



Bolje jesti.
Bolje živjeti.

Audiotherm Plus

Korisnički priručnik

Premium sustav kuhanja.

Prije uporabe programa Audiotherm, pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik. Priručnik čuvajte na sigurnom mjestu, tako da ga možete predati sljedećem korisniku.

Značenje simbola



Važne informacije o sigurnosti.

Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do ozljeda ili oštećenja.



Korisne upute za uporabu.



Loše operativno stanje i nepravilna uporaba



Napomene o zaštiti okoliša, ekologiji i gospodarstvu



Dobro operativno stanje i pravilna uporaba

19

Odnosi se na brojeve slika u tekstu. Numeriranje slika počinje s 1 u svakom poglavlju.



Radni koraci su označeni strelicom.

Audiotherm Plus se u ovom priručniku jednostavno naziva Audiotherm.

Važenje

- Ovaj priručnik vrijedi za model AMC Audiotherm Plus (uključujući nosač Audiotherma), tip 10040143A8400, tip baterije CR2032
- Audiotherm Plus mora biti opremljen verzijom softvera 500 ili višom (vidite stranicu 31, „Što učiniti ako...“).

Svi podaci prikazani na zaslonu sastoje se od slučajnih primjera, npr. vrijeme kuhanja 20 minuta.



Sadržaj

1. Namjena i sigurnost	4	6. Audiotherm s Visiothermom – ručna kontrola temperature	12
Priladne posude i pribor	4	6.1 Nadzor temperature pečenja bez dodavanja masti	12
Izbjegavanje oštećenja i nepravilna uporaba	4	6.2 Nadzor temperature i vremena kuhanja kod kuhanja bez dodavanja vode	13
Nadzor	4	6.3 Zagrijavanje na 60 °C	15
Njega i održavanje	4		
Zbrinjavanje	5		
2. Vaš Audiotherm	5	7. Audiotherm s Visiothermom S (Secuquick Softline)	17
2.1 Konstrukcija	5	8. Audiotherm s Visiothermom E (EasyQuick)	20
2.2 Funkcije	7	9. Audiotherm s Navigeniom u postavci „A“	22
Zvučni nadzor temperature	7	9.1 Navigenio u funkciji grijaće ploče	22
Zvučni nadzor vremena	7	9.2 Navigenio okrenut naopako služi kao mini pećnica (funkcija tajmera za kuhanje i pečenje)	25
Upravljanje cjelokupnim procesom kuhanja s Navigeniom u funkciji grijaće ploče	7	9.3 Zagrijavanje na 60 °C	26
Funkcija tajmera s Navigeniom okrenutim naopako	7	9.4 Planirani početak	28
Različiti zvučni signali Audiotherma	7		
3. Korištenje Audiotherma	8	10. Njega i održavanje	30
4. Audiotherm za korisnike s oštećenjima vida	8	11. Zidni nosač	31
5. Opće upute za korištenje	9	12. Tehnički podaci	31
Uključivanje bez nadzora vremena kuhanja	9	13. Što učiniti ako...	31
Uključivanje i podešavanje vremena kuhanja	10	14. AMC služba za korisnike	32
Postavljanje Audiotherma na Visiotherm, Visiotherm S ili Visiotherm E	10	15. Recepti	33
Inicijalizacija Audiotherma	11	16. Savjeti i trikovi	41
Isključivanje zvučnog signala	11		
Uklanjanje i isključivanje Audiotherma	11		

1. Uporaba i sigurnost

Audiotherm služi za nadzor i upravljanje procesom kuhanja. Audiotherm se može koristiti samo u tu svrhu. Nepravilno korištenje može biti opasno. Pojediniosti navedene u ovom odjeljku korisničkog priručnika moraju se poštivati. Ovisno o korištenom uređaju, moraju se slijediti upute koje se nalaze u korisničkim priručnicima za „Visiotherm“, „Secuquick Softline“, „EasyQuick“ i / ili „Navigenio“.

Prikladne posude i pribor

- AMC poklopac s odgovarajućim Visiothermom
- Secuquick Softline s Visiothermom S
- EasyQuick s Visiothermom E
- Navigenio



Izbjegavanje oštećenja i nepravilno korištenje

- Ne koristite Audiotherm u pećnici i ne izlažite ga temperaturama višim od 70 °C.
- Ne stavljajte ga u perilicu posuđa.



Nadzor

- Proces kuhanja mora se nadzirati. Ako se Audiotherm upotrebljava za zvučni nadzor proces kuhanja, morate biti u dometu slušanja.
- Kuhanje bez nadzora može dovesti do pregrijavanja. Hrana se može upropastiti; posuda se može oštetiti ili uništiti. Postoji opasnost od nezgode ili požara.
- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina ili osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili oni koji nemaju potrebno iskustvo ili znanje, pod uvjetom da su pod nadzorom ili su poučeni o tome kako sigurno koristiti uređaj i razumiju posljedične opasnosti. To vrijedi i za zvučni nadzor osoba oštećenog vida (vidite str. 8).



Njega i održavanje

- Audiotherm morate redovito čistiti i servisirati kako bi se osigurao pravilan i siguran rad.
- Uklonite ostatke nastale od curenja baterije iz odjeljka za bateriju (nosite zaštitne rukavice).

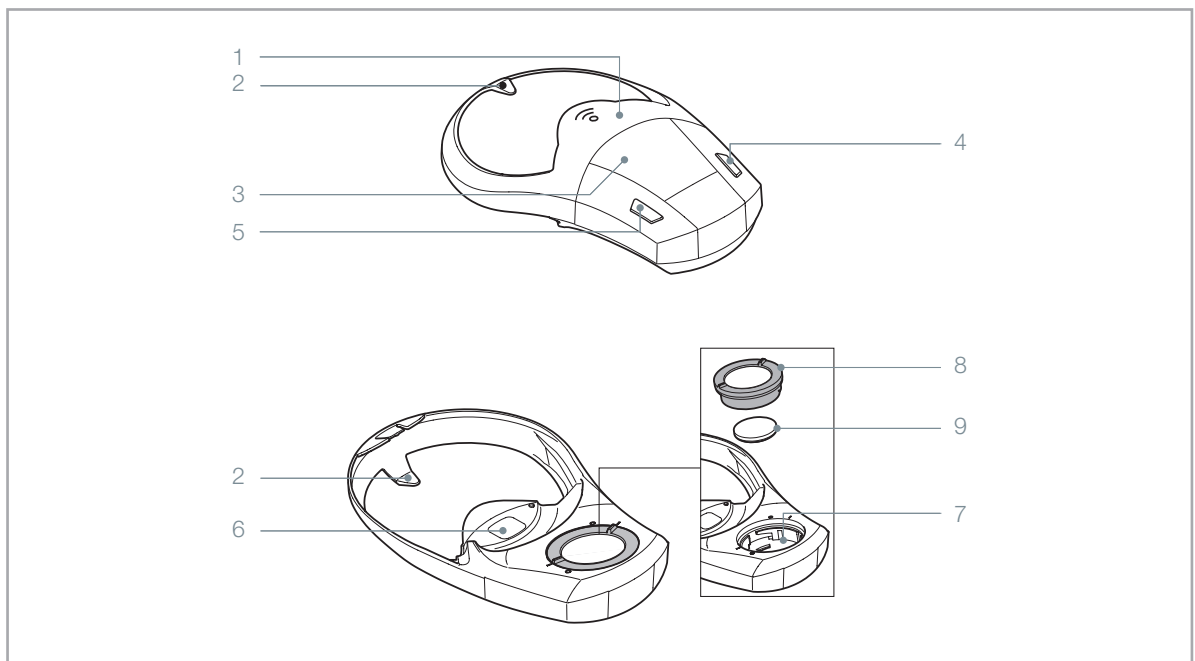


Zbrinjavanje

Audiotherm se ne smije odlagati zajedno s kućnim otpadom, zbog reciklažnih materijala od kojih je izrađen. Ako je potrebno, zbrinite na ekološki prihvatljiv način u skladu s lokalnim propisima (odnesite na sabirno mjesto za recikliranje električne opreme).



2. Vaš Audiotherm



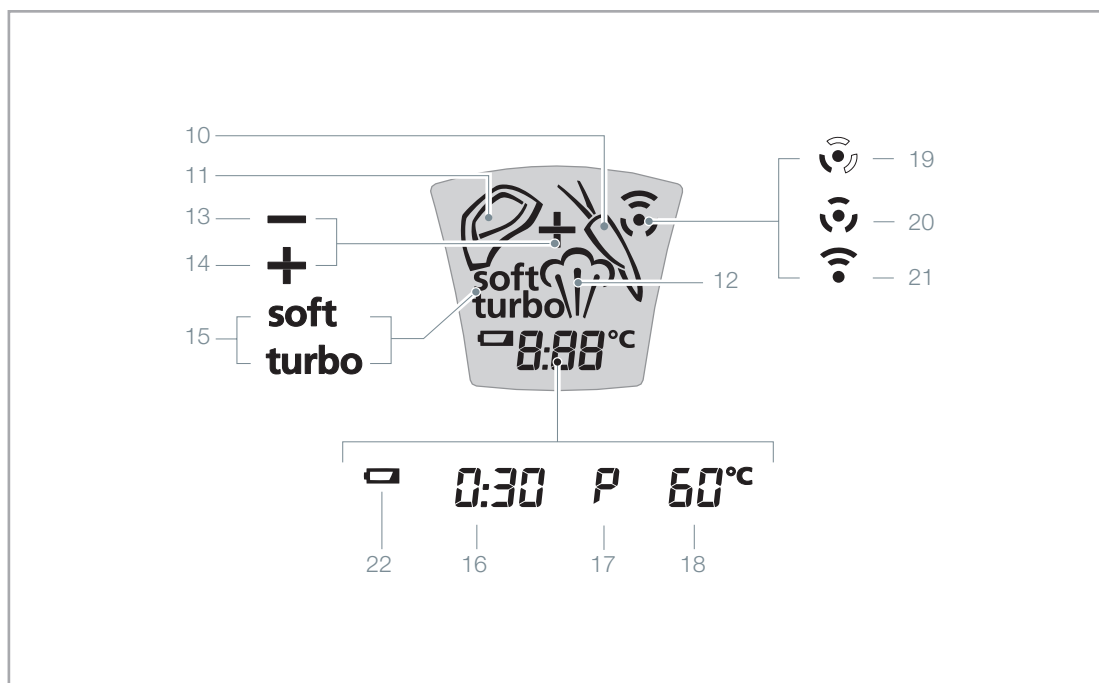
2.1 Konstrukcija

- 1 Audiotherm
- 2 Indikator
- 3 Zaslon
- 4 Desna tipka (paljenje Audiotherma ili povećanje namještenih vrijednosti)
- 5 Lijeva tipka (paljenje Audiotherma ili smanjenje namještenih vrijednosti)
- 6 Optički prozorčić
- 7 Pretinac za bateriju
- 8 Poklopac pretinca za bateriju
- 9 Baterija

Držač Audiotherma (nije prikazan na slici)



Sivi poklopac odjeljka za bateriju (8) označava da je riječ o Audiothermu Plus.



Zaslon

- 10 Simbol „mrkva“
- 11 Simbol „mesni odrezak“
- 12 Simbol „para“
- 13 Simbol „smanjenje“
- 14 Simbol „povećanje“ ili „planirani početak“
- 15 Indikacija soft ili turbo brzog kuhanja
- 16 Prikaz „vrijeme kuhanja“ ili „planirano vrijeme početka“, npr. 30 minuta
- 17 Postavka „P“
- 18 60 °C funkcija održavanja topline ili podgrijavanja na 60 °C
- 19 Simbol „inicijalizacija“ (vrti se)
- 20 Simbol „inicijalizacije“ u stanju mirovanja (ostaje tako kraće vrijeme tijekom inicijalizacije)
- 21 Simbol „radio kontakt je aktivan“ (spojen na Navigenio)
- 22 Simbol „promijenite bateriju“ (zamijenite bateriju kad se simbol pojavi)

Prikazani su svi elementi zaslona važni za korištenje.

2.2 Funkcije

Kada se kombinira s Visiothermom, AMC poklopcem, Secuquickom Softline s Visiothermom S ili EasyQuickom s Visiothermom E, Audiotherm pruža pomoć za nadzor procesa kuhanja.

Zvučni nadzor temperature

Audiotherm koristi zvučni signal koji označava:

- kada se dostigne potrebna temperatura
- ili kada temperatura postane previsoka ili preniska tijekom kuhanja i podešavanje se treba tome prilagoditi.

Zvučni nadzor vremena

Audiotherm će se oglasiti kako bi označio kraj vremena kuhanja.

Upravljanje cjelokupnim procesom kuhanja s Navigeniom u funkciji grijaće ploče

Audiotherm automatski kontrolira izlaznu snagu koju pruža Navigenio u skladu s postavkama Visiotherma, Visiotherm S (Secuquick Softline) ili Visiotherm E (EasyQuick). Za to, Navigenio uspostavlja mrežnu vezu s Audiothermom. Kada se unese vrijeme kuhanja, Navigenio se automatski prebacuje na funkciju zadržavanja topline na kraju vremena kuhanja. Postupak kuhanja jednak je onom opisanom u korisničkim priručnicima „Visiotherm“, „Secuquick Softline“ i „EasyQuick“, kao i u AMC kuharici ili u odjeljku recepata.

