak iz posude i skinite Secuquick. Umiješajte vrhnje, šunku i začinite.
- Posipajte sirom i mljevenom paprikom, a posudu stavite na vatrootpornu površinu. Navigenio postavite preokrenut na posudu, regulator stavite na visoki stupanj i gratinirajte cca 8 minuta, dok sir dobije zlatno-smeđu boju.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 5 minuta + 8 minuta gratiniranja  
cca. 500 kcal po osobi

**Savjet:** Ovaj recept možete koristiti kao temeljni recept za tjesteninu pripremljenu uz upotrebu Secuquick softlinea i Navigenia. Jednostavno dodajte količinu vode koja je dvostruka od količine tjestenine. Vrijeme kuhanja je otprilike pola vremena kuhanja naznačenog na pakiranju tjestenine koju koristite. Za promjenu dodajte smrznuto povrće (npr. 200 g graška ili špinata). Povrće možete smrznuto pomiješati s ostalim sastojcima. Ukoliko želite laganiji obrok, vrhnje zamijenite nasjeckanim krumpirom (400 g). Ili umjesto šunke jednostavno prije gratiniranja dodajte otprilike 400 g fileta lososa narezanog na male komade.

# Pečenje i grilanje

Uz griddle posude ili tave, Navigenio postaje savršeni roštilj za vašu terasu ili balkon. Ne samo što na taj način grilanje postaje mnogo zdravije – odresci, kobasice, riba ili povrće sa žara mogu biti puno brže servirani, vi i vaši susjedi pošteđeni ste iritantnog mirisa roštilja i sve je izuzetno ukusno!.

**Savjet:** Posebno je lako i sigurno za uspjeh uz upotrebu Audiotherma.

# Ćevapčići

## Za 4 osobe

- 1 velika glava luka
- 2 češnja češnjaka
- 4 stabljike peršina glatkog lista
- 2 stabljike metvice
- 500 g mljevene govedine
- 1 jaje
- 1 žlica brašna
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 žlica pikantnog senfa
- 1 žlica pirea od rajčica
- Sol, papar
- Ljuta mljevena paprika



 cca. 30 minuta




- Oljuštite luk i češnjak i vrlo sitno ih narežite. Potrgajte listiće peršina i metvice i sitno ih nasjeckajte. Umijesite sve zajedno s mljevenim mesom, jajem, brašnom, maslinovim uljem, senfom i pireom od rajčica, te dobro začinite.
- Oblikujte ćevapčiće promjera 2 cm duge otprilike 8 cm. Zagrijte Arondo griddle 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6 do okna za pečenje.
- Ćevapčiće pecite sa svih strana na stupnju 3. Poklopite i isključite Navigenio. Ostavite ćevapčiće poklopljene još oko 3 minute.

**Vrijeme pečenja:** cca. 8 minuta  
cca. 345 kcal po osobi





# Roštilj kobasice

 cca. 10 minuta



## Za 4 osobe

4 blanširane roštilj kobasice

- Zagrijte posudu 24 cm 3.5 l na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. Kobasice oprezno zarezite na jednoj strani.
- Kobasice posložite u posudu tako da strana koju ste zarezali bude okrenuta prema gore, posudu stavite u poklopac postavljen naopako i postavite Navigenio preokrenut na posudu.
- Pecite kobasice na visokom stupnju otprilike 4 minute. Isključite Navigenio, a kobasice ostavite u posudi još 1-2 minute, ovisno o debljini.

Vrijeme pečenja: cca. 4 minute

**Savjet:** Sirove kobasice potrebno je peći otprilike 7 minuta, ovisni o debljini.



# Pečeni pileći bataci

 cca. 35 minuta



## Za 4 osobe

- 1 žlica sušenog timijana
- 2 žlice ulja
- 2 žlice tekućeg meda ili javorovog sirupa
- 1 žlica slatke mljevene paprike
- 1 žlica ljute mljevene paprike
- Sol, papar
- 4 pileća batka



- Pomiješajte timijan s uljem, medom ili javorovim sirupom, mljevenom paprikom, soli i paprom. Zagrijte posudu 24 cm 3.5 l na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje.
- Batke posložite u posudu tako da koža bude okrenuta prema gore i premažite ih mješavinom začina. Poklopite i pecite dok oznaka ne dosegne 90°C.
- Maknite poklopac, posudu stavite u poklopac postavljen naopako i postavite Navigenio preokrenut na posudu, s regulatorom na niskom stupnju.
- Pecite batke cca 30 minuta dok ne postanu zlatno-smeđi. Povremeno podlijevajte tekućinom koja se u posudi skuplja tijekom pečenja.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 30 minuta  
cca. 415 kcal po osobi



# Odresci s lukom

## Za 4 osobe

250 g luka

100 ml mesnog temeljca

2 žlice pikantnog senfa

2 žlice džema od marelica

4 odrezaka pečenke (cca. po 150 g)

Sol, papar



 cca. 25 minuta



- Oljuštite luk i narežite ga na tanke kolotove. Pomiješajte temeljac, senf i džem.
- Zagrijte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. Regulator postavite na stupanj 3, pa pecite odreske po 3 minute na svakoj strani, izvadite ih i prekrijte aluminijskom folijom.
- Stavite kolotove luka u Arondo i pecite ih otprilike 5 minuta dok ne dobiju svijetlo-smeđu boju, povremeno miješajući. Dodajte umak od senfa, sve dobro promiješajte i začinite.
- Isključite Navigenio, po želji začinite odreske i dodajte ih u umak od luka. Poklopite i ostavite da sve zajedno lagano vrije, ovisno o tome kako kuhano želite da bude, otprilike 10 minuta.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 16 minuta  
cca. 225 kcal po osobi



# Marinirano povrće



 cca. 20 minuta



## Za 4 osobe


1 patlidžan  
1 tikvica  
1 crvena paprika babura  
1 žuta paprika babura  
2 češnja češnjaka  
3 grančice ružmarina  
3 grančice timijana  
8 žlica maslinovog ulja  
Papar, sol

- Ogulite patlidžan i tikvicu i narežite na ploške debljine cca 1 cm. Paprike operite, narežite ih na komade veličine zalogaja, već ovisno o vašoj želji. Oljuštite češnjak i sitno ga nasjeckajte.
- Natrgajte listiće začinskog bilja, sitno ih nasjeckajte i u zdjeli pomiješajte s maslinovim uljem i češnjakom. Dodajte narezano povrće i dobro popaprite.
- Zagrijte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. Regulator postavite na stupanj 3, pa ispecite povrće, malo posolite i poslužite toplo.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 10 minuta  
cca. 240 kcal po osobi



# Punjeni svinjski odresci

 cca. 40 minuta



## Za 4 osobe

1 naranča iz organskog uzgoja  
 1 svinjski odrezak (cca. 600 g)  
 1 bjelanjak  
 1 žlica krušnih mrvica  
 1 žlica kardamoma  
 Sol, papar  
 10 kriški slanine  
 100 ml mesnog temeljca  
 100 ml vrhnja za kuhanje  
 Po želji, zgušnjivač umaka  
 2 žlice marsale ili sherryja

- Operite naranču i ogulite. Odrežite jedan komad (cca 120 g), od ostatka iscijedite sok, a koru narežite na kocke. U sok dodajte bjelanjak i dobro promiješajte.
- Umiješajte krušne mrvice, kardamom i narančinu koru i začinite solju i paprom.
- Svinjski odrezak lagano površinski zarežite uzdužno na par mjesta. Na radnoj površini posložite kriške slanine tako da se dijelom preklapaju, na njih stavite odrezak i rasporedite nadjev.
- Punjeni odrezak omotajte slaninom, a krajeve zatvorite čačalicama. Zagrijte posudu za pečenje 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje.
- Regulator postavite na stupanj 3 i zapecite odrezak sa svih strana. Posolite, popaprite, deglazirajte temeljcem i narančinim sokom.
- Izvadite odrezak i stavite ga na toplo. U umak dodajte vrhnje, ostavite da se reducira par minuta, pa po želji zgusnite. Začinite marsalom ili sherryjem i narežite meso na ploške.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta  
 cca. 340 kcal po osobi

**Savjet:** Kardamom ima široku upotrebu u azijskoj i arapskoj kuhinji. U europskoj ga kuhinji uglavnom upotrebljavaju kod pripreme božićnih slastica i kod izrade kobasica i likera.

# Marinirana pileća prsa

## Za 4 osobe

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 naranča iz organskog uzgoja | 1 žlica ukiseljenog zelenog papra |
| 1 češanj češnjaka             | 4 komada pilećih prsiju           |
| 3 žlice suncokretovog ulja    | Sol, papar                        |
| 2 žlice soya umaka            |                                   |



cca. 30 minuta (bez vremena mariniranja)



- Operite naranču toplom vodom, ogulite i narežite koru i istisnite sok. Oljuštite češnjak i sitno ga narežite. Pomiješajte narančinu koru, sok i češnjak s uljem, soya umakom i zelenim paprom.
- Pileća prsa s marinadom stavite u vrećice za zamrzavanje, zatvorite i ostavite u hladnjaku da se mariniraju otprilike 12 sati.
- Zagrijte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. Marinadu oprezno uklonite s mesa, regulator postavite na stupanj 2, te zapecite meso s obje strane.
- Posolite, popaprite i dodajte preostalu marinadu, poklopite i pustite da lagano vrije otprilike 10 minuta na isključenom Navigeniu.


