



Manger mieux.  
Vivre mieux.

# Audiotherm Plus

Notice d'utilisation

Le système de cuisson Premium.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'Audiotherm. Conservez la notice dans un endroit sûr pour la remettre au nouveau propriétaire en cas de transmission de l'appareil.

## Signification des symboles



**Consignes de sécurité importantes.** Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et des dommages.



**Informations utiles pour l'utilisateur.**



**Fonctionnement défaillant** ou utilisation non appropriée.



Conseils relatifs à la **protection de l'environnement, à l'écologie et aux aspects économiques.**



**Bon fonctionnement et utilisation adéquate**

19

Fait référence dans le texte aux numéros des images. La numérotation des images commence par 1 dans chaque chapitre.

→ **Les opérations que vous devez effectuer sont indiquées par une flèche.**

L'Audiotherm plus est simplement appelé Audiotherm dans la présente notice.

### Validité

- Cette notice d'utilisation est valable pour le modèle Audiotherm plus AMC (support de l'Audiotherm compris), type 10040143A8400, type de pile CR2032
- L'Audiotherm plus doit être équipé du logiciel à partir de la version 500 (voir page 31 « Que faire si... »).

Toutes les données qui apparaissent sur l'écran de visualisation sont des exemples quelconques, p. ex. temps de cuisson 20 minutes.



# Table des matières

<b>1. Utilisation conforme et sécurité</b>	4	<b>6. Audiotherm avec Visiotherm manuel</b>	12
Casseroles appropriées et accessoires	4	6.1 Contrôle de la température pour les viandes sans adjonction de matière grasse	12
Éviter les dommages et une utilisation incorrecte	4	6.2 Contrôler la température et le temps de cuisson pour cuire sans adjonction d'eau	13
Surveillance	4	6.3 Chauffer à 60 °C	15
Entretien et maintenance	4	<b>7. Audiotherm avec Visiotherm S manuel (Secuquick softline)</b>	17
Mise au rebut	5	<b>8. Audiotherm avec Visiotherm E (EasyQuick) Cuisson vapeur manuelle</b>	20
<b>2. Votre Audiotherm</b>	5	<b>9. Audiotherm avec Navigenio au réglage « A »</b>	22
2.1 Composants	5	9.1 Navigenio en fonction plaque de cuisson	22
2.2 Fonctions	7	9.2 Navigenio en fonction position retournée comme mini-four (fonction minuteur pour gratins et cuisson au..four)	25
Contrôle acoustique de la température	7	9.3 Chauffer à 60 °C	26
Contrôle acoustique du temps de cuisson	7	9.4 Démarrage programmé	28
Contrôle de l'ensemble du processus de cuisson avec le Navigenio en fonction plaque de cuisson	7	<b>10. Entretien et maintenance</b>	30
Fonction minuteur avec le Navigenio en fonction position retournée	7	<b>11. Montage mural</b>	31
Signaux sonores de l'Audiotherm	7	<b>12. Caractéristiques techniques</b>	31
<b>3. Utilisation de l'Audiotherm</b>	8	<b>13. Que faire lorsque ...</b>	31
<b>4. Audiotherm pour malvoyants</b>	8	<b>14. Service Clients AMC</b>	32
<b>5. Conseils d'utilisation généraux</b>	9	<b>15. Recettes</b>	33
Mettre en marche sans contrôle du temps de cuisson	9	<b>16. Trucs et astuces</b>	41
Mettre en marche et programmer le contrôle du temps de cuisson	10		
Placer l'Audiotherm sur le Visiotherm, le Visiotherm S ou le Visiotherm E	10		
Initialiser l'Audiotherm	11		
Arrêter le signal sonore	11		
Retirer l'Audiotherm et l'arrêter	11		

# 1. Utilisation conforme et sécurité

L'Audiotherm sert à contrôler ou à diriger le processus de cuisson. L'Audiotherm ne doit être utilisé qu'à cette fin. Des dangers peuvent survenir en cas d'utilisation incorrecte. Les indications de cette section du manuel d'utilisation doivent être observées et respectées. Il est en outre indispensable de se reporter, selon l'appareil utilisé, aux notices d'utilisation « Visiotherm », « Secuquick softline », « EasyQuick » et/ou « Navigenio ».