Funkcija tajmera s Navigeniom okrenutim naopako

Audiotherm automatski isključuje Navigenio na kraju podešenog vremena kuhanja. Zahtijeva Audiotherm A8200, A8300 ili A8400 i Navigenio C8100.

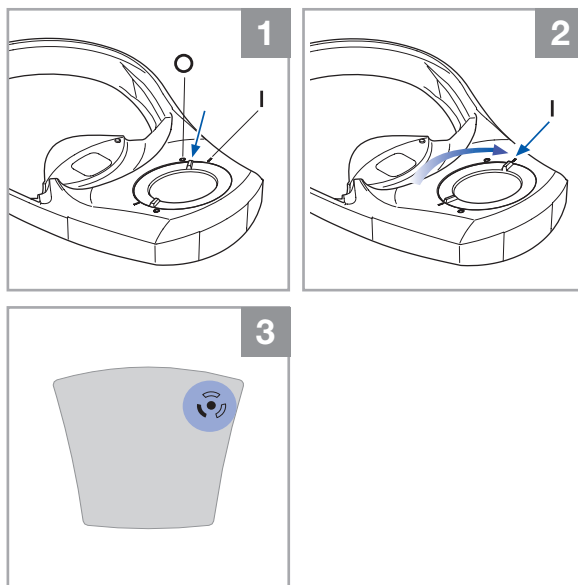
Različiti zvučni signali Audiotherma

Pomoću različitih zvučnih signala, Audiotherm pokazuje kada je postignuta određena temperatura u skladu s aplikacijom, što zahtijeva od korisnika da djeluje.

3. Korištenje Audiotherma

Baterija je već isporučena. **1**


- Aktiviranje: Poklopac odjeljka za bateriju okrenite u položaj „I“. **2**
- Na zaslonu se nakratko pojavi brojka (verzija softvera), nakon čega slijede sva očitavanja tijekom 3 sekunde, koja se zatim isključuju.
 - Simbol „inicijalizacije“ se pokreće, Audiotherm se uključuje i spreman je za korištenje. **3**
- Isključivanje: pritisnite obje tipke odjednom na 1 sekundu.

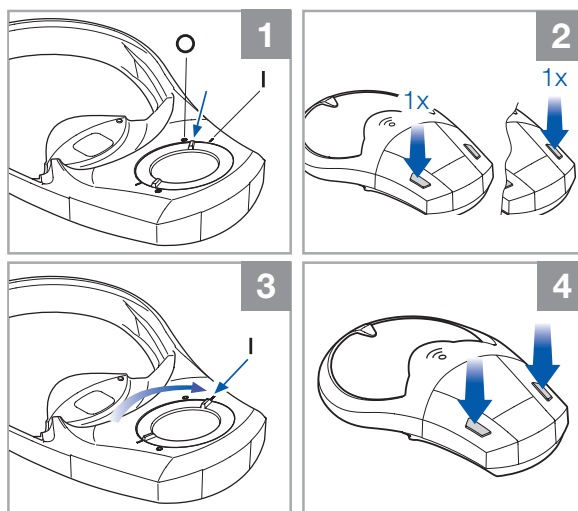


4. Audiotherm za korisnike s oštećenjima vida

U načinu rada za osobe oštećenog vida, korištenje Audiotherma pojednostavljeno je dodatnim zvučnim signalima. Korištenje i rad su isti kao u „redovnom“ načinu rada.

Postavljanje načina rada za slabovidne osobe

- Poklopac odjeljka za bateriju okrenite iz položaja „I“ u „0“. **1**
- Zatim brzo jednom pritisnite lijevu ili desnu tipku. **2**
- Poklopac odjeljka za bateriju vratite u položaj „I“. **3**
- Kad se na zaslonu pojavi indikator, odmah istovremeno kratko pritisnite desnu i lijevu tipku dok se ne čuju jedan dugi i dva kratka zvučna signala . **4**



Način rada za slabovidne osobe može se isključiti ponavljanjem prethodno navedenih koraka.

Zvučni signal se uključuje kada uključite i isključite Audiotherm

- Paljenje: jedan zvučni signal
- Gašenje: dva brza zvučna signala

Zvučni signali koji potvrđuju ispravan izbor prozora

- Pozicioniran na prozoru Pečenje / Soft prozor i Točka okretanja: jedan zvučni signal
- Pozicioniran na prozoru Povrća / Turbo prozor: dva zvučna signala
- Pozicioniran na Prozor za kuhanje na paru / 60 °C: dva kratka zvučna signala
- Premještanje i / ili napuštanje prozora dok je Audiotherm postavljen (aktivan samo tijekom postavljanja): jedan dugi zvučni signal (cca. 1 sek.)

Zvučni signali koji upozoravaju na potrebu smanjivanja ili povećavanja topline

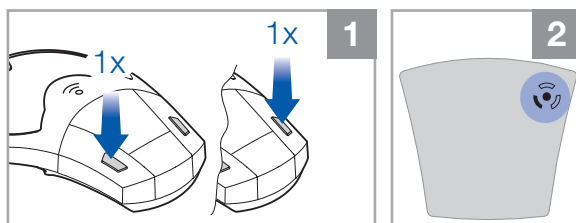
- Smanjivanje topline: dva brza, ponavljajuća zvučna signala
- Povećavanje topline: dva kratka, ponavljajuća zvučna signala
- Kraj kuhanja: pet zvučnih signala

5. Opće upute za korištenje

Ove se informacije odnose na sve vrste korištenja.

Uključivanje bez nadzora vremena kuhanja

- Pritisnite desnu ili lijevu tipku jednom. **1**
- Simbol „inicijalizacija” se vrti. **2**



Uključivanje i podešavanje vremena kuhanja

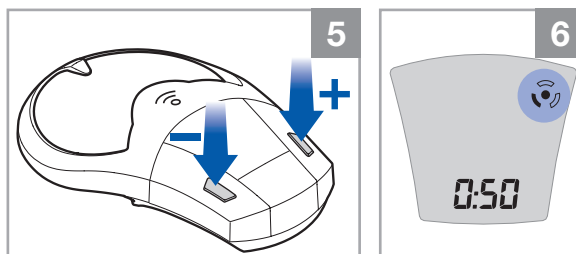
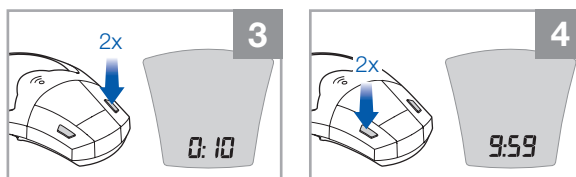
→ Pritisnite desni gumb dva puta

- Naznačeno je kratko (10 minuta) **3** ili dugo (9 sati i 59 minuta) **4** vrijeme kuhanja.

→ Pribavite prethodno podešeno vrijeme kuhanja ili pritisnite lijevu ili desnu tipku za povećanje ili smanjenje vremena kuhanja **5**

- Na zaslonu se prikazuje „0:00“ sa simbolom „+“. Zatim možete odabrati planirani početak za automatski rad s Navigeniom; za daljnje informacije pogledajte poglavlje 9.4 na stranici 28. Ovo nije važno za sve druge vrste korištenja; zaslon nestane za nekoliko sekundi.

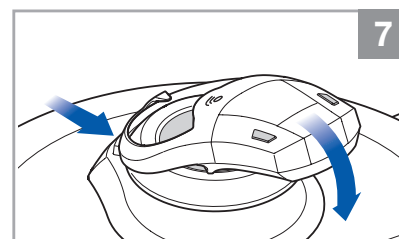
- Postavljeno vrijeme kuhanja prikazano je na zaslonu, npr. 50 minuta. Simbol inicijalizacije se vrti. **6**



- Vrijeme kuhanja je vrijeme nakon postizanja zadane temperature
- Kada odabirete postavku, nastavak pritiska na tipku brzo mijenja vrijeme
- Praćenje vremena kuhanja može se aktivirati i kasnije tijekom zagrijavanja pritiskom na lijevu ili desnu tipku.
- Postavka „P“ se nalazi između vremena „9:59“ i „0,01“. Za informacije o uporabi pogledajte 7. poglavlje.
- Ako se Audiotherm ne inicijalizira nakon uključivanja, isključit će se nakon 2 minute.

Postavljanje Audiotherma na Visiotherm, Visiotherm S ili Visiotherm E

→ Pričvrstite držač pod kutom sprijeda i spustite ga prema dolje, dok se Audiotherm ne uključi. **7**



Zaslon za očitavanje Visiotherma, Visiotherma S, Visiotherma E, držite čistim i suhim. Prljavština ili film vode mogu uzrokovati pogreške u mjerenju i tako dovesti do kvara Audiotherma.

Inicijalizacija Audiotherma

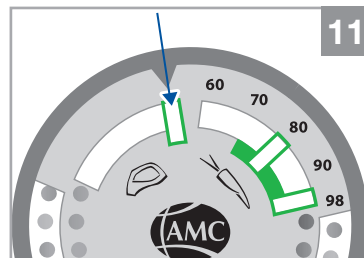
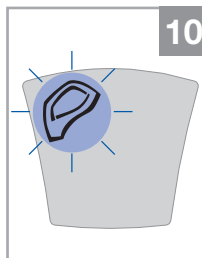
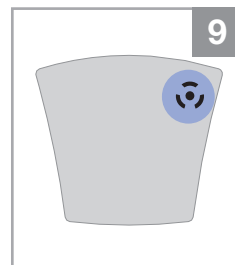
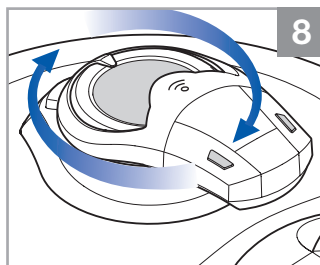
Nakon podešavanja i postavljanja na Visiotherm, Visiotherm S ili Visiotherm E:

→ Okrenite Audiotherm... **8**

- Simbol Inicijalizacija kratko se mijenja u stanje mirovanja i zatim se gasi... **9**

→ ...dok na zaslonu ne počne treperiti željeni simbol (npr. „mesni odrezak“). **10**

- Indikator Audiotherma pokazuje na odgovarajući prozor. **11**

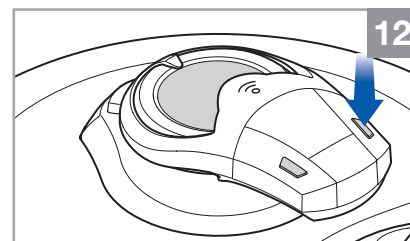


- Audiotherm će se možda morati nekoliko puta okrenuti dok se ne pokrene. Ne prekidajte; okrećite konstantnom brzinom. Audiotherm se također može okretati i u suprotnom smjeru, ako je izvan potrebnog položaja
- Petnaest sekundi nakon inicijalizacije, Audiotherm se više ne smije pomicati. Svako kretanje može prekinuti postavljenu funkciju. Ako je potrebno, ponovno uključite Audiotherm i / ili ga inicijalizirajte.

Isključivanje zvučnog signala

→ Pritisnite lijevu ili desnu tipku. **12**

- Čvrsto držite Audiotherm tako da se ne pomakne, jer bi to moglo prekinuti podešenu funkciju.

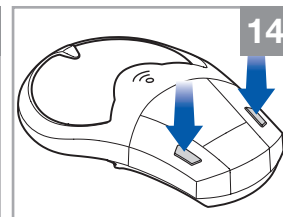
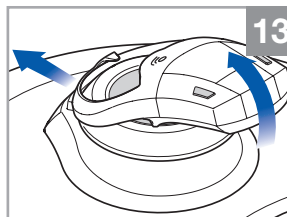


U protivnom će se zvučni signal automatski isključiti nakon 1 minute.

Uklanjanje i isključivanje Audiotherma

→ Podignite Audiotherm straga i izvadite ga. **13**

→ Isključite: pritisnite obje tipke istovremeno na 1 sekundu. **14**




U suprotnom, Audiotherm će se automatski isključiti dvije minute nakon uklanjanja.

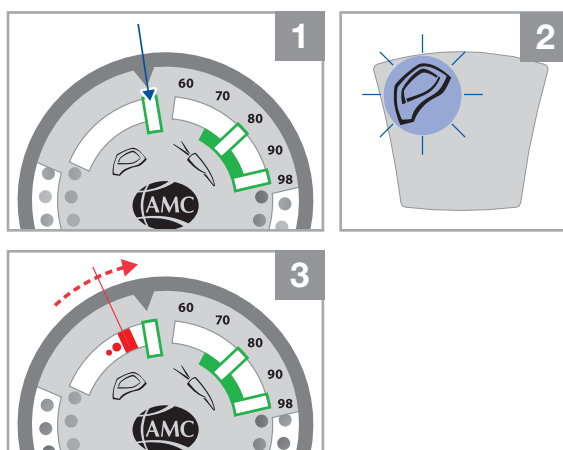
6. Audiotherm s Visiothermom - ručna kontrola temperature




- Važno je slijediti upute u korisničkom priručniku za posudu koja se koristi i za Visiotherm.
- Funkcije Audiotherma izvršavaju se automatski samo kada Audiotherm radi zajedno s Navigeniom koji se nalazi u poziciji „A“ (vidite 9. poglavlje).