**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta  
cca. 255 kcal po osobi



# Carski drobljenac

## Za 2 osobe

3 jaja	1 mala čaša mineralne vode
1 prstohvat soli	1 žlica maslaca ili margarina
1 čaša kiselog vrnja (200 g)	1 šaka grožđica, po želji
1 vrećica vanilin šećera	2 žlice šećera
1 šalica brašna	Šećer u prahu

 cca. 10 minuta



- Umiješajte jaja, sol, kiselo vrhnje, vanilin šećer i brašno, što je brže moguće. Brašno mjerite opranom i osušenom čašom od kiselog vrnja.
- Zagrijte Arondo Griddle 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. U smjesu umiješajte mineralnu vodu. U Arondo stavite maslac ili margarin. Regulator Navigenia postavite na stupanj 4, ulijte smjesu i lagano okrećite Arondo, da se smjesa ravnomjerno razlije.
- Po želji razlivenu smjesu posipajte grožđicama i poklopite. Kad crvena indikacijska traka na Visiothermu dosegne okno za pečenje, isključite Navigenio, razrežite carski drobljenac na četvrtine i preokrenite ga (ukoliko smjesa nije dovoljno pečena, poklopite još koji trenutak).
- Ponovno poklopite, te pecite preokrenuto dok okno za pečenje ne bude ponovno dosegnuto. Drobljenac posipajte šećerom, usitnite na manje komade i karamelizirajte ga neprestanim okretanjem.
- Prije posluživanja carski drobljenac posipajte šećerom u prahu.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 5 minuta  
cca. 505 kcal po osobi

**Savjet:** Ukoliko odvojite žumanjke i bjelanjke, pa istučete snijeg od bjelanjaka i umiješate ga u smjesu, drobljenac će biti prozračniji.



# Kuhanje

Navigenio možete koristiti za kuhanje u vrtu, na terasi ili na stolu u dnevnom boravku, ili jednostavno za održavanje posuđa toplim. Mobilni Navigenio prati vas svuda, jedino što trebate je napajanje električnom energijom.


Savjet: S Audiothermom je sve posebno lako i sigurno će uspjeti.





# Chili con Carne



 cca. 60 minuta



## Za 12 osoba

300 g luka  
 3 češnja češnjaka  
 3 mrkve  
 3 stabljike celera  
 3 crvena chilli papričica  
 1 limenka (cca. 800 g) graha  
 800 g mješanog mljevnog mesa  
 3 žlice slatke mljevene paprike  
 1 l jakog mesnog temeljca  
 1 limenka (cca. 800 g) pelata rajčica  
 1 žlica kima  
 Sol, papar  
 1 limenka (cca. 150 g) kukuruza  
 75 g pirea od rajčica  
 150 g vrhnja za šlag

- Oljuštite luk i češnjak, ogulite mrkvu i sve sitno narežite. Odstranite sjemenke chilli papričici i vrlo sitno ju nasjeckajte. Grah isperite toplom vodom i dobro ocijedite.
- Zagrijte posudu 24 cm 6.5 l na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje, smanjite regulator na stupanj 3 i popržite meso. Pomalo dodavajte luk i češnjak, te preostalo povrće da se sve poprži.
- Dodajte pola količine pripremljene chilli papričice i preostale sastojke, uključujući i pelate rajčica. Začinite kimom, solju i paprom.
- Regulator na Navigeniu stavite na stupanj 6 i zagrijte do okna za povrće. Smanjite na stupanj 2, pa kuhajte otprilike 40 minuta. Umiješajte kukuruz, pire od rajčica i vrhnje za šlag. Za kraj dodajte preostalu količinu chilli papričice, te po želji posolite i popaprite.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 40 minuta                      cca. 260 kcal po osobi

**Savjet:** Kumin i kim potječu iz iste porodice začina, ali imaju potpuno različite arome. Kumin je temeljni začin azijske i južnoameričke kuhinje. U supermarketima su dostupne gotove mješavine začina za Chili con Carne.



# Pačja prsa u pikantnom umaku od naranče



 cca. 30 minuta



## Za 4 osobe

100 g poriluka  
 3 mrkve  
 2 cm đumbira  
 1 crvena chilli papričica  
 600 g pačjih prsa bez kože  
 1 čaša (350 g) klica mungo graha  
 100 g indijskog oraščića  
 Sol, papar  
 300 ml narančinog soka  
 3 žlice soya umaka  
 3 žlice oyster umaka  
 150 g blanširanih cvjetića brokule

- Očistite poriluk i narežite ga na kolutove. Ogulite mrkvu i narežite ju na vrlo tanke ploške. Đumbir ogulite i naribajte, chilli papričici odstranite sjemenke i sitno ju nasjeckajte.
- Pačja prsa narežite na trake, ocijedite klice mungo graha. Zagrijte wok na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. U wok stavite indijski oraščić, regulator stavite na stupanj 3, popržite do svjetlosmeđe boje neprestano miješajući i izvadite iz posude.
- Popržite pačja prsa. Izvadite meso, začinite ga solju i paprom i stavite na toplo mjesto. Popržite mrkvu, pa deglazirajte narančinim sokom, dodajte soya umak i oyster umak, chilli papričicu i đumbir. Ostavite da se umak reducira u posudi bez poklopca otprilike 5 minuta, do željene gustoće.
- Dodajte poriluk, klice mungo graha, cvjetiće brokule i pačja prsa, zagrijte Navigenio na stupanju 6 do okna za povrće. Isključite Navigenio i ostavite da se sve prožme otprilike još 2 minute.
- Začinite i poslužite svježe posipano muškatom oraščićem.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 7 minuta  
 cca. 450 kcal po osobi

# Paella



 cca. 50 minuta



## Za 4 osobe

2 glavice luka  
1 češanj češnjaka  
1 žuta paprika babura  
4 rajčice  
2 pileća batka sa zabatkom  
Sol, papar  
Slatka mljevena paprika  
8 cijelih škampa  
200 g riže za paellu ili za rižoto  
600 ml pilećeg temeljca  
1 vrh noža šafrana  
150 g smrznutog graška  
1 žlica maslinovog ulja  
1 žlica limunovog soka

- Oljuštite luk i češnjak i sitno ih narežite. Očistite papriku i narežite ju na kocke.
- Blansirajte rajčice kipućom vodom, odstranite kožicu i prerežite ih na osmine. Batke razrežite na batke i zabatke.
- Zagrijte tavu 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. Najprije pecite piletinu sa svih strana, s regulatorom postavljenim na stupanj 2, izvadite iz tave, posolite, popaprite i dodajte mljevenu papriku. Popržite škampe i izvadite ih.
- Sotirajte luk, češnjak i rižu i zalijte temeljcem. Umiješajte šafran i dodajte grašak i kockice paprike. Rasporedite komade piletine po paelli.
- Na stupnju 6 zagrijte do okna za povrće. Smanjite na stupanj 2 i kuhajte cca 20 minuta. Paellu začinite solju, paprom, maslinovim uljem i limunovim sokom. Dodajte škampe i rajčice, poklopljeno ostavite na isključenom Navigeniu još otprilike 5 minuta.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 25 minuta  
cca. 455 kcal po osobi



# Kozice u pikantnom kokosovom umaku

## Za 4 osobe

400 g repova kozica

400 g miješanog povrća (npr. 1 mrkva, 2 stabljike celera,

1 mala tikvica)


1 mali poriluk

200 ml kokosovog mlijeka

Sambal oelek (azijski ljuti sos)

Soya umak

3 stabljike korijandera ili peršina  
glatkog lista

 cca. 30 minuta




- Očistite kozice i odstranite crnu nit. Očistite povrće i narežite na male kocke ili kolutove.
- Zagrijte Eurasiu 28 cm na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. Pecite povrće povremeno ga miješajući, a regulator stavite na stupanj 2.
- Kozice popržite na isti način. Preljite ih kokosovim mlijekom, poklopite i kuhajte otprilike 8 minuta.
- Dobro začinite sambal oelekom i soya umakon. Počupajte listove korijandera/ peršina, nasjeckajte ih i pospite po jelu.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 8 minuta  
cca. 135 kcal po osobi