## Casseroles appropriées et accessoires

- Couvercle AMC avec Visiotherm correspondant
- Secuquick softline avec Visiotherm S
- EasyQuick avec Visiotherm E
- Navigenio



## Éviter les dommages et une utilisation incorrecte

- Ne pas utiliser l'Audiotherm dans le four et ne pas l'exposer à des températures supérieures à 70 °C.
- Ne pas le mettre dans le lave-vaisselle.



## Surveillance

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Si l'Audiotherm est utilisé pour le contrôle acoustique du processus de cuisson, vous devez rester à proximité pour l'entendre.
- Une cuisson non contrôlée, non surveillée peut conduire à une surchauffe. Les aliments peuvent être gâchés, la casserole peut être endommagée ou même détruite. Il y a un risque d'accident ou d'incendie.
- Les enfants à partir de 8 ans ou les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou celles ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient sous la surveillance ou la directive d'une personne responsable de la sécurité et seulement après avoir compris les dangers qui peuvent en résulter. Cela concerne également le contrôle acoustique pour malvoyants (voir page 8).



## Entretien et maintenance

- Vous devez nettoyer et entretenir régulièrement l'Audiotherm afin d'en assurer le fonctionnement correct et sûr.
- Dans le logement de la pile, éliminez les résidus de pile ayant coulé (portez des gants de protection).

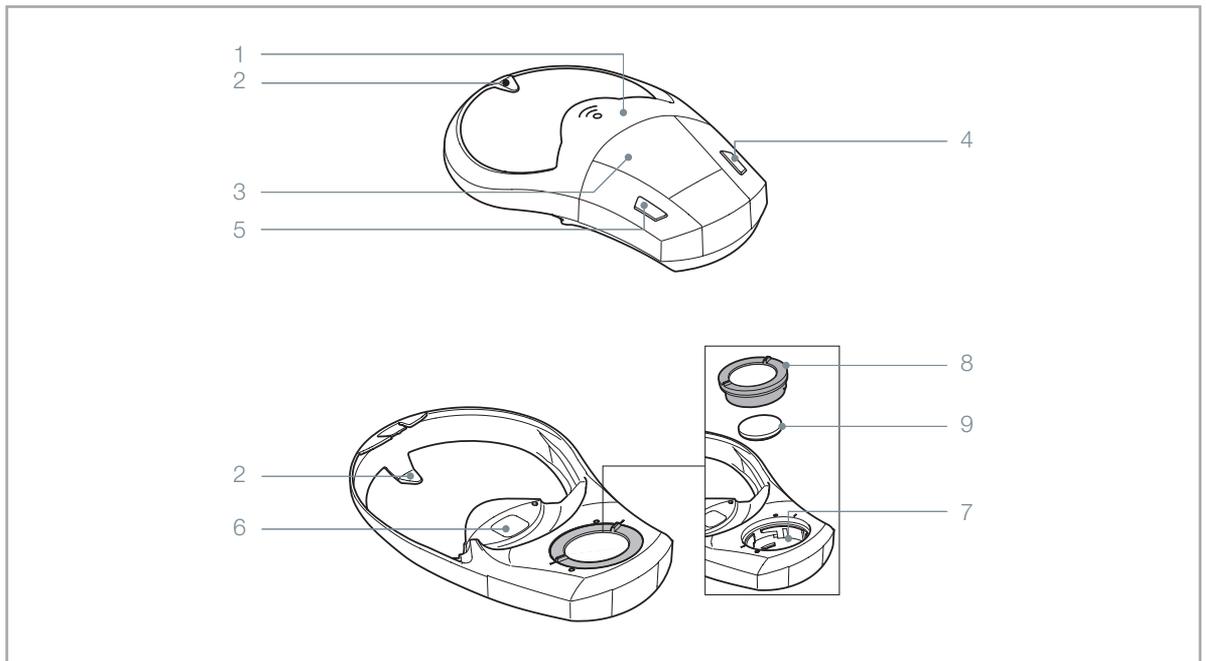


## Mise au rebut

L'Audiotherm ne doit pas être mis au rebut avec les déchets domestiques, ses composants sont recyclables. Le cas échéant, mettez-le au rebut de manière respectueuse de l'environnement et en vous conformant aux prescriptions locales (déposez-le dans un point de collecte prévu pour le recyclage d'appareils électriques).