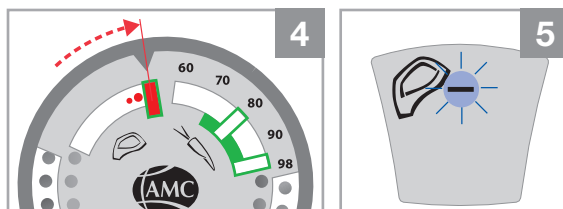
6.1 Nadzor temperature pečenja bez dodavanja masnoća

- Stavite praznu posudu na grijaću ploču.
- Stavite poklopac s Visiothermom ili Visiothermom E.
- Uključite Audiotherm.
- Postavite Audiotherm na Visiotherm i inicijalizirajte: okrećite dok se ne pojavi simbol „mesni odrezak“.
- Pokazivač Audiotherma pokazuje na prozor „pečenje“. **1**
- Simbol „mesni odrezak“ treperi. **2**
- Štednjak postavite na najjače.
- Počinje zagrijavanje, crveni indikator se pomiče prema prozoru pečenja. **3**
- Nastavite gledati Audiotherm i slušajte dok ne čujete dva ponavljajuća zvučna signala .



Kada se postigne temperatura zagrijavanja (crveni indikator u prozoru pečenje): **4**

- Čuje se zvučni signal , a simbol „- smanjenje“ treperi. **4**
- Simbol „mesni odrezak“ ostaje nepomičan. **5**



- Štednjak stavite na nisku temperaturu, isključite zvučni signal


Prženje bez poklopca:

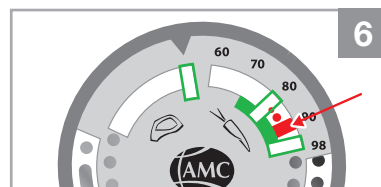
- Uklonite poklopac i pržite meso sa svih strana u otvorenoj posudi.


Prženje s poklopcem:

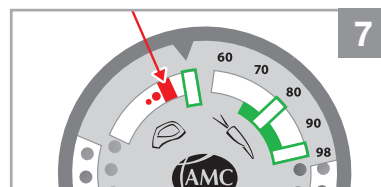
- Uklonite poklopac, stavite meso u posudu i vratite poklopac.
- Ponovno inicijalizirajte Audiotherm.
- Pokazivač Audiotherma pokazuje na prozor pečenja.

Kada se dostigne temperatura za okretanje („točka okretanja“) (crveni indikator na 90 °C): 6

- Oglasit će se zvučni signal .
- Okrenite meso i odaberite odgovarajuću postavku.
- Za veće komade ili nekoliko komada mesa, odaberite najnižu temperaturu na štednjaku
- Za manji broj komada mesa (npr. 1 ili 2 komada), slobodno isključite.
- Ponovno stavite poklopac i pržite do kraja.



- Za veće komade mesa ili jela od mesa koja se kuhaju nakon pečenja, Audiotherm se može koristiti za praćenje temperature kuhanja i vremen kuhanja - vidjeti sljedeći odjeljak.
- Budući da Visiotherm reagira vrlo brzo, prikazana temperatura može ponovno pasti ispod prozora pečenja. 7 U tom slučaju morate povećati temperaturu prženja. Kad crveni indikator temperature ponovno dosegne prozor za pečenje, čuti će se jedan zvučni signal . Isključite zvuk pritiskom na tipku, a podešenu temperaturu ne treba ponovno smanjivati.

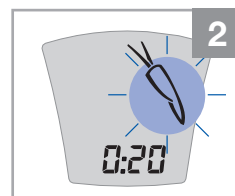
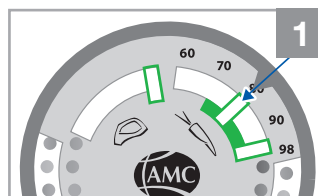


6.2 Nadzor temperature i vremena kuhanja kod kuhanja bez dodavanja vode

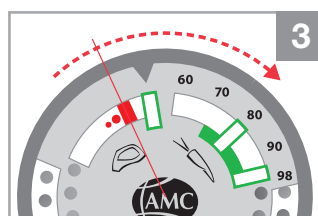



Funkcije Audiotherma izvršavaju se automatski samo kada Audiotherm radi zajedno s Navigeniom koji se nalazi u poziciji „A“ (vidite 9. poglavlje).

- Stavite vlažno povrće u posudu i stavite posudu na štednjak.
- Stavite poklopac s Visiothermom.
- Uključite Audiotherm.
- Postavite Audiotherm na Visiotherm i inicijalizirajte ga: okrećite dok se ne pojavi simbol „mrkva“; pokazivač Audiotherma pokazuje na prozor „povrće“. 1



- Simbol „mrkva“ treperi. 2
- Štednjak postavite na najjače.
- Počinje zagrijavanje, crveni indikator se pomiče prema prozoru kuhanja. 3

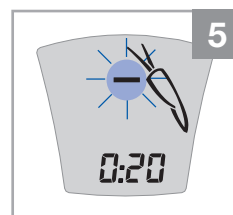
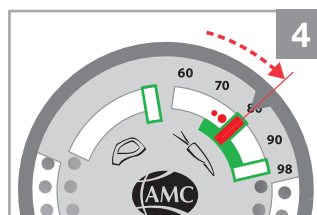


- Nastavite gledati Audiotherm i slušajte dok ne čujete dva ponavljajuća zvučna signala .


Kada se postigne temperatura zagrijavanja (crveni indikator u prozoru povrća). 4

→ Čuje se zvučni signal , a simbol „- smanjenje“ treperi. 5


- Simbol „mrkva“ ostaje nepomičan.
- Odaberite nisku temperaturu ploče na štednjaku, isključite zvučni signal.



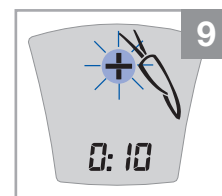
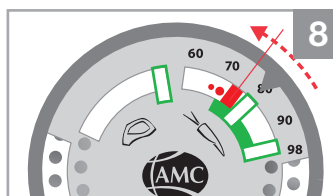
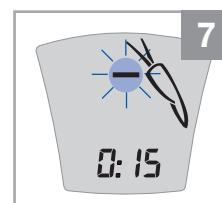
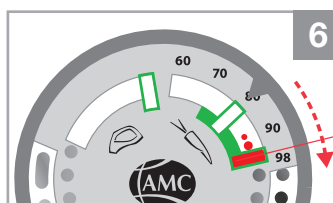
Po potrebi pratite temperaturu i podešavajte toplinu ploče na štednjaku:

▪ Kad se začuje zvučni signal  i simbol „- smanjenje“ treperi, temperatura je previsoka (crveni indikator je u STOP prozoru). 6 7

→ Dodatno smanjite temperaturu ploče štednjaka (ili potpuno isključite), isključite zvučni signal.

▪ Kada se oglasi zvučni signal  i simbol „+ povećanje“ treperi, temperatura je preniska (crveni indikator ispod prozora povrća). 8 9

→ Povećajte temperaturu ploče, isključite zvučni signal.



- Kod visokoučinkovitih štednjaka (npr. plinski ili indukcijski štednjaci), signal smanjenja može se oglasiti kratko prije nego stignete do STOP prozora, tako da ima dovoljno vremena da dođete do štednjaka.
- Nakon smanjenja topline na plinskoj i indukcijskoj ploči za kuhanje, prikaz temperature može nakratko pasti ispod 80 °C i tada će se ponovno podići. U tom slučaju neće se čuti zvučni signal i nećete morati odabrati višu postavku temperature.

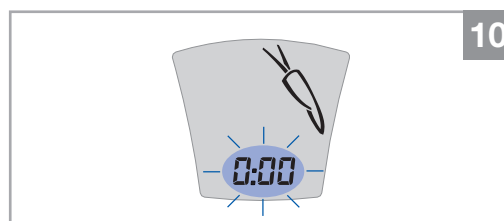
Kada je vrijeme kuhanja isteklo (ako je podešeno vrijeme kuhanja):

▪ Čuje se ponavljajući zvučni signal .

▪ Na zaslonu treperi „0:00“. 10

→ Isključite štednjak.

→ Isključite zvučni signal, uklonite i isključite Audiotherm.



6.3 Zagrijavanje na 60 °C


Funkcija zagrijavanja na 60 °C posebno je jednostavna uz Navigenio podešenim na „A“ (to se posebno odnosi na kuhanje „sous vide“); vidite poglavlje 9.3 na stranici 26 za dodatne pojedinosti. Funkcija se također može koristiti tijekom ručne kontrole temperature na svim vrstama štednjaka. U tom slučaju, grijača ploča uvijek treba biti postavljena na nisku temperaturu.

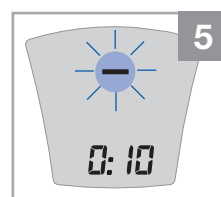
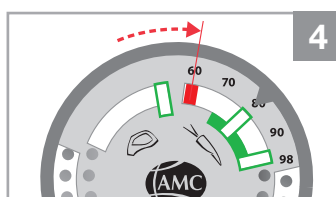
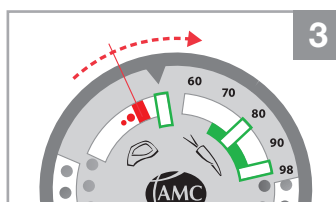
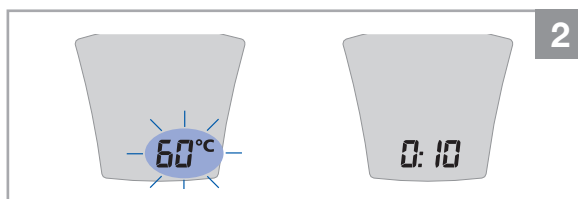
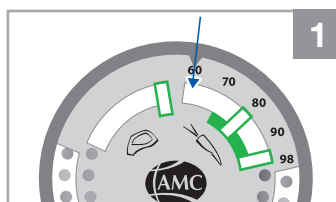


- Funkcija „zagrijavanje na 60 °C“ dostupna je samo za Visiotherm, ali ne i za Visiotherm E i Visiotherm S
- Kako bi se hrana ravnomjerno zagrijala, potrebno vrijeme kuhanja ovisi o vrsti i količini hrane koju treba zagrijati. Preporuke se mogu naći u odjeljku recepata ove brošure.




- Provjerite da li je u posudi dovoljna količina tekućine, uključujući i količinu proizvedenu tijekom zagrijavanja. Previše suha hrana nije prikladna za funkciju zagrijavanja.
- U posudi mora biti dovoljna količina tekućine za jela od krumpira, tjestenine i riže.


- Pripremite jelo koje se zagrijava u posudi i stavite posudu na ploču za kuhanje.
- Stavite poklopac s Visiothermom.
- Uključite Audiotherm i postavite željeno vrijeme kuhanja
- Postavite Audiotherm na Visiotherm i inicijalizirajte ga, okrećite dok se ne pojavi simbol „60 °C“, pokazivač je namješten na 60 na ljestvici. **1**
- „60 °C“ i vrijeme kuhanja trepereći se izmjenjuju na zaslonu. **2**
- Postavite štednjak na nisku temperaturu.
- Počinje zagrijavanje, crveni indikator se pomiče prema „60“ na ljestvici. **3**
- Nastavite gledati Audiotherm i čekajte dok ne čujete dva ponavljajuća zvučna signala .



Kada se postigne temperatura zagrijavanja (crveni indikator na 60 °C): **4**

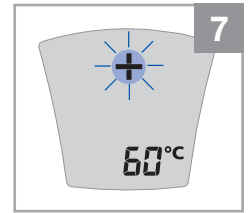
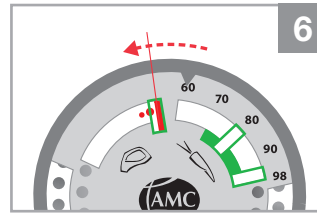
- Začuje se zvučni signal . Simbol „- smanjenje“ treperi. **5**
- Indikator temperature je na „60 °C“.
- Vrijeme kuhanja počinje teći.
- Isključite štednjak i zvučni signal.

Praćenje temperature i podešavanje topline prema potrebi:


- Kada se oglasi zvučni signal  i treperi simbol „+ povećanje“, temperatura je preniska (crveni indikator je ispod „60“).

6 7

→ Povećajte temperaturu na štednjaku, isključite zvučni signal.



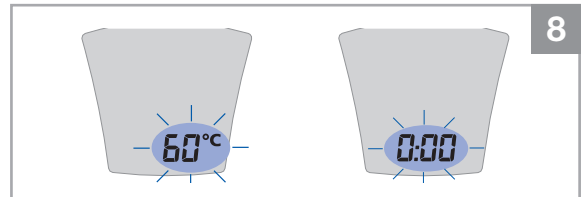
Kada je vrijeme kuhanja isteklo:

- Oglasit će se repetativni zvučni signal .
- Zaslom prikazuje naizmjenice „0:00“, pa „60 °C“.

▪ Hrana je spremna za posluživanje.

→ Isključite štednjak.

→ Isključite Audiotherm i maknite ga s posude.



7. Audiotherm s Visiothermom S (Secuquick Softline)



- Molimo također obratite pozornost na upute u korisničkom priručniku „AMC Secuquick Softline“.
- Funkcije Audiotherma izvršavaju se automatski samo kada Audiotherm radi zajedno s Navigeniom koji se nalazi u poziciji „A“ (vidite 9. poglavlje)

→ Pripremite posudu, zatvorite je Secuquickom Softline i stavite na štednjak.

Pratite temperaturu i vrijeme kuhanja


→ Uključite Audiotherm i podesite vrijeme kuhanja prema potrebi.