# Slatko-kisela svinjetina

## Za 4 osobe

1 limenka (cca. 200 g) ananasa	150 g gljiva
600 g svinjskih odrezaka	2 žlice kukuruznog brašna
1 manji poriluk	2 žlice voćnog octa
2 mrkve	4 žlice soya umaka
1 mali komad đumbira	2 žlice ketchupa
1 crvena paprika babura	2 žlice džema od marelica
1 žuta paprika babura	Sambal oelek

 cca. 45 minuta



- Ocijedite ananas, sačuvajte sok i narežite ananas na male komade. Odriske narežite na tanke trake. Očistite poriluk i ogulite mrkvu, obje namirnice narežite na tanke ploške.
- Đumbir ogulite i naribajte. Paprike očistite i narežite na trake. Gljive očistite četkom ili krpom i narežite ih.
- Wok stavite na Navigenio i regulator postavite na „A“ za automatsko kuhanje. Namjestite Audiotherm i okrećite ga dok ne dosegnete simbol za pečenje. Čim čujete zvučni signal, regulator stavite na stupanj 2. Popržite meso i izvadite ga iz woka.
- Stavite mrkvu, papriku, poriluk i gljive i sve zajedno popržite. Dodajte đumbir i sve zajedno pržite još otprilike 5 minuta, prestano miješajući.
- Dodajte meso i komadiće ananasa. Umutite kukuruzno brašno s 50 ml soka od ananasa i prelijte preko mesa i ananasa. Dodajte ocat, soya umak, ketchup i džem od marelica. Postavite ponovno regulator na „A“, zadajte na Audiothermu vrijeme kuhanja 10 minuta. Postavite Audiotherm na poklopac i okrećite ga dok se ne pojavi simbol za povrće.
- Na kraju jelo dobro začinite.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta

cca. 255 kcal po osobi

**Savjet za kupovinu:** Sambal Oelek je vrlo pikantan ljuti umak napravljen od chillija, octa i soli. Dostupan je u bolje opremljenim supermarketima.







# Gratiniranje i pečenje

S Navigeniom gratiniranje i pečenje je posebno jednostavno, brzo i štedljivo u pogledu energije.

Osnovna pravila:

- ✓ koristite niski stupanj za sve što treba kuhati polako te stoga ne smije prebrzo dobiti zlatno-smeđu boju: npr. kolači, kruh i pečeni komadi piletine. Nadalje, niski stupanj je dovoljan ako je Navigenio već vruć: npr. bruskete od rajčice ili punjene gljive.
- ✓ visoki stupanj koristite za sve što naglo treba postati zlatno-smeđe i hrskavo, kao npr. gratinirana tjestenina s krumpirom ili pizza. Pečeni komadi piletine na visokom će stupnju dobiti zlatno-smeđu boju nakon što su skuhani na niskom stupnju.


**Savjet:** I gratiniranje i pečenje je vrlo lako i vremenski precizno s Audiothermom:

- Navigenio okrenite naopako na posudu.
- Uključite visoki ili niski stupanj.
- Dok se izmjenjuju crveno i plavo svjetlo, unesite vrijeme gratiniranja ili pečenja u Audiotherm – Navigenio će se sam isključiti čim istekne zadano vrijeme.



# Punjene gljive



 cca. 45 minuta



## Za 12 komada

12 većih gljiva

150 g chorizo (španjolska pikantna kobasica od svinjetine)

40 g crnih maslina bez koštica

1 malu glavu luka

1 češanj češnjaka

50 g ribanog sira (npr. manchego)

2 žlice maslinovog ulja

Sol, papar

- Gljive očistite četkom ili krpom. Stapke odvojite i sitno ih nasjeckajte. Kobasicu ogulite i narežite na ploške.
- Masline također sitno nasjeckajte. Oljuštite luk i češnjak i narežite na sitne kocke. Pomiješajte sve zajedno sa sirom i maslinovim uljem, posolite i popaprite. Nadjenite gljive ovom smjesom.
- Izrežite krug od papira za pečenje uz pomoć poklopca 24 cm. Zagrijte posudu 24 cm 3.5 l na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje.
- Papir za pečenje stavite na dno posude, stavite pola količine nadjevenih gljiva, posudu stavite na vatrootpornu površinu, te na nju postavite Navigenio okrenut naopako. Na niskoj razini gratinirajte otprilike 8 minuta.
- Regulator opet stavite na stupanj 6, izvadite zapečene gljive. U posudu stavite drugu polovicu gljiva, nakon otprilike 1 minute postavite na posudu Navigenio okrenut naopako s regulatorom na niskom stupnju i također gratinirajte otprilike 8 minuta.

**Vrijeme pečenja:** cca. 16 minuta  
cca. 170 kcal po komadu



# Bruskete s rajčicama

 cca. 30 minuta



## Za 12 komada

4 rajčice  
1 mala glava luka  
1 češanj češnjaka  
2 grančice bosiljka  
2 žlice pirea od rajčica  
30 g ribanog parmezana  
Sol, papar  
12 manjih šnita bijelog kruha  
2 žlice maslinovog ulja

- Kipućom vodom blanširajte rajčice, ogulite ih, odstranite sjemenke i narežite ih na male komade. Oljuštite luk i češnjak i također ih sitno narežite. Listiće bosiljka sitno nasjeckajte.
- Sve sastojke pomiješajte s pireom od rajčica i parmezanom, te začinite. Šnite kruha lagano premažite maslinovim uljem.
- Izrežite krug od papira za pečenje uz pomoć poklopca 24 cm. Zagrijte posudu 24 cm 3.5 l na Navigeniu s regulatorom postavljenim na stupanj 6, do okna za pečenje. U posudu stavite papir i na papir posložite kruh.
- Regulator smanjite na stupanj 3 i pecite dok bruskete ne dobiju zlatno-smeđu boju. Polovicu smjese rasporedite po brusketama. Posudu stavite na vatrootpornu površinu, Navigenio postavite na posudu okrenut naopako i pecite na niskom stupnju otprilike 5 minuta.
- Pečene bruskete izvadite, pa cijeli postupak ponovite s preostalom količinom brusketa.


**Vrijeme pečenja:** cca. 10 minuta  
cca. 110 kcal po komadu

# Pizza

## Za 4 komada

1 glava luka	2 žlice maslinovog ulja
1 češanj češnjaka	150 g gljiva
1 limenka (400 g) pelata rajčica	150 g kuhane šunke
2 žlice pirea od rajčica	500 g tijesta za pizzu (iz hladnjaka)
2 grančice origana	150 g ribanog sira
Sol, papar	



 cca. 45 minuta



- Oljuštite luk i češnjak, sitno ih narežite i stavite u malu posudu. Poklopite i na najvišem stupnju zagrijte do okna za pečenje. Otklopite i dodajte pelate i pire od rajčica.
- Ostavite da se reducira na niskom stupnju, do željene gustoće. Nasjeckajte listiće origana. Umak posolite, popaprite i začinite maslinovim uljem, te ostavite da se ohladi.
- Gljive očistite četkom ili krpom i narežite ih na tanke ploške. Šunku sitno narežite. Tijesto podijelite na četiri dijela i svaki razvaljajte na krug promjera cca 22 cm.
- Zagrijte posudu 24 cm 2.5 l na stupnju 6 do okna za pečenje. Stavite u posudu prvi komad razvaljanog tijesta, premažite s  $\frac{1}{4}$  umaka. Posložite preko umaka  $\frac{1}{4}$  šunke, gljiva i sira. Posudu stavite na vatrootpornu površinu, Navigenio stavite na posudu okrenut naopako.
- Regulator stavite na visoki stupanj i pecite pizzu otprilike 2 minute. Pizzu izvadite uz pomoć savitljive lopatice.
- Okrenite regulator ponovno na stupanj 6, stavite u posudu drugi komad razvaljanog tijesta i nadjev. Pecite pizzu otprilike 3 minute.
- Isti postupak ponovite s preostalim tijestom i nadjevom.

**Vrijeme pečenja za 1 pizzu:** 2–3 minute  
cca 557 kcal po komadu

**Tip:** Pomoću recepta za super brzu 3-minutnu pizzu, svatko može svoju omiljenu pizzu pripremiti na samom stolu. Postupak je još brži ako upotrijebite gotovi umak od rajčica. Uvjerite se da je umak dovoljno gust. Ukoliko je prerijedak, zakipite ga i zgusnite s malo kukuruznog brašna.



# Gratinirano povrće

 cca. 25 minuta



## Za 4 osobe

1 mrkva  
1 mala tikvica  
1 mala korabica  
1 crvena paprika babura  
2 stabljike celera  
1 vlašac (luk)  
6 stabljika peršina  
50 g zelenih maslina bez koštica  
3 žlice maslinovog ulja  
Sol, papar  
100 g sira

- Ogulite mrkvu, tikvicu i korabicu i narežite ih. Očistite papriku i celer i narežite ih na trakice. Mokro povrće stavite u Eurasiu 24 cm. Oljuštite vlašac, sitno ga nasjeckajte i pospite po povrću.
- Navigenio zagrijte do okna za povrće, s regulatorom na stupnju 6. Regulator smanjite na stupanj 2 i kuhajte otprilike 15 minuta. Natrgajte listiće peršina, sitno ih nasjeckajte i narežite masline.
- Peršin i masline umiješajte u povrće, posolite, popaprite i pospite sirom.
- Navigenio okrenite naopako na posudu, te na visokom stupnju gratinirajte povrće cca. 8 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta + cca. 8 minuta gratiniranja  
cca. 230 kcal po osobi

## Savjet:

- Za gratiniranje su pogodni sirevi s minimalno 45% masnoće. Ukoliko više volite parmezan, dodajte mu par listića maslaca ili nekoliko kapi maslinovog ulja, kako biste dobili kremoznost.
- Povrće možete kombinirati po želji – samo vodite računa da je za svaku vrstu potrebno otprilike jednako vrijeme kuhanja.