## 2. Votre Audiotherm



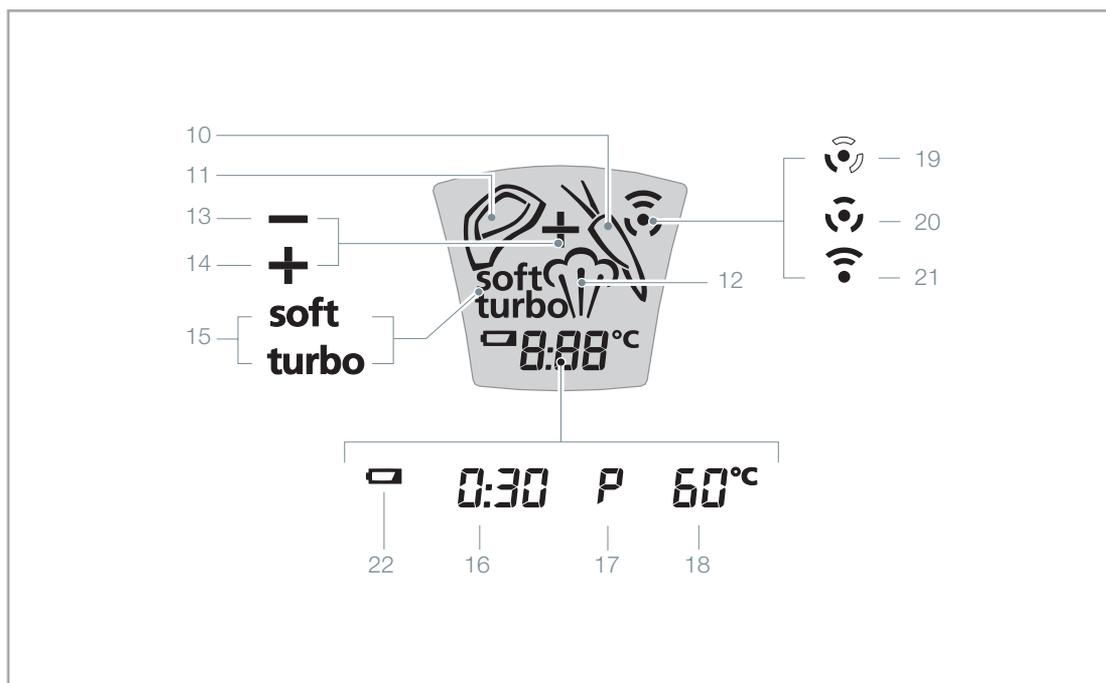
### 2.1 Composants

- 1 Audiotherm
- 2 Aiguille
- 3 Écran de visualisation
- 4 Touche droite (active l'Audiotherm et/ou augmente les réglages)
- 5 Touche gauche (active l'Audiotherm et/ou diminue les réglages)
- 6 Fenêtre optique
- 7 Logement de la pile
- 8 Couvercle du logement de la pile
- 9 Pile

Support mural de l'Audiotherm (pas illustré).



Le couvercle gris du logement de la pile (8) indique qu'il s'agit d'un Audiotherm Plus.



## Affichages

- 10 Symbole « Carotte »
- 11 Symbole « Viande »
- 12 Symbole « Vapeur »
- 13 Symbole « - Réduire »
- 14 Symbole « + Augmenter » ou « Démarrage programmé »  
Affichage cuisson rapide Soft et Turbo
- 16 Affichage « Temps de cuisson » ou « Temps de démarrage programmé », par ex. 30 minutes
- 17 Réglage « P »
- 18 Fonction maintien au chaud à 60 °C
- 19 Symbole « Initialiser » (rotation)
- 20 Symbole « Initialiser » fixe (reste affiché brièvement lors de l'initialisation)
- 21 Symbole « Réseau actif » (en conjonction avec le Navigenio)
- 22 Symbole « Changer la pile » (ne pas tarder à changer la pile lorsque le symbole apparaît)

Tous les éléments d'affichage importants pour l'utilisation sont illustrés.

## 2.2 Fonctions

L'Audiotherm, en association avec un Visiotherm, un couvercle AMC, un Secuquick softline avec Visiotherm S ou un EasyQuick avec Visiotherm E, intervient dans la surveillance du processus de cuisson.

### **Contrôle acoustique de la température**

L'Audiotherm utilise un signal sonore pour indiquer

- que la température de chauffe est atteinte
- ou que la température s'élève ou s'abaisse trop pendant la cuisson et qu'il faut changer le réglage en conséquence.