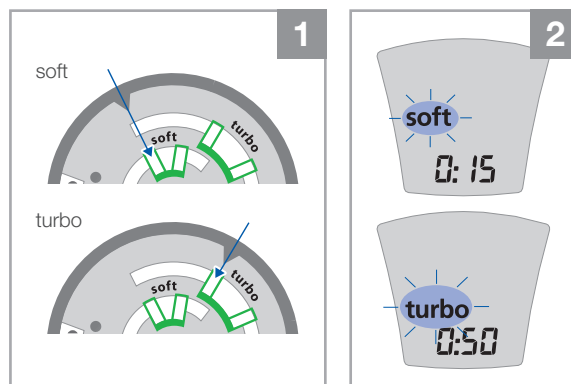
→ Postavite Audiotherm na mjesto i inicijalizirajte: Okrećite dok se ne pojavi simbol „Soft“ ili „Turbo“, koji označava Soft i / ili Turbo prozor, prema željenom načinu kuhanja „Soft brzo kuhanje“ ili „Turbo brzo kuhanje“. **1**

▪ Simboli „Soft“ ili „Turbo“ trepere. **2**

→ Štednjak namjestite na najjače.

▪ Počinje zagrijavanje, crveni indikator se pomiče prema prozoru Soft ili Turbo.

→ Nastavite gledati Audiotherm dok ne začujete dva ponavljajuća zvučna signala .




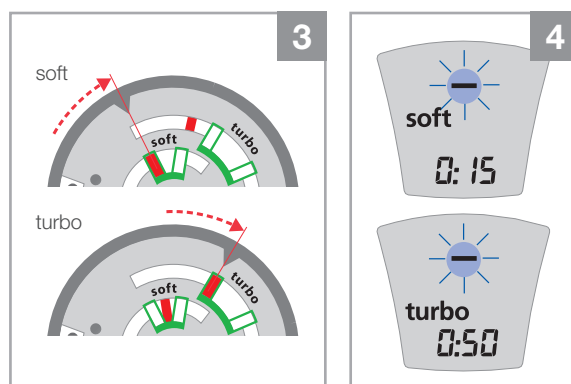
Kada se dosegne temperatura zagrijavanja (crveni indikator u Soft ili Turbo prozoru): **3**

▪ Začuje se zvučni signal , simbol „- smanjenje“ treperi. **4**



▪ Indikator se nalazi u prozorima „Soft“ ili „Turbo“.

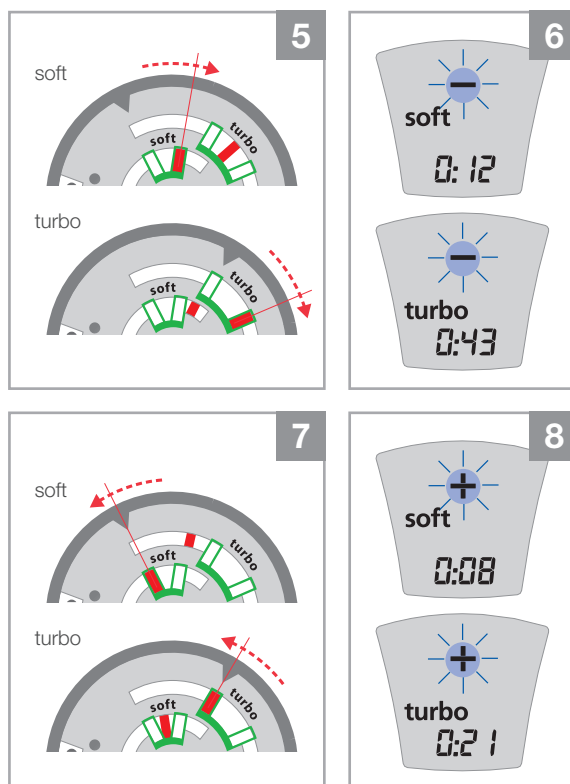
▪ Počinje se odbrojavati vrijeme kuhanja, ako je zadano.

→ Smanjite temperaturu štednjaka, isključite zvučni signal .




Pratite temperaturu i prilagodite je ako je potrebno:

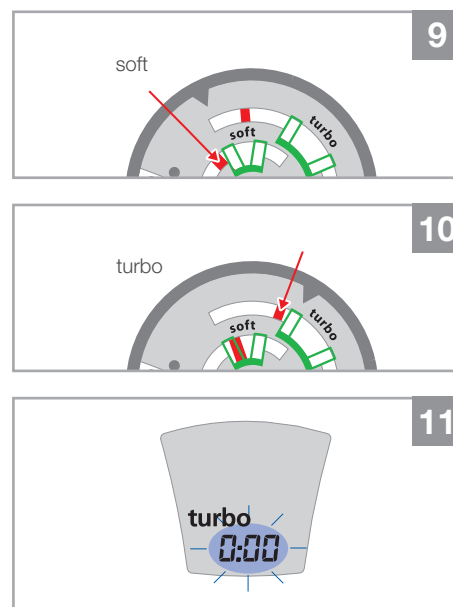
- Kada se oglasi zvučni signal  i treperi simbol „- smanjenje“, temperatura je previsoka (crveni indikator je u drugom Soft ili Turbo prozoru). **5**
- Smanjite temperaturu štednjaka (ili nakratko maknite lonac s ploče), isključite zvučni signal.
- Kada se oglasi zvučni signal  i treperi simbol „+ povećanje“, temperatura je preniska (crveni indikator je u prvom prozoru Soft ili Turbo). **7 8**
- Povećajte temperaturu štednjaka, isključite zvučni signal.



- i** U slučaju da je temperatura preniska za vrstu kuhanja, gdje je crveni indikator već napustio prvi Soft prozor **9** ili Turbo prozor **10** prema lijevoj strani, povećajte temperaturu dok se indikator ponovno ne vrati u prozor.

Kada je isteklo vrijeme kuhanja:

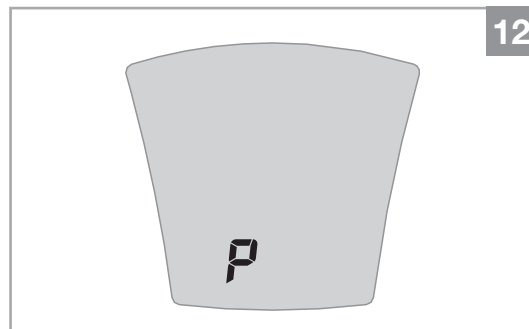
- Čuje se ponavljajući zvučni signal .
- Na zaslону treperi "0:00". **11**
- Isključite štednjak.
- Isključite zvučni signal, uklonite i isključite Audiotherm.



- i** Tijekom korištenja, povremeno provjerite je li Audiotherm ispravno postavljen i je li inicijaliziran traženi tip Soft ili Turbo brzog kuhanja. Kada ste u nedoumici, isključite Audiotherm, podesite i inicijalizirajte.

“P” postavka

- Prikladno za pripremu jela koja štede energiju s kratkim vremenom kuhanja i smanjivanjem tlaka kroz lagano hlađenje za rižoto, rižu, tjesteninu i mnogo duboko smrznutog povrća (vidite „Secuquick Softline“ korisnički priručnik).
- Postavka „P“ nalazi se na Audiothermu između vremena „9:59“ i „0.01“. **12**



Postavka „P“ jednaka je vremenu kuhanja od 20 sekundi.

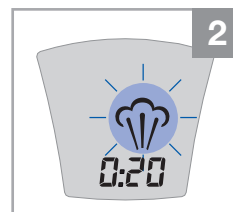
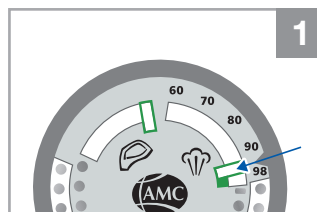
8. Audiotherm s Visiothermom E (EasyQuick) ručna kontrola kuhanja na paru



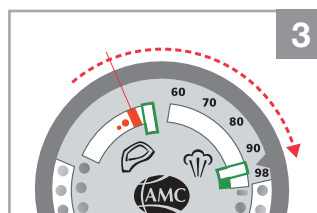
- Molimo također obratite pozornost na upute u korisničkom priručniku „AMC Secuquick Softline“.
- Funkcije Audiotherma izvršavaju se automatski samo kada Audiotherm radi zajedno s Navigeniom koji se nalazi u poziciji „A“ (vidite 9. poglavlje).


- Pripremite sastojke.
- Odaberite prikladnu posudu i koristite umetak Softiera. Ulijte jednu šalicu vode (120-150 ml) u posudu. Uvjerite se da razina vode nije viša od perforiranog dna Softiere. Stavite pripremljene sastojke u umetak.
- U EasyQuick umetnite brtveni prsten koji odgovara promjeru posude i stavite ga na posudu.

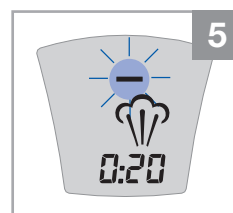
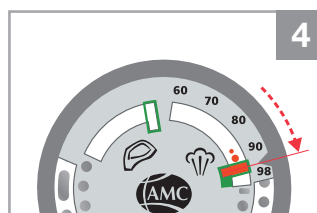
- Stavite posudu na štednjak.
- Uključite Audiotherm i podesite vrijeme kuhanja prema potrebi.
- Postavite Audiotherm i inicijalizirajte ga: Okrećite dok se ne pojavi simbol „para“; Pokazivač pokazuje na prozor „para“. **1**




- Simbol „para“ treperi. **2**
- Postavite štednjak na najjače.
- Počinje zagrijavanje, crveni indikator se pomiče prema prozoru „para“. **3**





- Nastavite gledati Audiotherm dok ne začujete dva ponavljajuća zvučna signala 




Kada se postigne temperatura kuhanja (crveni indikator u prozoru „para“). **4**

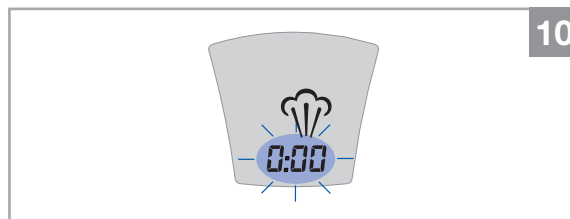
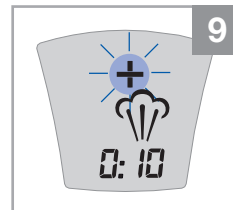
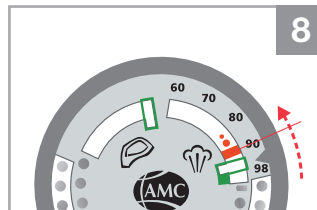
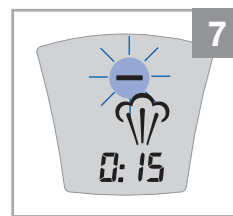
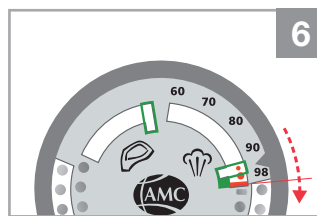
- Oglasi se zvučni signal , simbol „- smanjenje“ treperi. **5**
- Simbol „para“ je nepokretan.
- Smanjite temperaturu grijaće ploče, isključite zvučni signal

Pratite temperaturu i prilagodite je ako je potrebno:

- Kada se oglasi zvučni signal  i treperi simbol „- smanjenje“, temperatura je previsoka (crveni indikator je iza prozora „pare“). **6 7**
- Dodatno smanjite temperaturu (ili isključite štednjak), isključite zvučni signal.
- Kada se oglasi zvučni signal  i simbol "+ povećanje" treperi, temperatura je preniska (crveni indikator ispod prozora povrća). **8 9**
- Povećajte temperaturu, isključite zvučni signal.

Kada je isteklo vrijeme kuhanja:

- Čuje se ponavljajući zvučni signal .
- Na zaslonu treperi „0:00“. **10**
- Isključite štednjak.
- Isključite zvučni signal, uklonite i isključite Audiotherm.




9. Audiotherm s Navigeniom u postavci „A“

Audiotherm može automatski upravljati Navigeniom u skladu sa specifikacijama Visiotherma (uobičajeni AMC poklopac), Visiotherma S (Secuquick Softline) i Visiotherma E (EasyQuick). U tu svrhu, Navigenio uspostavlja mrežnu vezu s Audiothermom za razmjenu podataka. Rukovanje Audiothermom i slijed postupaka kuhanja isti je kao u poglavljima 5, 6, 7 i 8, u korisničkim priručnicima „AMC Secuquick Softline“ i „AMC EasyQuick“. Više ne morate ručno kontrolirati toplinu Navigenia jer Audiotherm to automatski čini.




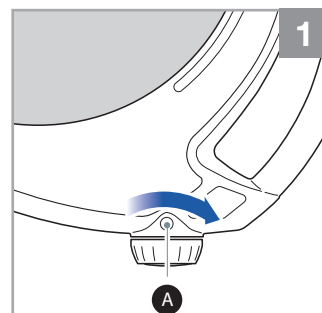
Imajte na umu i upute u korisničkom priručniku „AMC Navigenio“.

- Audiotherm stalno prepoznaje temperaturu na Visiothermu. Kada plavi indikator treperi, to znači da se podaci šalju i primaju.
 - Kada se mrežna veza između Navigenio i Audiotherm prekine tijekom kontroliranog kuhanja:
 - Oglasi se zvučni signal .
 - Navigenio se odmah isključuje, indikator se isključuje i treperi crvenom bojom u skladu s temperaturom (indikator preostale topline). Nakon 1 minute, Navigenio se oglašava.
 - Ponovno postavite Navigenio na „0“, a zatim na „A“, a potom ponovno pokrenite Audiotherm.