# Pečeni krumpir



 cca. 25 minuta



## Za 4 osobe

750 g voštanog krumpira  
1 češanj češnjaka  
2 grančice ružmarina  
2 žlice maslinovog ulja  
½ žlice slatke mljevene paprike  
Sol, papar

- Neoguljene krumpire temeljito operite i prerežite po dužini. Oljuštite češnjak i sitno ga nasjeckajte. Listiće ružmarina također sitno nasjeckajte.
- Pomiješajte krumpir, češnjak, ružmarin, maslinovo ulje i mljevenu papriku. Posolite i popaprite.
- Krumpir stavite u posudu 24 cm 3.5 l. Grijaču ploču zagrijte na najvišem stupnju do okna za pečenje. Preokrenite krumpir i ploču grijte dalje na niskom stupnju.
- Navigenio postavite preokrenut na posudu, s regulatorom na niskom stupnju i pecite krumpir cca. 10 minuta, pa ga okrenite. Za kraj regulator okrenite na visoki stupanj i pecite krumpir još otprilike 5 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

**Vrijeme kuhanja:** cca. 15 minuta  
cca. 160 kcal po osobi



# Torta od crnog vina

 cca. 70 minuta



## Za 12 šnita

150 g omekšalog maslaca

150 g šećera

1 paketić vanilin šećera

3 jaja

300 g brašna

3 čajne žličice praška za pecivo

½ čajne žličice cimeta

2 žlice kakaoa

50 g naribane čokolade

75 ml crnog vina

Maslac za namašćivanje

Mljeveni lješnjaci za posipavanje

- Maslac pomiješajte sa šećerom i vanilin šećerom tako da postane pjenast. Dodajte jedno po jedno jaje.
- Primiješajte brašno, prašak za pecivo, cimet, kakao i ribanu čokoladu. Na kraju umiješajte crno vino.
- Ulijte tijesto u kalup za torte (cca 20 cm Ø), koji ste prethodno premazali maslacem i posipali brašnom.
- Kalup stavite u posudu 24 cm 8.0 l.
- Grijaču ploču stavite zagrijte na niskom stupnju, postavite preokrenuti Navigenio s regulatorom na niskom stupnju i pecite tortu otprilike 40 minuta. Isključite Navigenio i grijaču ploču, te, koristeći preostalu toplinu, pecite još otprilike 10 minuta.

**Vrijeme pečenja:** cca. 50 minuta  
cca. 285 kcal po šniti



# Torta ruža

## Za 12 šnita

Dizano tijesto:

350 g brašna

20 g svježeg kvasca

60 g šećera

125 ml toplog mlijeka

1 prstohvat soli

50 g omekšanog maslaca

1 jaje

Nadjev:

25 g rastopljenog maslaca

25 g kokosa


50 g nasjeckanih badema

25 g nasjeckanih pistacija

25 g šećera

Brašno za posipanje

Maslac za namašćivanje

 cca. 60 minuta (bez vremena dizanja tijesta)



- Brašno stavite u posudu i u sredini napravite udubljenje. U njega namrvite kvasac, dodajte mlijeko i čajnu žličicu šećera.
- Rastopite kvasac miješanjem i dodajte mu malo brašna. Pokrijte posudu i ostavite je na toplom mjestu dok se volumen kvasca ne udvostruči.
- Dodajte preostali šećer, maslac, jaje i sol. Umijesite glatko, mekano tijesto. Ponovno pokrijte i ostavite na toplom otprilike 30 minuta.
- Sastojke za nadjev pomiješajte. Razvaljajte dignuto tijesto u pravokut, premažite nadjevom i počnite savijati po dužoj stranici.
- Zarolano tijesto narežite na 12 šnita. Uz pomoć poklopca 24 cm izrežite krug od papira za pečenje i stavite ga u posudu 24 cm 5.0 l. Donje rubove posude namastite maslacem.
- Šnite posložite u posudu. Regulator na grijačkoj ploči stavite na niski stupanj i postavite Navigenio preokrenut na posudu. Pecite 25 minuta, isključite Navigenio i grijaču ploču, te koristeći preostalu toplinu pecite još otprilike 5 minuta.
- Tortu stavite na stalak za torte. Najbolje ju je servirati mlaku.

**Vrijeme pečenja:** cca. 35 minuta  
cca. 240 kcal po šniti



# Tarte Tatin

## Za 8 komada

Prhko tijesto:

170 g brašna

½ čajne žličice praška za pecivo

80 g šećera

1 žutanjak

100 g maslaca

Nadjev:

3 kisele jabuke

2 čajne žličice limunovog soka

20 g omekšanog maslaca

50 g karamel umaka



 cca. 40 minuta (bez vremena hlađenja)




- Sastojke što brže umijesite da dobijete glatko tijesto. Stavite tijesto između dvije plastične folije, pa ga razvaljajte u krug promjera otprilike 22 cm. Stavite tijesto u hladnjak na cca 30 minuta.
- Ogulite jabuke, odstranite sjemenke, narežite na tanke ploške i polijte ih limunovim sokom.
- Uz pomoć poklopca 24 cm izrežite krug od papira za pečenje i stavite ga u posudu 24 cm 3.5 l. Papir lagano premažite omekšanim maslacem.
- Karamel umakom prekrijte namašćeni papir, te lepezasto posložite ploške jabuka preko umaka. Jabuke prekrijte prhkim tijestom.
- Posudu zagrijte na Navigeniu s regulatorom na stupnju 6 do okna za pečenje.
- Posudu stavite u preokrenuti poklopac, Navigenio postavite preokrenut na posudu i pecite pitu otprilike 5 minuta.
- Pitu ostavite par minuta da se hladi, a potom ju izvadite na tanjur za torte.

**Vrijeme pečenja:** cca. 5 minuta  
cca. 285 kcal po komadu



# Kruh sa sjemenkama suncokreta

 cca. 45 minuta (bez vremena za dizanje tijesta)



## Za 1 kruh

500 g pšeničnog brašna od cjelovitog zrna

250 g brašna

1 kocka svježeg kvasca

½ žlice šećera

400 ml tople vode

100 g sjemenki suncokreta

2 žličice soli

Brašno za posipavanje

Voda za premazivanje

- Pomiješajte obje vrste brašna u posudi i u sredini napravite udubljenje. Izmrvite kvasac i dodajte šećer i vodu.
- Rastopite kvasac neprestano miješajući i dodajte malo brašna. Smjesu pokrijte i ostavite na toplom mjestu da kvasac naraste.
- Dodajte sol i sjemenke suncokreta i s preostalim brašnom zamijesite glatko tijesto. Ponovno pokrijte i ostavite počivati na toplom mjestu otprilike 30 minuta.
- Od tijesta oblikujte kruh i zarežite ga po površini. Uz pomoć poklopca 24 cm izrežite krug od papira za pečenje i stavite ga u posudu 24 cm 6.5 l. Na papir stavite kruh i premažite ga hladnom vodom.
- Regulator postavite na stupanj 6 i zagrijte Navigenio do okna za pečenje, posudu stavite u preokrenuti poklopac, Navigenio okrenut naopako postavite na posudu, regulator okrenite na niski stupanj i pecite 25 minuta. Isključite Navigenio i koristeći preostalu toplinu pecite još otprilike 10 minuta.
- Izvadite pečeni kruh i ostavite ga da se ohladi.

**Vrijeme pečenja:** cca. 35 minuti  
cca. 2990 kcal po kruhu

**Savjet:** Prema vlastitoj želji, kruh možete pripremiti s bundevinim sjemenkama, kao i sa sjeckanim orašastim plodovima (npr. orasima).



# Bijeli kruh

500 g brašna

20 g svježeg kvasca

½ žlice šećera

150 ml tople vode

125 ml toplog mlijeka

1 žličica soli

1 žlice maslinovog ulja

Brašno za posipanje

Voda za premazivanje



cca. 35 minuta (bez vremena za dizanje tijesta)



- Pomiješajte brašno u posudi i u sredini napravite udubljenje. Izmrvite kvasac i dodajte šećer, vodu i mlijeko. Rastopite kvasac neprestano miješajući i dodajte malo brašna.
- Smjesu pokrijte i ostavite na toplom mjestu dok se volumen kvasca udvostruči.
- Dodajte sol i maslinovo ulje s preostalim brašnom i umijesite glatko tijesto. Ponovno pokrijte i ostavite da počiva na toplom mjestu otprilike 30 minuta.
- Oblikujte tijesto u hljeb i zarežite lagano po površini. Uz pomoć poklopca 20 cm izrežite krug od papira za pečenje za posudu 20 cm 4.0 l.
- Regulator postavite na stupanj 6 i zagrijte Navigenio do okna za pečenje. Papir stavite u posudu, na njega položite tijesto koje potom premažite hladnom vodom.
- Posudu stavite u preokrenuti poklopac, Navigenio okrenut naopako postavite na posudu, regulator okrenite na niski stupanj i pecite 15 minuta. Isključite Navigenio i koristeći preostalu toplinu pecite još otprilike 10 minuta.
- Izvadite pečeni kruh i ostavite ga da se ohladi.