### **Contrôle acoustique du temps de cuisson**

Par un signal sonore, l'Audiotherm indique la fin du temps de cuisson.

### **Contrôle de l'ensemble du processus de cuisson avec le Navigenio en fonction plaque de cuisson**

L'Audiotherm règle automatiquement la puissance du Navigenio selon les paramètres du Visiotherm, du Visiotherm S (Secuquick softline) ou du Visiotherm E (EasyQuick). Pour ce faire, le Navigenio crée une liaison réseau avec l'Audiotherm. Si l'on a programmé un temps de cuisson, le Navigenio déclenche automatiquement la fonction de maintien au chaud à la fin de ce temps de cuisson. Le processus de cuisson est identique à celui décrit dans les notices d'utilisation « Visiotherm », « Secuquick softline » et « EasyQuick » ainsi que dans le livre de cuisine AMC ou dans la section recettes.

### **Fonction minuteur avec le Navigenio en fonction position retournée**

L'Audiotherm éteint automatiquement le Navigenio dès que le temps de cuisson programmé s'est écoulé. Exige l'Audiotherm A8200, A8300 ou A8400 et le Navigenio C8100.

### **Signaux sonores de l'Audiotherm**

L'Audiotherm attire votre attention par des signaux sonores lorsque, selon l'application, des niveaux de température sont atteints et qu'ils nécessitent une action de l'utilisateur.

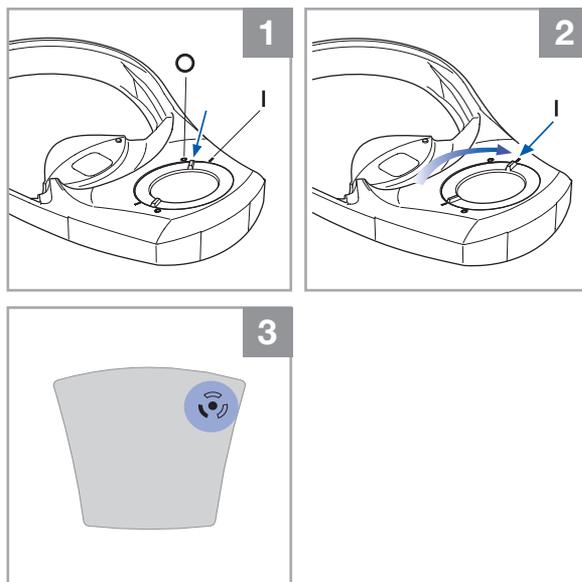
## 3. Utilisation de l'Audiotherm

La pile est déjà mise en place à la livraison. **1**

- Activation : Faire pivoter le couvercle du logement de la pile sur la position « I », **2**
- Un nombre apparaît brièvement à l'écran de visualisation (version du logiciel), suivi pendant 3 secondes par l'ensemble des indicateurs, qui s'éteignent ensuite.

- Le symbole « Initialiser » se met en rotation, l'Audiotherm est allumé et est prêt à l'emploi. **3**

- Désactivation : Appuyer simultanément sur les deux touches pendant 1 seconde.

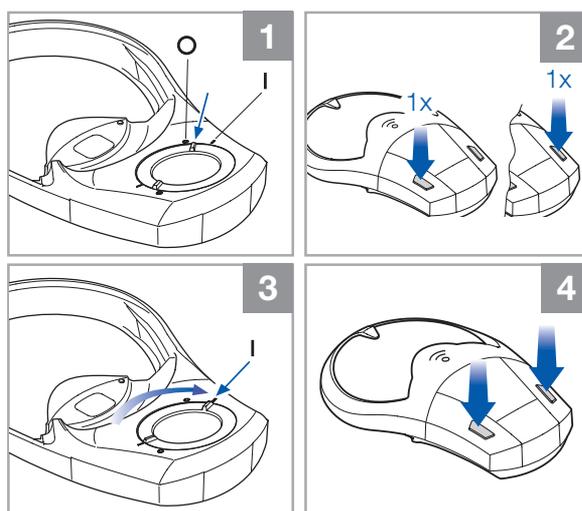


## 4. Audiotherm pour malvoyants

En mode pour malvoyants, l'utilisation de l'Audiotherm est simplifiée par des signaux sonores supplémentaires. L'utilisation et le fonctionnement sont les mêmes qu'en mode « normal ».