9.1 Navigenio u funkciji grijaće ploče

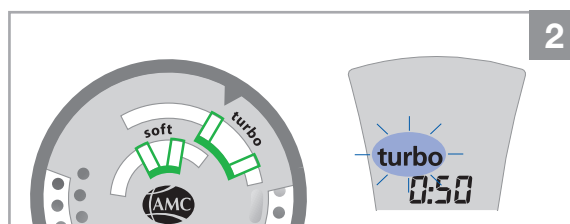
Automatsko kuhanje bez dodavanja vode, kuhanje uz dodavanje tekućine, brzo kuhanje sa Secuquickom Softline i kuhanje na pari s EasyQuickom

- Pripremite Navigenio za uporabu (spojite kabel).
- Pripremite posudu (Secuquick Softline zatvoren) i stavite je na Navigenio.
- Postavite Navigenio na „A“. 
- Uključite Audiotherm i podesite vrijeme kuhanja prema potrebi.



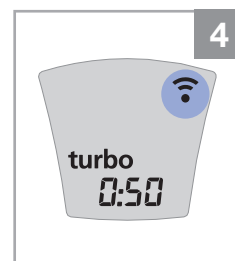
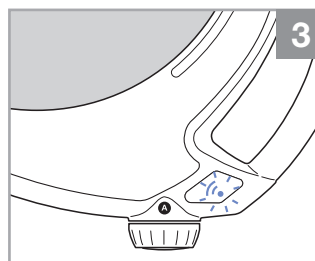
- Na zaslonu se zatim prikazuje „0:00“ sa simbolom „+“. Po želji, sada se može postaviti vrijeme odgode početka (planirani početak). Za više informacija, pogledajte poglavlje 9.4 na stranici 28. Ovaj prikaz nije važan ako se postupak kuhanja mora odmah pokrenuti; zaslon će nestati za nekoliko sekundi.

→ Postavite Audiotherm na mjesto, inicijalizirajte ga i okrećite dok se, primjerice, ne pojavi simbol „Turbo“ za turbo brzi način kuhanja. **2**




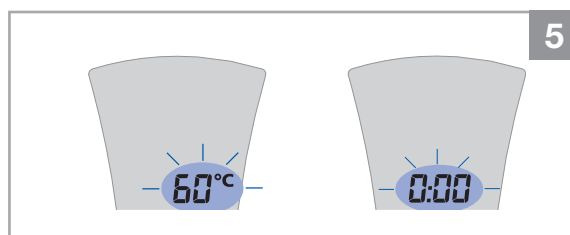
Čim se uspostavi radio veza:

- Indikator rada treperi plavo. **3**
- Na zaslону Audiotherm pojavljuje se simbol „radio kontakt je aktivan“. **4**
- Navigenio počinje zagrijavati na najjače.
- Audiotherm sada kontrolira toplinu. Po isteku vremena kuhanja, Navigenio se automatski prebacuje na funkciju održavanje topline (pod uvjetom da je određeno vrijeme kuhanja).



Kada istekne vrijeme kuhanja (ako je vrijeme kuhanja namješteno)

- Oglasit će se jedan ponavljajući zvučni signal .
- Navigenio se prebacuje na funkciju održavanja temperature na „60 °C“.
- Na Audiothermu naizmjenično treperi 60 °C i „0:00“. **5**

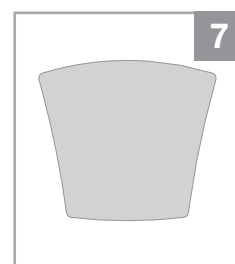
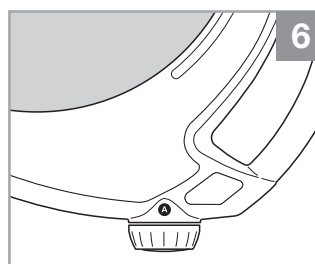


→ Ugasite zvučni signal.

→ Ako je potrebno koristite funkciju održavanja topline (aktivna je 1 sat).

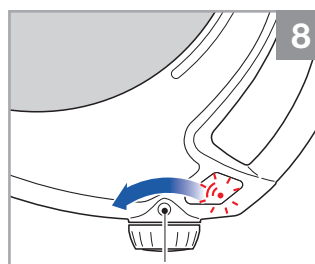
Kada istekne funkcija održavanja topline:

- Navigenio se isključuje.
- Plavi indikator i zaslon Audiotherma se isključuju. **6 7**



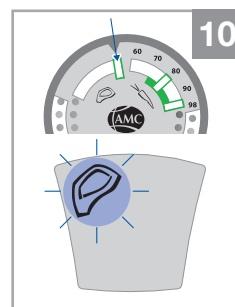
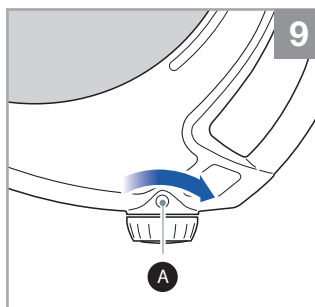
Zatim (ili odmah nakon završetka kuhanja, kad se ne koristi funkcija zadržavanja topline):

- Navigenio namjestite na „0“. **8**
- Indikator preostale topline treperi crveno. **8**
- Uklonite i isključite Audiotherm.



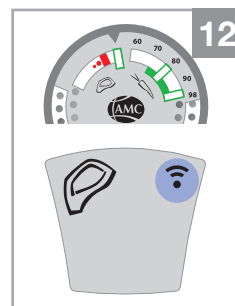
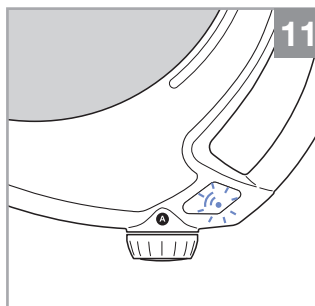
Automatsko prženje bez dodavanja masnoća s poklopcem i Visiothermom ili EasyQuickom i Visiothermom E

- Pripravite Navigenio za rad (spojite kabel).
 - Postavite praznu posudu na Navigenio (s poklopcem ili zatvorenim EasyQuickom).
 - Postavite Navigenio na „A“ i uključite Audiotherm. **9**
 - Postavite Audiotherm i inicijalizirajte ga: Okrećite dok se ne pojavi simbol „mesni odrezak“; pokazivač pokazuje na prozor pečenja. **10**
- Simbol „mesni odrezak“ treperi.




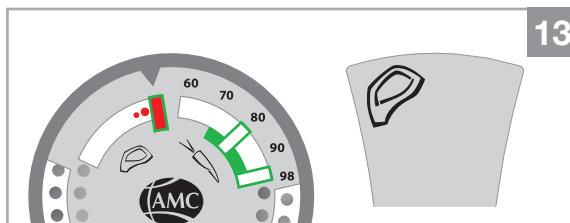
Čim se uspostavi radio veza:

- Indikator radio veze treperi plavo. **11**
 - Na zaslonu se pojavljuje simbol „radio kontakt je aktivan“. **12**
- Navigenio se uključuje na najjače.



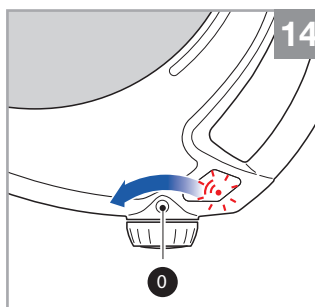
Kada se postigne temperatura pečenja:

- Oglasit će se dvostruki, ponavljajući zvučni signal .
 - Simbol „mesni odrezak“ ostaje nepomičan. **13**
- Uklonite poklopac.
- Smanjite Navigenio, npr. na 2.
- Indikator treperi crveno.
 - Pržite meso na obje strane u otvorenoj posudi.



Zatim:

- Postavite Navigenio na „0“. **14**
 - Indikator preostale topline treperi crveno. **14**
- Uklonite i isključite Audiotherm.



Molimo obratite pozornost na poglavlje 6.1 na stranicama 12 i 13.


9.2 Navigenio okrenut naopako služi kao mini pećnica (funkcija tajmera za kuhanje i pečenje)

- Pripremite Navigenio za rad (spojite kabel).
- Postavite Navigenio naopako na posudu: uključite i postavite Navigenio na željenu postavku.
 - Indikator naizmjenično treperi plavo i crveno 1 minutu. **1**
 - Navigenio odmah počinje zagrijavati.
- Uključite Audiotherm i podesite vrijeme za kuhanje ili pečenje (kao “vrijeme pečenja”).

Čim se uspostavi radio veza:

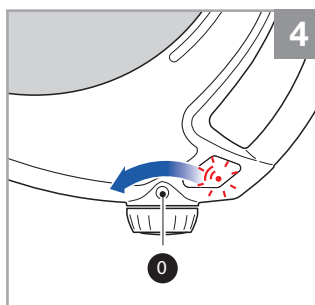
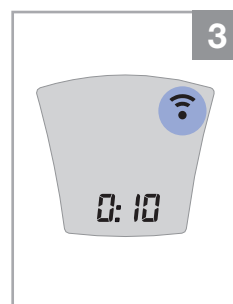
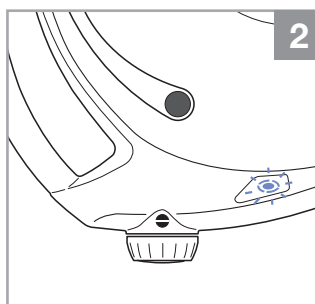
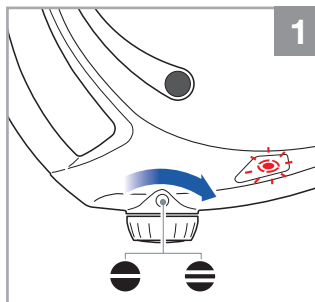
- Indikator treperi plavo. **2**
- Na zaslonu se pojavljuje simbol „radio kontakt je aktivan“. **3**

Nakon isteka vremena gratiniranja ili pečenja:


- Audiotherm automatski isključuje Navigenio.
- Oglasit će se ponavljajući svučni signal .
- Indikator preostale topline treperi crveno. **4**

Zatim:

- Namjestite Navigenio na „0“. **4**
- Uklonite Navigenio, okrenite ga i odložite.
- Isključite Audiotherm.





- Ako se Audiotherm ne uključi u roku od jedne minute nakon uključivanja uređaja, i nije uspostavljena radio veza:
 - Navigenio se nastavlja zagrijavati u redovnom načinu rada.
 - Indikator svijetli crveno.
 - Isključite Navigenio i ponovite postupak.
- Ako se Navigenio tijekom postupka kuhanja ukloni i drži u okrenutom položaju (npr. za provjeru hrane koja se priprema),
 - Oglasi se zvučni signal .
 - Ako se Navigenio vrati na posudu, u naopakom položaju, u roku od jedne minute, tada se gratiniranje ili pečenje nastavlja.
 - Ako se Navigenio ukloni dulje od jedne minute, automatski će se isključiti. Ako bi se Navigenio isključio, tj. postavio na „0“, indikator preostale topline bi zasvijetlio crvenom bojom (ako je Navigenio još vruć).
- Ako treba podesiti novo vrijeme, isključite Navigenio i Audiotherm i pokrenite postupak od početka,
- Čak i ako je Navigenio već isključen, on će i dalje zagrijavati hranu ostatkom topline. Ova preostala toplina koristi se kao način koji štedi energiju u mnogim receptima.

9.3 Zagrijavanje na 60 °C

U automatskom načinu rada s Navigeniom (postavka „A“), jelo se može jednostavno i sigurno zagrijati na idealnu temperaturu konzumacije od 60 °C.

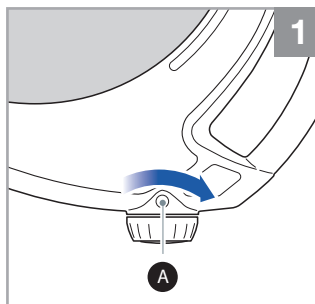


- Funkcija „Zagrijavanje na 60 °C“ dostupna je samo za Visiotherm, ali ne i za Visiotherm E i Visiotherm S.
- Funkcija zagrijavanje na „60 °C“ na postavci „A“ je posebno sigurna i jednostavna; to se posebno odnosi na kuhanje „sous vide“. Čak i tada, funkcija se može koristiti i uz ručnu kontrolu temperature na svim vrstama štednjaka. Za to uvijek namjestite štednjak na nisku temperaturu, za više informacija pročitajte poglavlje 6.3 na str. 15.
- Potrebno vrijeme za ravnomjerno zagrijavanje hrane ovisi o vrsti i količini hrane koju treba zagrijati. Preporuke su navedene u poglavlju „Savjeti i trikovi“.
- Funkcija „zagrijavanje na 60 °C“ također omogućuje kuhanje „sous vide“. Budite inspirirani i pogledajte poglavlje „Savjeti i trikovi“



- Provjerite je li u posudi dovoljna količina tekućine, uključujući i količinu proizvedenu tijekom zagrijavanja. Previše suha hrana nije prikladna za funkciju zagrijavanja.
- Posuda mora sadržavati odgovarajuću količinu tekućine za jela od krumpira, tjestenine i riže.