**Vrijeme pečenja:** cca. 25 minuta

cca. 1780 kcal po kruhu

**Savjet:** Prema vlastitoj želji, kruh oplemenite pečenim lukom, nasjeckanim ružmarinom ili sitno sjeckanom sušenom rajčicom.

# Fondue

Fondue, bilo Chinoise, Bourguignonne ili fondue od sira, postaje jednostavan, čist i sigurno uspijeva s Navigeniom. Bez plamenika i otvorene vatre, temperaturu možete kod Navigenia mijenjati precizno i uživati u obroku s obitelji ili prijateljima.





# Fondue Chinoise

## Za 6 osoba

600 g miješanog krtog mesa (npr. junjeći filet, svinjski filet i pileća prsa) temeljca  
Soya umak  
Suhi sherry  
300 g očišćenih repova škampa  
300 g povrća (npr. manje gljive, tikvica, paprika babura i mladi luk)  
cca. 2.0 l vrućeg povrtnog

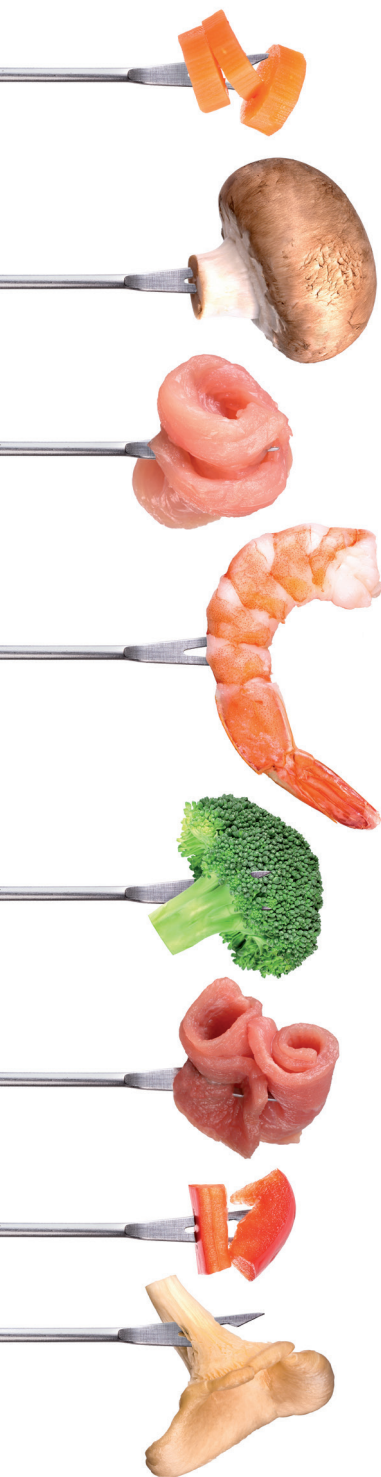
 cca. 30 minuta



- Narežite meso na tanke ploške i napravite male savitke, po vlastitoj želji. Uklonite crne niti iz repova škampa, očistite povrće i narežite ga na komade veličine zalogaja.
- Sve složite na servirni tanjur. Povrtni temeljac ulijte u posudu 20 cm 3.0 l, Navigenio zagrijte s regulatorom na stupnju 6 do okna za povrće. Kad dostigne temperaturu, regulator stavite na stupanj 3, maknite poklopac i temeljcu dodajte soya umak i sherry.
- Stavite posudu za fondue i u vrućem temeljcu kuhajte ražnjiće složene od mesa, repova škampa ili povrća. Ako ustreba, dodajte vrućeg temeljca.

cca. 190 kcal po osobi

**Savjet:** Pridodajte različite umake, salate i rižu (pogledajte Fondue Bourignonne). Ukoliko više volite riblji fondue (posebno su pogodne riblje vrste čvrstog mesa poput lososa ili morskog vraga), upotrijebite košarice za fondue umjesto vilica.



# Fondue Bourguignonne

## Za 4 osobe

1 kg miješanog krtog mesa (npr. juneći filet, svinjski ili janjeći filet i pileća prsa)

1.5 l ulja za prženje

 cca. 20 minuta



- Meso narežite na kocke veličine 2-3 cm i stavite ga na servirni tanjur. Ulijte ulje za prženje u posudu 20 cm 3.0 l, zagrijte Navigenio s regulatorom na stupnju 6 do okna za pečenje.
- Regulator stavite na stupanj 3, maknite posudu i stavite posudu za fondue. Narezano meso nabodite na vilice za fondue i pržite ga u vrućem ulju.

cca. 770 kcal po osobi

**Savjet:** Nekoliko vrsta umaka kao što su npr. chilli ili soya umak, umak od češnjaka i majoneze ili umak od začinskog bilja i jogurta izvrsno pašu uz Fondue Bourguignonne, kao i uz Fondue Chinoise. Kao nadopuna obroku odlične su svježe salate, ukiseljeno povrće, bijeli kruh ili riža.





# Fondue sa švicarskim sirom

 cca. 20 minuta



## Za 4 osobe

800 g zrelog čvrstog švicarskog sira  
(otprilike 400 gr Gruyere, 200 g Freiburger  
Vacherin i 200 g Appenzeller)

1 češanj češnjaka

400 ml suhog bijelog vina

4 žlice kukuruznog brašna

cca. 800 g bijelog kruha

Papar

Muškatni oraščić

Kirsch (brandy dobiven destilacijom  
fermentiranog soka od višanja)

- Sir naribajte na gruboj strani ribeža. Oljuštite češnjak i sitno ga nasjeckajte. Pomiješajte sir i češnjak u posudi 20 cm 3.0 l s bijelim vinom i kukuruznim brašnom, pa ga polako otapajte na Navigeniu s regulatorom na stupnju 3, povremeno promiještajte i pustite da zavri.
- Kruh narežite na veće kocke. Fondue popaprite, dodajte muškatni oraščić i kirsch.
- Regulator na Navigeniu stavite na stupanj 1. Kocke kruha nabadite na vilicu za fondue, umočite kruh u fondue od sira. Fondue bi tijekom obroka cijelo vrijeme trebao umjereno kipjeti.

cca. 1360 kcal po osobi

**Savjet:** Za uspješan fondue je nužno da sir bude stvarno zreo, jer samo u tom slučaju će fondue biti kremozan i podatan. Ukoliko ne možete nabaviti Vacherin, možete upotrijebiti Raclette.



Bolje jesti.  
Bolje živjeti.



# AMC Navigenio

## Korisnički priručnik



Premium  
sustav kuhanje

[www.amc.info](http://www.amc.info)

**Pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik prije korištenja Navigenia. Sačuvajte ga i prosljedite budućem vlasniku.**

# Značenje simbola



## **Naputci važni za sigurnost.**

Nepoštivanje može dovesti do ozljeda ili oštećenja.



**Korisni naputci za korisnika.**



**Loše radno stanje** ili nestručna uporaba.



Napomene o **zaštiti okoliša, ekologiji i ekonomičnosti.**




**Dobro radno stanje ili stručna uporaba.**

Redoslijed rada naznačen je strelicama.

## **Vrijedi za**

Ovaj korisnički priručnik primjenjiv je za model Navigenio, tip C8100. Etiketa tipa ugravirana je ispod jedne od ručki.



<b>1. Upotreba i sigurnost u skladu s propisima</b>	4	<b>3. Rukovanje</b>	10
Odgovarajuće posude	4	3.1 Primjena kao mini pećnice	10
Izbjegavanje oštećenja, izbjegavanje nepravilnog korištenja	4	3.2 Primjena kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje) za gratiniranje i pečenje	10
 Moguće opasnosti od struje	5	Korištenje kod gratiniranja	10
Moguće opasnosti od vrućine, opasnost od požara	6	Korištenje kod pečenja	11
Nadgledanje	6	<b>4. Magnetni držač sastavljanje</b>	12
Održavanje i njega	7	<b>5. Održavanje i njega</b>	13
Uklanjanje	7	<b>6. Tehnički podaci</b>	13
<b>2. Vaš Navigenio</b>		<b>7. Što učiniti, kada...</b>	14
2.1 Shema	8	<b>8. AMC-ova služba za korisnike</b>	14
2.2 Funkcija i primjena	9		
Primjena kao prijenosnog kuhala	9		
Primjena kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje) za gratiniranje i pečenje	9		

# 1. Upotreba i sigurnost u skladu s propisima

Navigenio služi kao prijenosno kuhalo i kao mini pećnica. Smije se koristiti isključivo u tu svrhu. Navigenio je namijenjen ekskluzivno za upotrebu u kućanstvu a ne za upotrebu u uslužnim djelatnostima.