### Réglage du mode pour malvoyants :

- Faire pivoter le couvercle du logement de la pile de la position « I » à la position « 0 ». **1**
- Immédiatement après, appuyer 1x sur la touche gauche ou droite. **2**
- Remettre le couvercle du logement de la pile sur la position « I ». **3**
- Lorsque le symbole apparaît sur l'écran d'affichage, appuyer aussitôt simultanément sur les touches gauche et droite jusqu'à ce qu'un signal sonore long suivi de 2 signaux courts  retentissent. **4**



La fonction pour malvoyants peut être désactivée en répétant les étapes précédemment décrites.

### Signaux sonores lors de l'activation et de l'activation de l'Audiotherm

- Activation : signal sonore simple
- Désactivation : deux signaux sonores brefs

### Signaux confirmant le bon choix de la fenêtre :

- Positionnement sur **fenêtre Viandes / fenêtre Soft et point de retournement** : un seul signal marqué
- Positionnement sur **fenêtre Légumes / fenêtre Turbo** : deux signaux sonores marqués
- Positionnement sur **fenêtre Vapeur/60 °C** : deux signaux sonores brefs et marqués
- **Signal sonore pour changer et/ou quitter une zone de la fenêtre** lors du positionnement de l'Audiotherm (actif uniquement lors du positionnement) : signal sonore simple et long (env. 1 sec.)

### Signaux sonores attirant l'attention sur la nécessité de réduire ou d'augmenter la chaleur

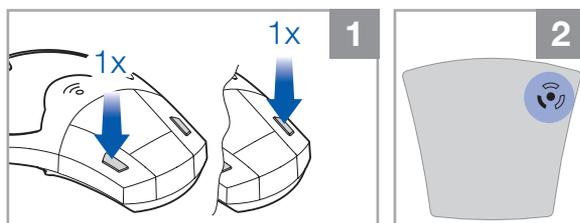
- Réduire la chaleur: deux signaux sonores rapides et répétitifs
- Augmenter la chaleur: deux signaux sonores lents et répétitifs
- fin de cuisson : cinq signaux sonores simples

## 5. Conseils d'utilisation généraux

Ces indications sont valables pour toutes les possibilités d'utilisation.

### Mettre en marche sans contrôle du temps de cuisson

- Presser une fois la touche droite ou gauche. **1**
- Le symbole « Initialiser » tourne. **2**



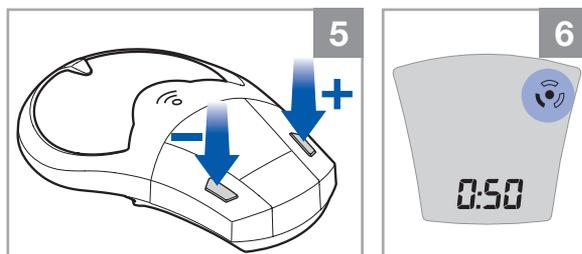
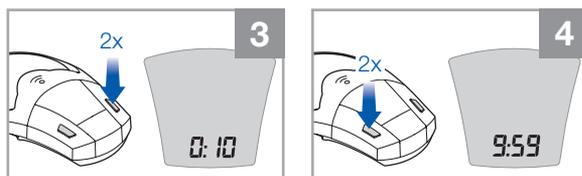
### Mettre en marche et programmer le contrôle du temps de cuisson

→ Presser deux fois la touche droite ou gauche

- Un temps de cuisson court (10 min.) **3** ou long (9 heures 59 minutes) **4** est indiqué.

→ Accepter le temps de cuisson pré-réglé ou appuyer sur la touche droite ou gauche pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. **5**

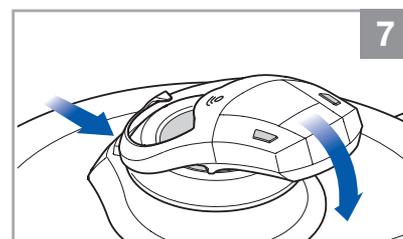
- L'écran d'affichage indique alors « 0:00 » avec le symbole « + ». Il est alors possible de sélectionner un démarrage programmé pour un fonctionnement contrôlé avec le Navigenio ; pour plus d'informations, voir le chapitre 9.4 à la page 28. Cela n'est pas important pour tous les autres types d'utilisation ; l'affichage disparaît en quelques secondes.
- Le temps de cuisson réglé s'affiche à l'écran, p. ex. 50 minutes. Le symbole « Initialiser » tourne. **6**



- i** Le temps de cuisson est le temps après que la température réglée a été atteinte.
- Lors de la sélection d'un réglage, le fait de continuer à appuyer sur un bouton modifie rapidement le temps.
- La surveillance du temps de cuisson peut également être activée ultérieurement pendant la chauffe en appuyant sur la touche droite ou gauche.
- Le réglage « P » se situe entre les temps « 9:59 » et « 0.01 ». Pour plus d'informations sur l'utilisation, reportez-vous au chapitre 7.
- Si l'Audiotherm n'est pas initialisé après son activation, il s'éteint automatiquement après 2 minutes.