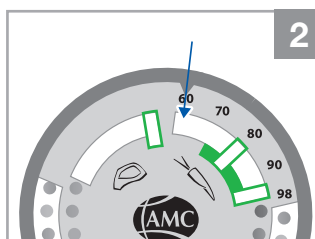
- Pripremite Navigenio za rad (spojite kabel).
- Pripremite hranu za zagrijavanje i stavite je na Navigenio.
- Stavite poklopac s Visiothermom.
- Postavite Navigenio na postavku „A” **1**
- Uključite Audiotherm i postavite željeno vrijeme kuhanja.



- Na zaslonu se prikazuje „0:00“ sa simbolom „+“.
- Po želji, sada se može postaviti vrijeme odgode početka. Za daljnje informacije, pogledajte poglavlje 9.4 na stranici 32. Ovaj prikaz nije važan ako se treba odmah pokrenuti postupak grijanja; zaslon će nestati za nekoliko sekundi

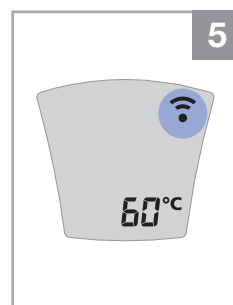
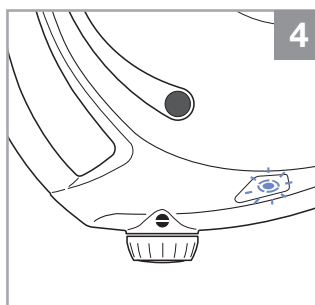
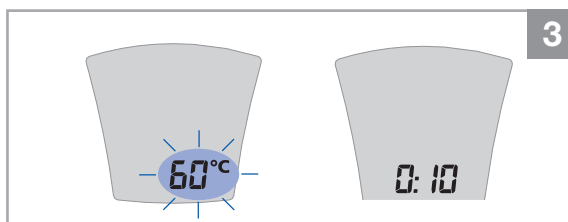
- Postavite Audiotherm na mjesto i inicijalizirajte ga, okrećite dok se ne pojavi simbol „60 °C“ i indikator pokazuje na ljestvici 60. **2**

- 60 °C i vrijeme kuhanja izmjenjuju se na zaslonu. **3**




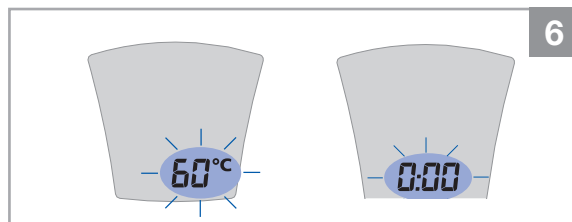
Čim se uspostavi radio veza:

- Indikator treperi plavo. **4**
- Simbol „radio kontakt je aktivan“ se pojavljuje na zaslonu. **5**
- Navigenio se prebacuje na odgovarajući stupanj grijanja.
- Audiotherm sada kontrolira toplinu. Po isteku vremena kuhanja, Navigenio se automatski prebacuje na funkciju održavanje topline (pod uvjetom da je određeno vrijeme kuhanja).
- Preostalo vrijeme kuhanja i „60 °C“ se naizmjenično prikazuju na zaslonu Audiotherma. Vrijeme kuhanja može se promijeniti u bilo kojem trenutku.



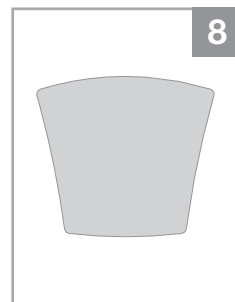
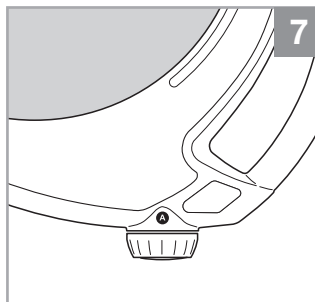
Nakon isteka vremena zagrijavanja:

- Oglasit će se ponavljajući zvučni signal .
 - Navigenio se prebacuje na funkciju „zagrijavanje na 60 °C“.
 - Audiotherm treperi naizmjenično „60 °C“ i „0:00“. **6**
- Isključite zvučni signal.
→ Po potrebi koristite funkciju zadržavanja topline (aktivna je 1 sat).



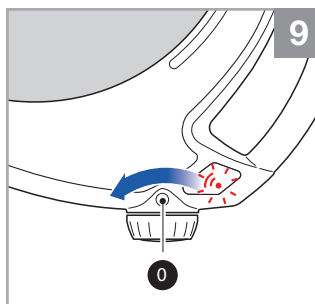
Nakon isteka vremena funkcije zadržavanja topline:

- Navigenio se isključuje. **7**
- Plavi indikator i zaslon Audiotherma se isključuju. **8**



Zatim (ili odmah nakon završetka kuhanja ako se ne koristi funkcija zadržavanja topline):

- Navigenio namjestite na „0“. **9**
- Indikator preostale topline treperi crveno. **9**
- Uklonite i isključite Audiotherm.



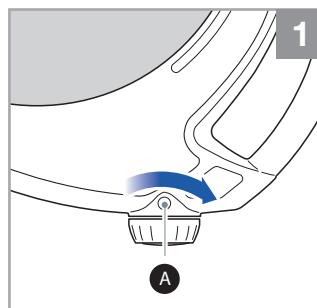
9.4 Planirani početak

Tijekom automatskog kuhanja s Navigeniom na „A“, Audiotherm se može podesiti tako da se grijanje Navigenija uključi kasnije (planirani početak). Planirani početak je moguć za automatsko kuhanje bez dodavanja vode, za kuhanje uz dodatak tekućine, zagrijavanje do 60 °C, za brzo kuhanje sa Secuquickom Softline ili kuhanje na pari s EasyQuickom, tj. s Visiothermom, Visiothermom E i Visiothermom S.

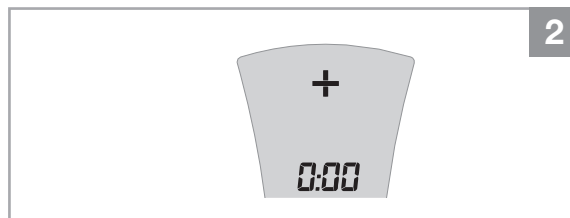


- Nemojte koristiti pokvarljive namirnice (sirovo meso, sirovu ribu i mliječne proizvode) za funkciju “planirani početak”.
- Provjerite jesu li posuda ili tava ispravno postavljeni na Navigeniu.
- Osigurajte da na Navigeniu nema drugih predmeta (npr. krpa ili papira) ili živih bića.
- Provjerite je li odabrani poklopac pravilno postavljen i dobro zatvoren.

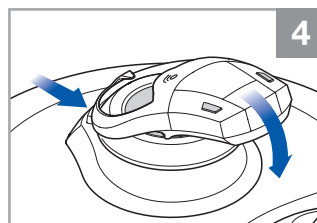
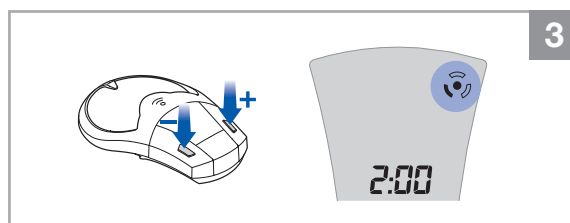
- Pripremite Navigenio za rad (spojite kabel).
- Pripremite sastojke, stavite ih u posudu i zatvorite s potrebnim poklopcem.
- Stavite posudu na Navigenio.
- Postavite Navigenio na „A”. **1**



- Uključite Audiotherm, postavite željeno vrijeme kuhanja, kao i obično.
- Na zaslonu se zatim prikazuje „0:00“ sa simbolom „+”. **2**
- Unesite željeno vrijeme odgođe (od 1 minute do najviše 9 sati 59 minuta) pritiskom na lijevu ili desnu tipku (npr. 2 sata). **3**
- Po završetku podešavanja, simbol „inicijalizacija” se vrti; zatim se naizmjenično prikazuju vrijeme kuhanja i vrijeme odgođenog početka.




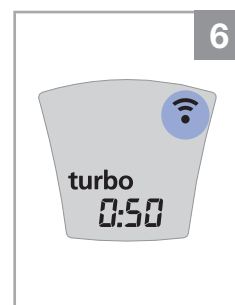
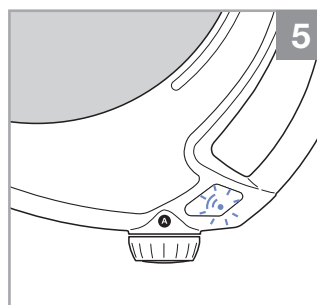
- Postavite Audiotherm na Visiotherm i inicijalizirajte ga: okrećite dok se ne pojavi željeni simbol („mrkva“, „Soft“, „Turbo“, „para“ ili „60 °C“). **4**



i Budući da se planirani početak ne može koristiti za prženje; vrijeme odgođenog početka na Audiothermu bit će zanemareno i nestat će sa zaslona.

Čim se uspostavi mrežna veza:

- Indikator treperi plavo. **5**
- Na zaslonu Audiotherma pojavljuje se simbol „radio kontakt je aktivan”. **6**
- Vrijeme kuhanja i vrijeme odgođenog početka prikazuju se naizmjenično sa simbolom „+” na zaslonu Audiotherma. Oba vremena možete promijeniti u bilo koje vrijeme.
- Nakon isteka vremena odgođenog početka, Navigenio će se uključiti. Oglasit će se zvučni signal .
- Postupak kuhanja se odvija onako kako je opisano u poglavlju 9.1.



10. Njega i održavanje



Nikada ne uranjajte aparat u vodu i nikada ga ne stavljajte u stroj za pranje posuđa.

Čišćenje

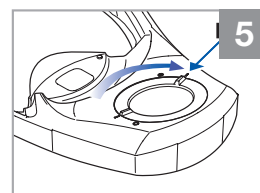
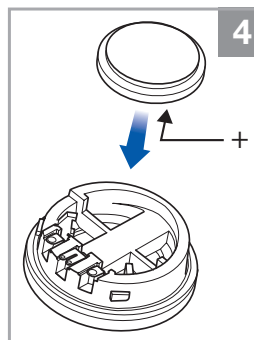
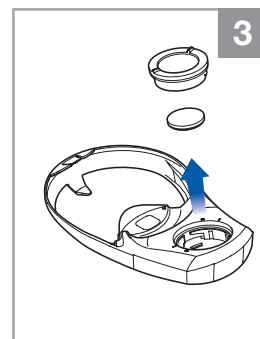
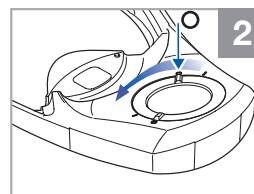
Audiotherm se može čistiti samo krpom navlaženom vodom iz slavine.



Mijenjanje baterija

Tip baterije: Litijska dugmasta baterija, promjera 20 mm, 3 V (CR2032).

- Poklopac odjeljka za bateriju okrenite iz položaja „I“ u „0“. **2**
- Uklonite poklopac odjeljka za bateriju. **3**
- Izvadite bateriju. **4**
- Umetnite novu bateriju s plus polom prema dolje. **4**
- Umetnite poklopac odjeljka za bateriju. Obje oznake postavite na položaj „0“.
- Poklopac odjeljka za bateriju okrenite iz položaja „0“ u „I“. **5**
- Na zaslonu se nakratko pojavljuje broj verzije softvera, nakon čega slijede svi indikatori tijekom 3 sekunde, koji se zatim isključuju.



Odložite iskorištene baterije u skladu s lokalnim propisima.

11. Zidni nosač

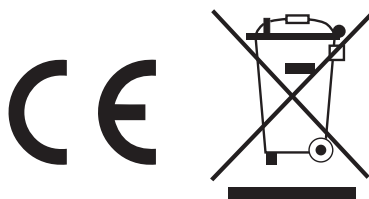
Montaža na zid

Provjerite je li površina na koju namjeravate postaviti nosač ravna, čista, bez masnoća i suha.

- Uklonite ljepljivu prevlaku na stražnjoj strani nosača.
- Čvrsto pritisnite nosač na željeno mjesto.

12. Tehnički podaci

Oznake



13. Što učiniti ako ...

... Audiotherm se ne inicijalizira (ne može se uspostaviti početno stanje).

Optički prozor Audiotherma i / ili Visiotherma / Visiotherma S / Visiotherma E je vjerojatno zaprljan ili prekriven filmom vode.

- Očistite optički prozor Audiotherma i Visiotherma / Visiotherma S / Visiotherma E.

... između Audiotherm i Navigenio ne može se uspostaviti radio veza.

- Provjerite jeste li ispravno postupili:
- Postavite kontrolni Navigenio na „A“.
- Uključite Audiotherm i stavite ga na mjesto.
- Da biste inicijalizirali Audiotherm, okrećite ga dok se ne pojavi željeni simbol.

... radio veza je prekinuta tijekom automatskog kuhanja.

- Isključite Navigenio, postavite ga na „0“, a zatim natrag na „A“.
- Uključite Audiotherm i stavite ga na mjesto.
- Da biste ponovno inicijalizirali Audiotherm, okrećite ga dok se ne pojavi željeni simbol.

... tijekom automatskog kuhanja svijetli simbol „inicijalizacije“.

- Isključite Navigenio, postavite ga na „0“, a zatim natrag na „A“.
- Da biste ponovno inicijalizirali Audiotherm, okrećite ga dok se ne pojavi željeni simbol.