Neprimjerena upotreba mogla bi rezultirati opasnošću. Molimo proučite i pridržavajte se uputa za upotrebu – posebice informacija u ovom poglavlju.

## Primjerene posude

Primjena kao **prijenosnog kuhala:**

- AMC-ove posude 16, 20 i 24 cm do maksimalno 6.5 l, uz tave promjera dna 24 cm
- Wok 36 cm, Oval Griddle i Oval Grill 38 cm
- Arondo 28 cm, Eurasia 24 i 28 cm

Primjena kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje):

- AMC posude 20 i 24 cm

## Izbjegavanje oštećenja, izbjegavanje nepravilnog korištenja



Kako bi izbjegli pregrijavanje...

- na Navigeniu nemojte zagrijavati praznu posudu duže od 10 minuta.
- nemojte koristiti Navigenio kao mini pećnicu (ploča okrenuta prema dolje) na praznoj posudi.
- kod korištenja Navigenia kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje) s posudom već na štednjaku, kako bi izbjegli pregrijavanje, uključite ga na niži stupanj.

Kako bi izbjegli oštećenja...

- nemojte koristiti Navigenio kao mini pećnicu (ploča okrenuta prema dolje) na štednjaku otvorenog plamena.
- nemojte koristiti staklo-keramičku površinu kao površinu za rezanje. Nemojte koristiti šiljaste predmete na staklo-keramičkoj površini za kuhanje i izbjegavajte korištenje predmeta na Navigeniu s koncentracijom tereta u jednoj točki.

Kako bi izbjegli nepravilno korištenje...

- koristite Navigenio s podmetačem. To je posebno važno kod površina osjetljivih na visoke temperature (npr. plastični, antikvitetni stolovi).
- nikada ne koristite klimave površine kao podlogu (kao npr. naopačke okrenuti poklopac).
- ne prenosite posude na Navigeniu.
- nikada nemojte pripremati hranu izravno ili zapakiranu (u plastičnim posudama ili aluminijskoj foliji) na staklo-keramičkoj površini za kuhanje.
- nemojte koristiti kombi zdjele i zdjele za serviranje za gratiniranje na Navigeniu.
- pri korištenju Navigenia s pločom okrenutom prema dolje, ostavite dovoljno prostora između Navigenia i hrane. U pravilu, ispunjeni volumen posude ne bi trebao prijeći 2/3.
- prije početka kuhanja, uvijek osigurajte da su vanjsko dno posude i staklo-keramička površina za kuhanje čisti i suhi.
- uvijek propisno očistite Navigenio. Prepravljjanje Navigenia nije dozvoljeno.
- ne koristite Navigenio kako bi zagrijali sobu jer bi se tako mogla znatno smanjiti trajnost grijača.

- Navigenio nije predviđen za upravljanje s vanjskim timerom ili različitim daljinskim sustavom upravljanja.
- slijedite upute iz poglavlja 4 “Održavanje i njega”.



### Moguće opasnosti od struje

Uređaj za rad koristi električnu energiju. Izbjegnite opasnost od strujnog udara:



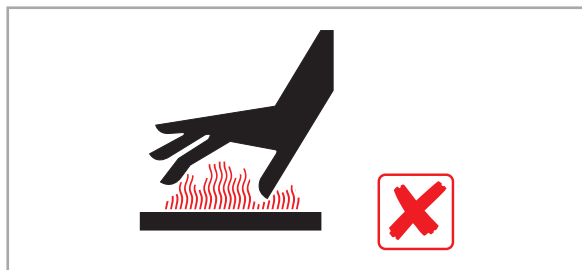
- Spojite samo na izvor energije koji ima odgovarajuću spomenutu voltažu naznačenu na etiketi modela.
- Koristite samo originalan kabel. Produžni kabel mora biti istog tipa.
- Kabel ne smije ni pod kojim okolnostima doći u kontakt s vrućim štednjakom ili priborom za kuhanje.
- U slučaju da staklo-keramička površina za kuhanje bude oštećena ili da pukne, odmah izvucite kabel iz Navigenia.

- Oštećeni uređaj ne smije se koristiti u takvom stanju. Kontaktirajte servis AMC-a.
- Odmah zamijenite oštećeni kabel.
- Popravke isključivo mora vršiti obučeno osoblje ovlaštenog AMC-ovog servisa.



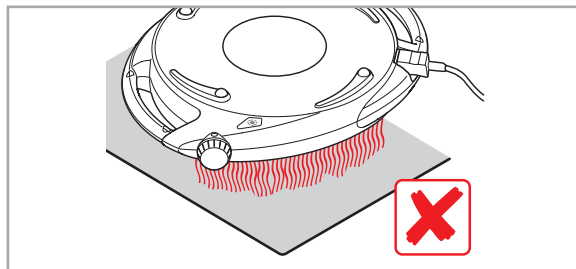
### Moguće opasnosti od vrućine, opasnost od požara

Navigenio i korištena posuda će biti vrući za vrijeme kuhanja.  
Opasnost od požara.



- Navigenio držite samo za ručke.
- Koristite odgovarajuću zaštitu za ruke, ako je potrebna.
- Prekrijte komadiće hrane koji su zahvaćeni vatrom i u plamenu (npr. mast) samo s tkaninom – nikada nemojte gasiti s vodom.

- Nakon korištenja Navigenia kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje), ne odlažite ga s vrućom površinom za kuhanje usmjerenom prema dolje.



- Kada koristite Navigenio kao mini pećnicu (ploča okrenuta prema dolje) uvijek postavite posudu na vatrootpornu površinu, kao npr. štednjak.
- Nikada nemojte odložiti Navigenio na vruć štednjak. Doći će do oštećenja uređaja.



### Nadgledanje

- Proces kuhanja mora biti nadgledan. Ako se Audiotherm koristi za nadgledanje procesa kuhanja, morate se nalaziti unutar dometa zvučnog signala Audiotherma.
- Nenadgledano, nekontrolirano kuhanje može dovesti do prezagrijavanja. Jela mogu biti uništena, posuda može biti oštećena ili uništena. Javlja se opasnost od nezgode ili vatre.

- Uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija ili osobe sa smanjenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s manjkom iskustva ili znanja, ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnom načinu rukovanja uređajem i razumiju moguće opasnosti.



- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Uređaj i kabel treba držati van dohvata djece mlađe od 8 godina.

### Održavanje i njega

Redovito održavajte Navigenio tako da funkcija i sigurnost budu zagarantirane.

- Očistite Navigenio prije prve upotrebe čistim, vlažnim ručnikom i blagim deterdžentom. Zatim osušite čistim, mekanim ručnikom. Uklonite zaštitne folije s AMC loga i regulatora.

- Očistite nakon svake upotrebe.
- Prije svakog čišćenja, izvucite kabel iz utičnice.
- Dozvolite da se Navigenio ohladi prije čišćenja i spremanja.
- Nikada nemojte umakati Navigenio u vodu ili ga stavljati u perilicu za suđe.



### Uklanjanje

Navigenio nemojte bacati zajedno s kućnim otpadom, materijal se može ponovno iskoristiti. Ako je potrebno, uklonite ga na po okoliš prikladan način i u skladu s lokalnim propisima (odlaganje na odlagalištu elektronskih uređaja).



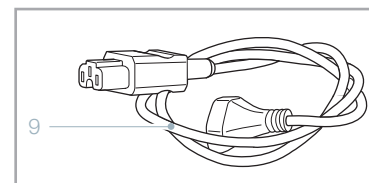
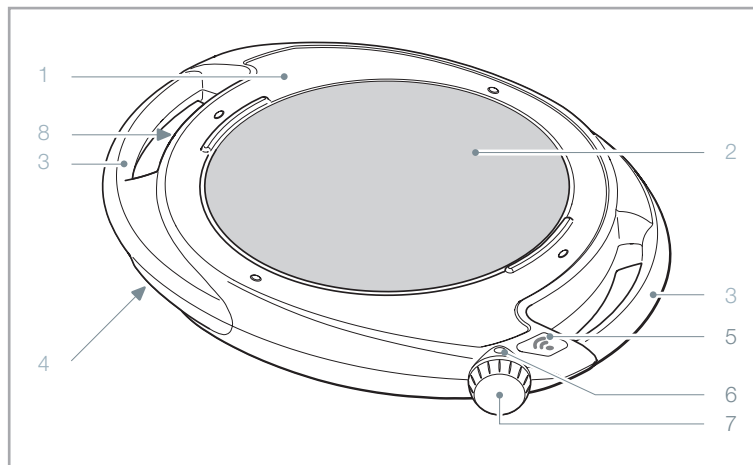