... ne čuju se zvučni signali Audiotherma.

- Poklopac odjeljka za baterije okrenite u položaj „0“ i izvadite ga. Provjerite da li su tri mesingane opruge (kontakti) potpuno ravne, ali usmjerene malo prema gore. Ponovno umetnite poklopac odjeljka za bateriju (vidite opis na str. 5).

... Audiotherm ne prepoznaje „60 °C“.

- Provjerite da li koristite Audiotherm sa sivim poklopcem odjeljka baterije (pogledajte crtež na stranici 6).
- Dodatno provjerite ima li korišteni Audiotherm ispravan softver. Poklopac odjeljka za baterije okrenite na položaj „0“, pritisnite desnu ili lijevu tipku i okrenite pretinac za bateriju natrag na „I“. Broj 500 ili više mora se nakratko pojaviti na zaslonu za verziju softvera, prije nego što se prikažu svi simboli.

... Audiotherm emitira neobične zvučne signale.

Audiotherm je možda uključen u način rada za slabovidne osobe. To ne utječe na funkcije Audiotherma.

- Poglavlje 4 sadrži upute za isključivanje ovog načina rada.

14. AMC služba za korisnike

Služba za korisnike AMC-a ulaže stalni napor kako bi zadovoljila sve želje i zahtjeve naših korisnika! Kontaktirajte nas ako imate dodatnih pitanja ili prijedloga. S veseljem ćemo vas saslušati!



Recepti Audiotherm Plus



Teleća pisanica „sous vide“

Za 4 osobe

750 g teleće pisanice (lungića)

4 grančice estragona

Sol, papar

Maslinovo ulje

Vrijeme pripreme: otprilike 10 minuta

Vrijeme kuhanja: otprilike 1, 5 sat
približno 310 kcal po osobi

AMC proizvodi:

Posuda 24 cm 5.0 l

Posuda 24 cm 3.5 l

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Meso s grančicama estragona vakumirajte u kuhinjskoj foliji. Ostavite da se marinira u hladnjaku oko 12 sati.
2. U visoku posudu ulijte 3 litre vode, uronite vakumirano meso i poklopite.
3. Posudu stavite na Navigenio, regulator Navigenia okrenite na „A“. Uključite Audiotherm Plus, zadajte 1 sat i 30 minuta vrijeme kuhanja, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol 60 °C.
4. Po isteku vremena posudu maknite s Navigenia, izvadite meso iz folije i dobro osušite kuhinjskim papirom.
5. Posudu od 5.0 litara stavite na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6 i zagrijavajte do okna za pečenje, koristeći Audiotherm.
6. Čim se Audiotherm oglasi, meso stavite u posudu i ispecite tako da sa svih strana ima zlatnosmeđu boju.
7. Prije posluživanja meso izrežite na medaljone, posolite, popaprite i prelijte maslinovim uljem.



Chili con carne

Za 6 osoba

2 glavice luka
2 češnja češnjaka
1 mrkva
2 stabljike lisnatog celera
2 crvene chilli papričice
500 g mljevenog mesa
1 jušna žlica začina AMC Intenso (ili ljute paprike)
400 g nasjeckanih rajčica (konzerviranih)
1 jušna žlica pirea od rajčice
1 l goveđeg temeljca
250 g crvenog graha
Sol, papar

Vrijeme kuhanja: otprilike 10 minuta
(+ vrijeme zagrijavanja)*

Vrijeme pripreme: otprilike 20 minuta
približno 445 kcal po osobi

AMC proizvodi:

Posuda 24 cm 5. 0 l
Secuquick Softline 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Oljuštite luk i češnjak, ogulite mrkvu, očistite celer i chilli papričice, sve dobro usitnite u Quick Cutu.
2. Posudu stavite na Navigenio, regulator Navigenia okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm Plus, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
3. Čim se Audiotherm oglasi zvučnim signalom, u posudu stavite meso, pa ga dobro popržite.
4. Dodajte usitnjeno povrće, začina AMC Intenso, nasjeckane rajčice i pire. Na kraju dodajte grah i ulijte temeljac.
5. Poklopite poklopcem Secuquick Softline, regulator Navigenia okrenite na stupanj "A". Unesite 10 minuta vrijeme kuhanja (plus "vrijeme zagrijavanja")* u Audiotherm i, čim se pojavi simbol "+", vrijeme odgode, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za turbo.
6. Kad istekne vrijeme kuhanja, stavite posudu u preokrenuti poklopac i ostavite da tlak spadne.
7. Maknite Secuquick i začinite po vlastitoj želji.

Savjet "vrijeme zagrijavanja":

- Koristeći funkciju "planirani početak", vrijeme koje je nedostajalo za namakanje grahorica može biti vrlo lako nadomješteno. Najčešće preporučeno vrijeme namakanja je 12 sati. Ako odaberete vrijeme odgode 1 sat, to vrijeme može biti korišteno kao vrijeme namakanja. Produžite vrijeme kuhanja tako da manjak od 11 sati nadomjestite s 2 minute po satu što iznosi 22 minute. Ukupno je potrebno 32 minute za pripremu ovog recepta.
- Ukoliko namjeravate koristiti funkciju "planirani početak", iz higijenskih razloga meso dobro popržite.

* Vidite tablicu na str. 43.



Okruglice s voćnim kompotom

Za 6 osoba

Okruglice:

250 g brašna
1 prstohvat soli
15 g kvasca
120 ml mlakog mlijeka
40 g šećera
40 g maslaca
1 jaje
1 žutanjak
Maslac za namašćivanje
6 komadića čokolade

Voćni kompot:

500 g šljiva ili marelica
100 ml soka od jabuke ili naranče
1 štapić cimeta
Šećer po ukusu

Vrijeme pripreme: otprilike 15 minuta

Vrijeme kuhanja: otprilike 15 minuta
približno 325 kcal po komadu

AMC proizvodi:

Eurasia 24 cm
Kombi sito
EasyQuick s brtvenim prstenom 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. U posudi pomiješajte brašno i sol, napravite udubljenje u koje namrvite kvasac. Kvasac promiješajte s mlijekom, malo brašna i 1 čajnom žličicom šećera. Pokrijte i ostavite oko 20 minuta.
2. Dodajte jaje i žutanjak, pa umijesite glatko tijesto. Gotovo tijesto pokrijte i ostavite dok ne udvostruči volumen.
3. U međuvremenu očistite voće i narežite na komade veličine zalogaja. U posudi pomiješajte narezano voće, sok, cimet i šećer.
4. Premažite kombi sito maslacem. Tijesto razvaljajte, podijelite na 6 dijelova, u sredinu svakog dijela stavite komadić čokolade, pa oblikujte okruglice, koje potom stavite u kombi sito.
5. Sito stavite u posudu koju poklopite poklopcem Easyucik, koristite brtveni prsten promjera 24 cm. Posudu stavite na Navigenio, regulator okrenite na „A“. Uključite Audiotherm Plus, unesite 15 minuta vrijeme kuhanja, čim se pojavi simbol „+“ unesite i vrijeme odgode (preporučamo 30 minuta). Namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za kuhanje na pari.
6. Po isteku vremena kuhanja izvadite sito, okruglice poslužite s toplim kompotom.

Savjet:

Tijekom vremena odgode okruglice mogu dodatno povećati volumen. Kako biste bili sigurni da će okruglice biti pjenaste, vrijeme odgode ne smije biti duže od 1 sata



Odrezak „sous vide“

Za 3 osobe

3 komada pržolice (svaki po 300 g)

3 grančice ružmarina

3 grančice timijana

Sol, papar

Maslinovo ulje

Vrijeme pripreme: otprilike 10 minuta

Vrijeme kuhanja: otprilike 45 minuta
približno 335 kcal po osobi

AMC proizvodi:

Posuda 24 cm 5.0 l

Arono 28 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Svaki komad pržolice (Ribeye steak) posebno vakumirajte u kuhinjskoj foliji, uz svaki stavite po grančicu ružmarina i timijana. Ostavite u hladnjaku da se mariniraju oko 12 sati.
2. U posudu ulijte otprilike 3 litre vode, uronite vakumirane odreske i poklopite.
3. Posudu stavite na Navigenio, regulator Navigenia okrenite na "A". Uključite Audiotherm Plus, zadajte vrijeme kuhanja 45 minuta, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za 60 °C.
4. Po isteku vremena kuhanja posudu maknite s Navigenia, odreske izvadite iz folije i dobro ih osušite kuhinjskim papirom.
5. Stavite Arono na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6 i zagrijavajte do okna za pečenje, koristeći Audiotherm.
6. Čim se Audiotherm oglasi, stavite odreske u posudu i pecite dok obje strane ne dobiju zlatnosmeđu boju.
7. Prije posluživanja začinite solju, paprom i maslinovim uljem.



Salata od leće

Za 4 osobe

1 glavica luka
2 češnja češnjaka
2 mrkve
1 stabljika lisnatog celera
250 g leće
750 ml povrtnog temeljca
2 rajčice
1 mladi luk
1/2 stručka peršina
5 jušnih žlica bijelog balzamičnog octa
5 jušnih žlica maslinovog ulja
1 jušna žlica meda
1 jušna žlica senfa
Sol, papar

Vrijeme kuhanja: otprilike 5 minuta
(bez vremena odgode)*

Vrijeme pripreme: otprilike 10 minuta
otprilike 420 kcal po osobi

AMC proizvodi:

Posuda 20 cm 3.0l
Secuquick Softline 20 cm
Audiotherm Plus
Quick Cut

1. Oljuštite luk i češnjak, ogulite mrkve i očistite celer. Sve grubo narežite, pa usitnite u Quick Cutu.
2. U posudi pomiješajte usitnjeno povrće s lećom i povrtnim temeljcem, poklopite poklopcem Secuquick Softline.
3. Posudu stavite na Navigenio, regulator Navigenia okrenite na "A". Uključite Audiotherm Plus, unesite 5 minuta vrijeme kuhanja (minus preračunato vrijeme, pogledajte Savjet na dnu stranice)* i čim se pojavi simbol „+“ zadajte vrijeme odgode. Namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol soft.
4. U međuvremenu očistite rajčice i mladi luk, narežite ih na male kocke. Natrgajte listiće peršina i sitno ih nasjeckajte.
5. Po isteku vremena kuhanja posudu stavite u preokrenuti poklopac, ostavite da tlak ispod poklopca spadne sam.
6. Za dresing pomiješajte preostale sastojke. Maknite Secuquick, ostavite leću da se malo ohladi, po potrebi odlijte višak tekućine.
7. Pomiješajte leću i rajčice, prelijte dresingom, ostavite kratko vrijeme, pa poslužite mlako, posipano mladim lukom i peršinom.

Savjet:

Leću nije potrebno prethodno namakati. Ako za ovaj recept namjeravate koristiti plansko kuhanje, vrijeme kuhanja možete skratiti 1 minutu po satu odgode.

* Vidite tablicu na str. 43.



Domaći dimljeni losos

Za 4 osobe

1 neprskana naranča
5 jušnih žlica smeđeg šećera
2 jušne žlice krupne morske soli
1 čajna žličica AMC Pepper Trio (ili papra)
1 čajna žličica sušenog korijandera
500 g svježeg fileta lososa s kožom
100 g drvenih peleta za dimljenje

Vrijeme pripreme: otprilike 10 minuta

Vrijeme kuhanja: otprilike 10 minuta
oko 225 kalorija po porciji

AMC proizvodi:

Posuda, 24 cm, 2.5 l
Kombi sito
Navigenio
Audiotherm Plus

1. U toploj vodi operite naranču, pa naribajte koricu. Pomiješajte ju sa šećerom, paprom ili AMC Pepper Triom i korijanderom; ovu mješavinu dobro utrljajte u ribu. Pokrijte i stavite u hladnjak da se marinira barem 2 sata.
2. Pomoću poklopca 24 cm izrežite krug od papira za pečenje i stavite ga u sito. Lososa isperite pod mlazom hladne vode, dobro osušite i stavite u sito.
3. Posudu prekrijte aluminijskom folijom, stavite pelete i poklopite. Posudu stavite na Navigenio, regulator okrenite na stupanj 6. Uključite Audiotherm, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za pečenje.
4. Čim se Audiotherm oglasi, stavite sito s lososom u posudu, pa ponovno poklopite.
5. Regulator Navigenia okrenite na "A", uključite Audiotherm, zadajte 10 minuta vrijeme kuhanja, namjestite ga na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol 60 °C.
6. Dimljeni losos može biti poslužen odmah vruć ili kasnije hladan.

Savjeti:

Proći će nekoliko minuta dok bude postignuta idealna temperatura od 60 °C. Ovo je vrijeme važno, budući da Navigenio zagrijava polako kako bi onemogućio preveliki porast temperature.

Varijacija: Na isti način možete dimiti dvije pastrve. Unutarnji dio očišćenih pastrva dobro posolite i popaprite, nadjenite ih ploškama neprskanog limuna i koprom. Nastavite postupak od točke 3. Vrijeme dimljenja ostaje isto.