# 2. Vaš Navigenio

## 2.1 Shema

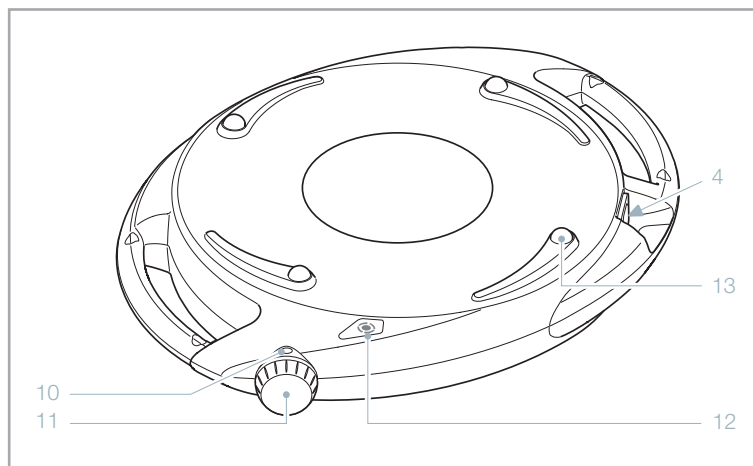
### Ploča za kuhanje (pogled s gornje strane)

- 1 Navigenio
- 2 Staklo-keramička površina za kuhanje
- 3 Ručka
- 4 Utičnica za kabel
- 5 Indikator napajanja/radio indikator
- 6 Indikator stupnjeva
- 7 Regulator (6 stupnjeva, A)
- 8 Etiketa tipa (ugravirano)
- 9 Električni kabel






### Način rada s pločom okrenutom prema dolje (pogled odozdo)





- 10 Indikator stupnjeva
- 11 Regulator (stupjevi visoko i nisko kod rada s pločom okrenutom prema dolje)
- 12 Indikator napajanja/radio indikator
- 13 Gumeni podlošci



## Indikator napajanja/radio indikator (5)

	svijetli crveno	Navigenio je uključen
	treperi plavo	Navigenio je uspostavio radio vezu s Audiotermom koji će ga kontrolirati
	treperi crveno	Indikator nakupljene topline, dok je Navigenio vruć

## Indikator napajanja/radio indikator kod rada s pločom okrenutom prema dolje (12)

	izmjenično svijetli plavo/crveno	Navigenio je uključen, radio kontakt s Audiothermom može se uspostaviti
	svijetli crveno	Navigenio je uključen u standardnom načinu rada
	treperi plavo	Navigenio je uključen u automatskom načinu rada u vezi s Audiothermom
	treperi crveno	Indikator nakupljene topline, dok je Navigenio vruć

\* Za funkcije s Audiothermom, vidite korisnički priručnik "AMC Audiotherm".

## Indikator nakupljene topline

Svjetlo je ugašeno: Staklo-keramička površina za kuhanje je dovoljno ohlađena tako da više nema opasnosti od vatre. Iz sigurnosnih razloga, ova funkcija radi na način da je moguće da indikator i dalje svijetli iako je staklo-keramička površina za kuhanje skoro hladna na dodir (u povoljnim uvjetima hlađenja).



Indikator nakupljene topline aktivan je jedino kada je Navigenio uključen u struju. Ako je kabel izvučen iz Navigenia odmah po njegovom gašenju, postoji opasnost od požara.

## 2.2 Funkcija i primjena

### Korištenje kao prijenosne ploče za kuhanje

Kao prijenosna ploča za kuhinju i u slobodno vrijeme, svugdje gdje je dostupna električna utičnica.

### Primjena kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje) za gratiniranje i pečenje



Za gratiniranje, Navigenio može biti postavljen na posudu (sa staklo-keramičkom površinom za kuhanje okrenutom prema dolje). Brzo, nekomplikirano i štedi energiju.

Za pečenje, Navigenio može biti stavljen na posudu, okrenut stakleno-keramičkom površinom za kuhanje prema dolje, kao dodatni izvor topline na električnom štednjaku.

Uz Audiotherm, postoje dodatne mogućnosti primjena za automatsko kuhanje i pečenje:

- Primjena kao automatske ploče za kuhanje s Audiothermom
- Primjena kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje) s Audiothermom (Timer-Automatski za gratiniranje i pečenje)

Vidite korisnički priručnik "AMC Audioterm".

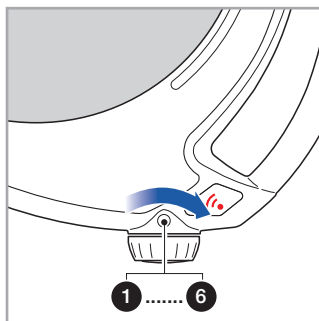
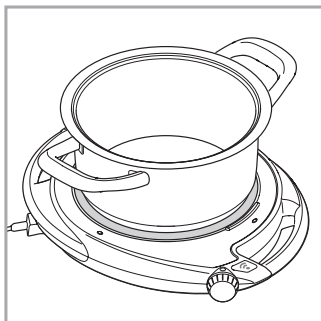
# 3. Rukovanje

## 3.1 Primjena kao prijenosne ploče za kuhanje



Koristite samo prikladne posude, vidjeti “prikladne AMC posude” stranica 4.

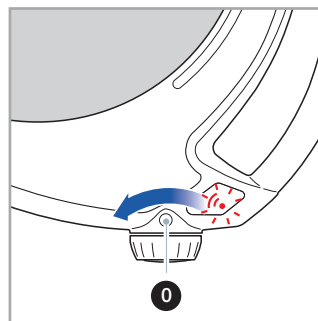
- Spojite električni kabel u Navigenio i u električnu utičnicu.
- Postavite posudu centrirano na stakleno-kera- mičku površinu za kuhanje.
- Uključeno: namjestite regulator na željeni stupanj.
  - Stupanj 1 (najmanja snaga) do 6 (najveća snaga).
  - Indikator napajanja svijetli crveno.
  - Navigenio se odmah počinje zagrijavati.



- Prikladni stupnjevi po AMC-ovim metodama kuhanja:
  - Stupanj 6 za zagrijavanje, za kuhanje ili prženje.
  - Stupanj 2 za pečenje, potpuno kuhanje, prženje, ovisno o veličini posude i količini hrane koja se priprema.
- Vidjeti detalje u AMC-ovoj kuharici pod odjelj- kom recepti.
- Dok regulator označava postavku “A”, možete (povezano s Audiothermom) kuhati automatski, vidjeti korisnički priručnik “AMC Audiotherm”.

→ Isključeno: postavite regulator na “0”.

- Indikator nakupljene topline treperi crveno.



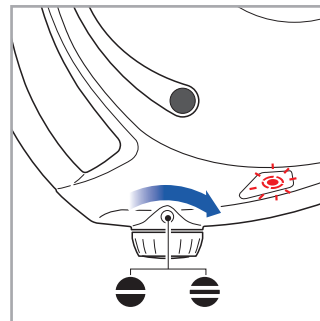
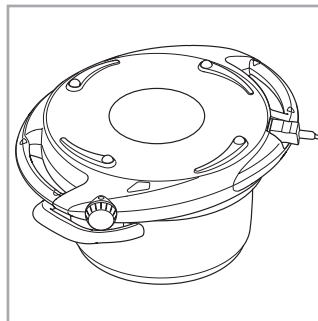
## 3.2 Primjena kao mini pećnice (ploča okrenuta prema dolje) za gratiniranje i pečenje

### Primjena kod gratiniranja



- Koristite samo posude od 20 i 24 cm.
- Uvijek postavite posudu na vatrootpornu površinu, kao npr. štednjak.

- Spojite električni kabel u Navigenio i s izvorom električne energije.
- Postavite posudu centrirano na vatrootpornu površinu.
- Postavite Navigenio na posudu.
- Uključeno: postavite regulator na željeni stupanj. Stupanj ● (nisko) ili ● (visoko).



- Indikator napajanja izmjenično treperi plavo i crveno 1 minutu i svijetli crveno nakon toga.
- Navigenio odmah počinje zagrijavati.

Informacije o prikladnim stupnjevima kod primjene kao mini pećnice ćete naći pod odjeljkom recepti.

**i**

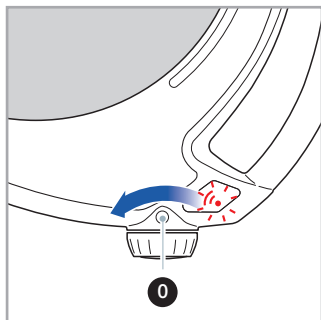
- Sve dok indikator napajanja izmjenično treperi plavo i crveno, Audiotherm može biti podešen za automatsku kontrolu Navigenia (vidjeti korisnički priručnik "AMC Audiotherm").
- Prilikom gratiniranja ili pečenja, para može izaći iz posude.
- Ukoliko Navigenio bude uklonjen i okrenut prilikom korištenja na posudi, javiti će se ponavljajući zvučni signal i uređaj se više ne zagrijava. Kako bi ponovno uključili kuhanje s pločom okrenutom prema dolje okrenite regulator (barem za jednu oznaku) i ponovno okrenite na željeni stupanj.

→ Isključeno: okenite regulator na "0".

→ Maknite Navigenio, odložite ga na gumene podloške.

- Indikator nakupljene topline treperi crveno.

Ako Navigenio ne maknete nakon gratiniranja ili pečenja, korica može biti vlažna i omekšana.



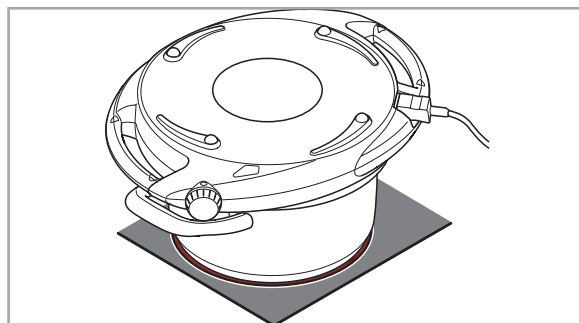
## Primjena kod pečenja

Ovdje, Navigenio je položen na posudu na štednjaku.



- Električni kabel ne smije ni pod kojim okolnostima doći u kontakt s vrućim štednjakom ili kuhinjskim priborom.
- Kako bi izbjegli oštećenja, ne koristite Navigenio nad otvorenim plamenom.
- Kako bi izbjegli pregrijavanje, ne koristite Navigenio na praznoj posudi.
- Kako bi izbjegli pregrijavanje, uključite štednjak samo na nižem stupnju.

Rukovanje, kao što je prethodno opisano.



# 4. Magnetni držač sastavljanje (dodatnu opremu)



Postoje 4 jaka magneta u magnetnom držaču. Oni mogu oštetiti televizore, prijenosna računala, tvrde diskove, kreditne i debitne kartice, medije za čuvanje podataka, mehaničke satove, slušna pomagala i zvučnike. Posebnu pažnju trebaju obratiti osobe koje imaju ugrađen pacemaker ili implantiran defibrilator. Najmanja udaljenost od držača mora biti 20 cm.

- 1 Vijak
- 2 Tipf
- 3 Podložna pločica
- 4 Magnetni držač
- 5 S pokrovnom pločom

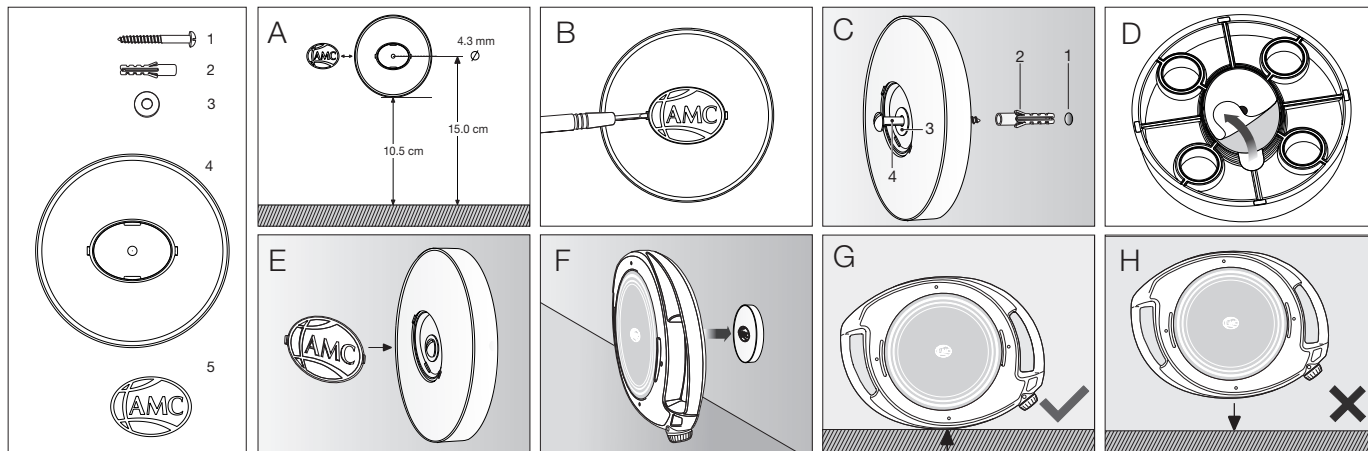
## Sastavljanje ljepljenjem

Ploha za montažu (zid) mora biti čista, odmašćena i suha. Montaža pomoću ljepljive trake preporučena je za ravne plohe. Za tu vrstu montaže služe ljepljive trake na poleđini magnetnog držača.

- A** Mjere (Donji rub magnetnog držača na udaljenosti od 10.5 cm od radne površine, Rupa za vijak na visini od 15.0 cm od radne površine).
- D** Uklonite ljepljivu traku na poleđini i držač čvrsto pritisnite na zid.
- F,G,H** Prislonite Navigenio donjim dijelom na magnetni držač tako da čelična ploča nalegne na držač, a da Navigenio rubom bude oslonjen na radnu površinu (ne smije visjeti u zraku). (G, H)

## Montaža pomoću vijaka

Ploha za montažu (zid) mora biti čista, odmašćena i suha. Montaža pomoću vijaka preporučena je za grube ili hrapave plohe (drveni zidovi, zidovi prevučeni sepom).



- A** Mjere (Donji rub magnetnog držača na udaljenosti od 10.5 cm od radne površine, Rupa za vijak na visini od 15.0 cm od radne površine).
- B** Skinite pokrovnu ploču
- C** Bušilicom napravite rupu u zidu (svrdlo promjera 5 mm) (1) Umetnite tipl (2) Uklonite ljepljivu traku na površini (D), učvrstite magnetni držač uz pomoć podložne pločice (3) i vijka (4) na zid. (G, H)
- E** Vratite pokrovnu ploču

## 5. Održavanje i njega



- Prije svakog čišćenja, izvucite električni kabel iz utičnice.
- Dozvolite da se Navigenio ohladi prije čišćenja i spremanja.
- Nikada ne potapajte Navigenio pod vodu niti ga ne stavljajte u perilicu rublja.
- Nikada ne koristite organska otapala niti benzin.
- Također, dalje navedeno neprikladno je za čišćenje:
  - abrazivni materijal za čišćenje i tekuća sredstva za ribanje ili u puderu
  - saponificirana čelična vuna
  - gruba abrazivna strana spužve
  - paste za pranje ruku

Održavajte Navigenio na slijedeći način:

- Očistite nakon svakog korištenja.
- Šećer, jela koja sadrže šećer i kisela jela, te aluminij mogu oštetiti staklo-keramičku površinu stoga ih odmah uklonite.
- Uklonite zagorene komadiće hrane sa staklo-keramičke površine za kuhanje sa staklo-keramičkim strugačem.
- Očistite ručke i plastične dijelove vlažnom tkaninom i blagim deterdžentom. Preporučamo Čarobnu Pjenu.
- Uklonite tvrdokorne mrlje Čarobnim Kamenom.
- Staklo-keramička površina za kuhanje može se nanovo polirati Čarobnim Kamenom.
- Pijesak i slične nečistoće mogu uzrokovati ogrebotine na staklo-keramičkoj površini i dnu posude.
- Hranu koja prekupi preko ruba posude odmah uklonite.

## 6. Tehnički podaci

Model C8100  
 Napon 220–240 V  
 Frekvencija 50/60 Hz  
 Napajanje 1800 W  
 Promjer grijaćeg kruga 18 cm  
 Oznaka





## 7. Što učiniti kada ...

### ... se Navigenio automatski ugasi na duže vrijeme?



- Iz sigurnosnih razloga, uređaj je opremljen temperaturnim zaštitnim prekidačem koji isključuje uređaj kada dođe do pregrijavanja.

Pričekajte da se Navigenio ponovno uključi sam.

To može potrajati do 30 minuta.

### ... Navigenio se isključio jer je došlo do prekida radio kontakta s Audiothermom (indikator napajanja, ugašen)



- Okrenite regulator na "0" i zatim ponovno na "A".
- Ponovno inicijalizirajte Audiotherm.

\* Za funkcije s Audiothermom, vidjeti korisnički priručnik "AMC Audiotherm".

### ... Navigenio je uklonjen i okrenut grijaćom pločom prema gore nakon korištenja na posudi i čuje se stalni, ponavljajući ton



- Navigenio se isključuje tako da se uređaj dalje ne zagrijava kada je uklonjen.
- Kada je način rada s grijaćom pločom okrenutom prema dolje završio: isključite Navigenio.
- Kada način rada s grijaćom pločom okrenutom prema dolje treba biti nastavljen: ponovno namjestite Navigenio na posudu, pomaknite regulator (barem za jednu oznaku) i ponovno okrenite na željeni stupanj.

### ... osigurač konstantno izbacuje?



- Provjerite da li utičnica ima dovoljnu snagu napajanja (minimalno 10 Ampera).
- Isključite ostale električne uređaje u istom strujnom krugu.

## 8. AMC-ova služba za korisnike

U AMC-u, služba za korisnike trudi se ispuniti želje i potrebe naših klijenata! Ukoliko imate daljnjih pitanja ili prijedloga, molimo kontaktirajte nas! Bit će nam zadovoljstvo pomoći vam!