Cvjetača i zelene mahune

Za 4 osobe

1 cvjetača (cca 700 g)
300 g zelenih mahuna
1/2 svežnja peršina glatkog lista
Sol, papar
Maslinovo ulje
30 g prženih listića badem

Vrijeme pripreme: otprilike 10 minuta

Vrijeme kuhanja: otprilike 20 minuta
približno 145 kcal po osobi

AMC proizvodi:

GourmetLine 24 cm
Softiera umetak 24 cm
EasyQuick s brtvenim prstenom 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Očistite cvjetaču i cijelu glavicu stavite u umetak Softiera. Očistite mahune, narežite ih na veličinu zalogaja, pa i njih dodajte u Softieru.
2. U posudu GourmetLine ulijte vodu (otprilike 150 ml), stavite u posudu umetak Softiera s povrćem i pokrijte poklopcem EasyQuick s brtvenim prstenom 24 cm.
3. Posudu stavite na Navigenio, regulator Navigenia okrenite na "A". Uključite Audiotherm Plus, unesite vrijeme kuhanja 20 minuta i, čim se pojavi simbol "+", unesite vrijeme odgode kuhanja. Namjestite Audiotherm Plus na Visiotherm i okrećite dok se ne pojavi simbol za paru.
4. Natrgajte listiće peršina i sitno ih nasjeckajte.
5. Po isteku vremena izvadite Softieru. Posolite, popaprite i prelijte maslinovim uljem, prilikom posluživanja posipajte nasjeckanim peršinom i listićima badema.

Savjet:

Ako odaberete plansko kuhanje povrća, uvijek koristite umetak Softiera ili kombi sito. Time onemogućavate kontakt povrća s vodom, čak i u slučaju duljeg vremena odgode.

Savjeti i trikovi za Audiotherm Plus

1. Plansko kuhanje

Funkcija planskog kuhanja omogućava da, pored funkcije kojom zadajete vrijeme kuhanja, zadate i samo vrijeme početka kuhanja. Funkciju je moguće koristiti samo ako je regulator Navigenia okrenut na „A“.



- Plansko kuhanje je idealno za jela koja u cijelosti mogu biti pripremljena u jednoj posudi, kao na primjer:
 - ✓ variva s mahunarkama
 - ✓ tradicionalna jela s npr. sušenim i dimljenim mesom/kobasicama (moguće je čuvanje hrane bez hlađenja)
 - ✓ svježe ili zamrznuto povrće
 - ✓ krumpir u ljusci
 - ✓ povrće, posebno ono s jednostavnim zahtjevima pripreme (npr. cijela cvjetača ili mahune)
 - ✓ okruglice od dizanog tijesta



- Navigenio prelazi na funkciju "čuvanje topline na 60 °C" kad istekne zadano vrijeme kuhanja.
- Kuhanje sa Secuquick Softline poklopcem zahtijeva našu prisutnost kad istekne vrijeme kuhanja. U protivnom namirnice mogu biti prekuhane, jer tlak ispod poklopca vrlo polako opada dok je posuda na Navigeniu koji otpušta toplinu.

→ Molimo da povedete računa o činjenici da vrijeme kuhanja naznačeno u receptu počinje tek od trenutka kad je u posudi postignuta temperatura zagrijavanja, ovisno o metodi kuhanja (povrće, soft, turbo ili kuhanje na pari). Vrijeme potrebno za postizanje zadane temperature varira ovisno o veličini posude, receptu ili količini namirnica u posudi.

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ▪ Vrijeme zagrijavanja: | do okna za povrće otprilike 5 minuta |
| ▪ Okno za kuhanje na pari (s cjedilom) | otprilike 5 minuta |
| ▪ soft okno | otprilike 12 – 15 minuta |
| ▪ turbo okno | otprilike 15 – 18 minuta |

Upamtite:

- ❌ Sva jela s namirnicama koje su brzo kvarljive (poput svježeg mesa i ribe, mliječnih proizvoda ili sirovih jaja) su u potpunosti nepogodne za plansko kuhanje: te namirnice trebaju do pripreme ostati u hladnjaku.
- ❌ Jela s tjesteninom nisu prikladna za plansko kuhanje. Upijaju previše tekućine vrlo neravnomjerno, pa ih treba odmah pripremati.

Dobro je znati

Mahunarke

- Kod pripremanja obroka s mahunarkama koje je potrebno prethodno namakati, možete iskoristiti i vrijeme koje će proteći do početka planskog kuhanja. Ukoliko vrijeme do početka planskog kuhanja ne pokriva vrijeme potrebno za namakanje, potrebno je adekvatno produžiti vrijeme kuhanja. Leću nije potrebno namakati. Ukoliko ćete koristiti funkciju planskog kuhanja za jela s lećom, skratite vrijeme kuhanja.
- Za recepte u kojima je preporučeno prethodno namakanje namirnica, molimo da dodate otprilike 200 – 300 ml tekućine.
- Vrijeme kuhanja može varirati i biti duže ako, osim vode, tekućina sadrži sol ili rajčicu.
- Vrijeme kuhanja također može varirati ovisno o receptu: ako mahunarke kuhamo za salatu, trebaju biti „al dente“.

Secuquick Softline

	Suhi grah (turbo)	Sušeni slanutak (turbo)	Suhi grašak (turbo)	Leća (osim crvene leće) (soft)
Planirano vrijeme	Vrijeme kuhanja			
1 h	32 min.	30 min.	32 min.	4 min.
2 h	30 min.	28 min.	30 min.	3 min.
3 h	28 min.	26 min.	28 min.	2 min.
4 h	26 min.	24 min.	26 min.	1 min.
5 h	24 min.	22 min.	24 min.	nije preporučeno
6 h	22 min.	20 min.	22 min.	
7 h	20 min.	18 min.	20 min.	
8 h	18 min.	16 min.	18 min.	
9 h	16 min.	14 min.	16 min.	
9:59 h	14 min.	12 min.	14 min.	

Obični poklopac

	Suhi grah	Sušeni slanutak	Suhi grašak	Leća (osim crvene leće)
Planirano vrijeme	Vrijeme kuhanja			
1 h	1 h 59 min.	1 h 44 min.	1 h 59 min.	20 min.
2 h	1 h 55 min.	1 h 40 min.	1 h 55 min.	15 min.
3 h	1 h 51 min.	1 h 36 min.	1 h 51 min.	10 min.
4 h	1 h 47 min.	1 h 32 min.	1 h 47 min.	5 min.
5 h	1 h 43 min.	1 h 28 min.	1 h 43 min.	nije preporučeno
6 h	1 h 39 min.	1 h 24 min.	1 h 39 min.	
7 h	1 h 35 min.	1 h 20 min.	1 h 35 min.	
8 h	1 h 31 min.	1 h 16 min.	1 h 31 min.	
9 h	1 h 27 min.	1 h 12 min.	1 h 27 min.	
9:59 h	1 h 23 min.	1 h 8 min.	1 h 23 min.	

Svi izračuni su temeljeni na količini od 250 g mahunarki i prosječnom iskustvu kuhanja.



Važno:

Za pripremu boba i mungo graha ne možemo koristiti funkciju planskog kuhanja. Ove grahorice sadrže cijanovodičnu kiselinu – to konkretno znači da morate izliti vodu u kojoj su se te grahorice namakale, kao i vodu u kojoj su se kuhale. Obje tekućine nisu za konzumaciju.

Kod ostalih mahunarki može biti iskorištena voda u kojoj su namakane. Samo ljudi koji imaju vrlo osjetljivu probavu ne bi trebali konzumirati tu tekućinu.

- Za jela s rižom i mnogim drugim žitaricama preporučujemo vremensku odgodu od najviše sat vremena. Uobičajeno vrijeme kuhanja, naznačeno na pakiranju, može biti smanjeno za 50%. Zbog kratkog vremena kuhanja preporučujemo korištenje običnog AMC poklopca.

Kuhanje svježeg ili zamrznutog povrća i neoguljenog krumpira s običnim poklopcem, EasyQuick ili Secuquick Softline poklopcem

- Za plansko kuhanje svježeg ili zamrznutog povrća i neoguljenog krumpira preporučujemo da uvijek koristite kombi sito ako kuhate pod poklopcem EasyQuick ili pod običnim poklopcem, odnosno Softieru ako koristite Secuquick Softline poklopac. Time je apsolutno onemogućen kontakt namirnica i vode

Zagrijavanje

Plansko kuhanje je idealno za zagrijavanje (pogledajte točku 2)

Primjer:

8:00 je sati ujutro, a vi želite svoju juhu od jučer poslužiti za ručak u 12.30 sati. Ovo jelo treba otprilike 10 minuta da postigne idealnu temperature od 60 °C, to znači: potrebno je početi zagrijavati Navigenio u 12:20, kad se simbol „+” pojavi na Audiotherm Plus uređaju, dodajte vrijeme odgode „4:20”.

2. 60 °C – funkcija

2.1 Zagrijavanje

S Audiotherm Plus uređajem hranu možemo vrlo oprezno zagrijati. Funkcija 60 °C je pogodna samo za običan poklopac.

Molimo upamtite slijedeće podatke koji jamče uspjeh:

- Funkcija zagrijavanja je posebno jednostavna ako regulator Navigenia okrenemo na stupanj „A” – ne traži nadzor, bez konstantnog miješanja, ušteda energije zbog poklopljene posude
- Funkciju možemo koristiti u ručnom rukovanju na svim vrstama štednjaka. U tom slučaju molimo da uvijek zagrijavate na niskoj temperaturi (max. 1/3)
- Jelo koje želite zagrijati ne smije biti previše suho. Mora biti dovoljno tekućine na dnu posude kako namirnice ne bi zagorjele. Uvijek prije stavljanja namirnica ulijte određenu količinu tekućine:
 - Posuda 16 cm: otprilike 50 ml
 - Posuda 20 cm: otprilike 80 ml
 - Posuda 24 cm: otprilike 100 ml



- Vrijeme zagrijavanja varira ovisno o količini, stanju i početnoj temperaturi namirnica, kao i o modelu i veličini korištene posude.
- Tekućine i juhe bez tjestenine/krumpira/povrća i slično ne zahtijevaju dodatno vrijeme kuhanja (u ovom slučaju zagrijavanja) nakon što je postignuta temperatura od 60 °C, jer se one ravnomjerno zagrijavaju.

Referentno vrijeme zagrijavanja do 60 °C za tekućine:

- 1 litra: otprilike 10 – 15 min.
- 3 litre: otprilike 25 – 30 min.

odnosno bistre juhe, krem juhe od povrća, mlijeko, umake bez škroba

- Za jela koja sadrže komadiće mesa i povrća (npr. gulaši ili variva), njoke i slično, potrebno je na Audiotherm Plus uređaju produžiti vrijeme kuhanja (u ovom slučaju zagrijavanja) za 2 do 5 minuta, kako biste dobili jelo koje je ravnomjerno zagrijano – posebice ako je hrana zamrznuta.
 - Plansko kuhanje idealno je za zamrznutu hranu: Odaberite odgodu od otprilike 2 sata (za obrok za dvije osobe). Tijekom ovog vremena sastojci će se polako otapati. Povedite računa da u posudu ulijete dovoljnu količinu tekućine.
- Potrebno vrijeme kuhanja odnosno zagrijavanja je samo preporuka, jer u konačnici ovisi i o veličini sastojaka, kao i o vrsti hrane koju treba zagrijati.
- Prije posluživanja hranu uvijek dobro promiješajte.

2.2 „Sous Vide“

Funkcija 60 °C također omogućava kuhanje odabranih recepata „sous vide“ tehnikom (u prijevodu s francuskog sous-vide znači „u vakuumu“). Tijekom „sous vide“ kuhanja, komadi mesa ili ribe, koji su u vakuumu zamotani u kuhinjsku foliju zajedno s aromata (začinsko bilje, češnjak, aromatična ulja), kuhaju se u vodenoj kupki pri kontroliranoj temperaturi i na taj način dobivamo sočno i okusom bogato jelo. Nakon ovog procesa, meso pečemo bez dodavanja masnoće. Komercijalno dostupni uređaji za „sous vide“ kuhanje rade na principu nekoliko različitih temperature u rasponu od otprilike 50 i 100 °C. „Sous vide“ kuhanje u pojednostavljenoj varijanti na 60 °C, uz korištenje uređaja Audiotherm Plus, je ograničeno.

Stoga savjetujemo da koristite naše posebne AMC recepte.



Temperature od 60 °C mogu biti korištene za tehniku „sous vide“ za

- **teletinu**
 - nježniji komadi poput odreska, fileta ili buta bez kostiju
 - do max. 750 g
 - medium / rose

- **junetina**
 - nježniji komadi poput odreska, fileta ili ramsteaka
 - do max. 750 g
 - medium well / light rose

- **svinjetina**
 - filet
 - do max. 300 g
 - medium / rose

- **janjetina**
 - nježniji komadi poput janječeg buta bez kostiju
 - medium well / light rose

- **riba**
 - svježi filet bez kože, škampi i Jakobove kapice
 - riblja jela nemojte peći nakon „sous vide“ procesa

2.3. Dimljenje

Funkcija 60 °C također omogućava pripremu recepata s dimljenjem (naročito ribe). Da biste dobili dim, u posudi zagrijavajte posebne drvene pelete do okna za pečenje. Na zagrijanu posudu stavite kombi sito s pripremljenim namirnicama. Hrana će biti dimljena na 60 °C te će dobiti odličan okus po dimu. **Molimo da koristite naše posebne AMC recepte.**



AMC Hrvatska

AMC Alfa Metalcraft d.o.o.
Kreše Golika 3
10090 Zagreb
Hrvatska
Besplatni telefon:
0800 36 30
Servis: +385 1 778 55 51
T: +385 1 619 5589

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



amc_international



10045118000101331300919