### Placer l'Audiotherm sur le Visiotherm, le Visiotherm S ou le Visiotherm E

→ Encliqueter le support de biais à l'avant et l'abaisser à l'arrière jusqu'à ce que l'Audiotherm s'enclenche. **7**



- i** Maintenir l'écran de lecture du Visiotherm, du Visiotherm S ou du Visiotherm E propre et sec. Des saletés ou un film d'eau peuvent provoquer des erreurs de mesure et ainsi entraîner un dysfonctionnement de l'Audiotherm.

## Initialiser l'Audiotherm

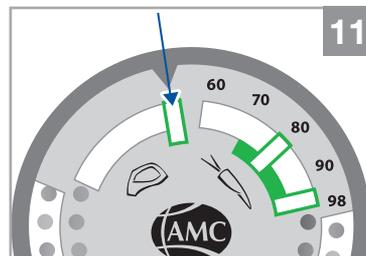
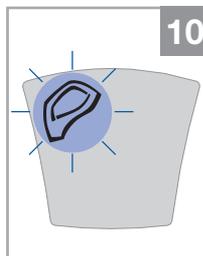
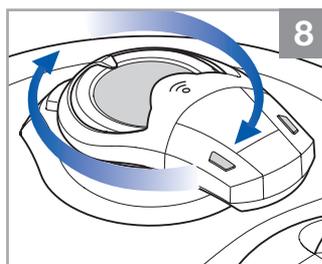
Après le réglage et le placement sur le Visiotherm, le Visiotherm S ou le Visiotherm E :

→ Tourner l'Audiotherm... 8

- Le symbole « Initialiser » s'immobilise brièvement, puis s'éteint. 9

→ ... jusqu'à ce que le symbole souhaité (par ex. « Côtelette ») clignote sur l'écran. 10

- L'aiguille est alors dirigée sur la fenêtre concernée. 11

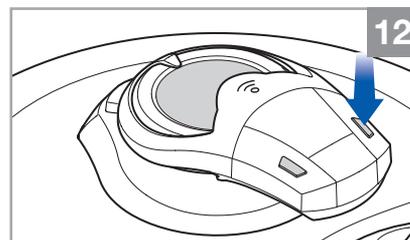


- Il faut éventuellement tourner l'Audiotherm plusieurs fois complètement pour l'initialiser. Tourner sans hésiter et le faire à une vitesse régulière. On peut aussi tourner l'Audiotherm en sens inverse, si l'on a dépassé la position souhaitée.
- 15 secondes après l'initialisation, l'Audiotherm ne doit plus être bougé. Des mouvements peuvent interrompre la fonction programmée. Le cas échéant, remettre l'Audiotherm en marche et/ou l'initialiser.

## Arrêter le signal sonore

→ Presser la touche droite ou gauche. 12

- Maintenir fermement l'Audiotherm à l'avant pour qu'il ne se déplace pas, ce qui pourrait interrompre la fonction réglée.

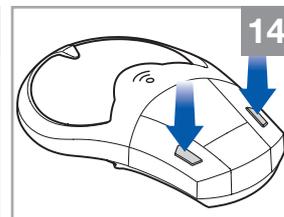
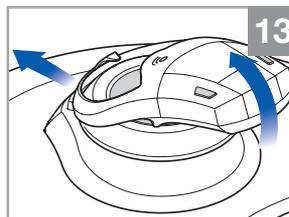


Sinon le signal sonore s'arrêtera de lui-même au bout d'une minute.

## Retirer l'Audiotherm et l'arrêter

→ Soulever l'Audiotherm à l'arrière et l'enlever. 13

→ Désactivation : Appuyer simultanément sur les deux touches pendant 1 seconde. 14



Sinon l'Audiotherm s'arrêtera automatiquement 2 minutes après avoir été enlevé.

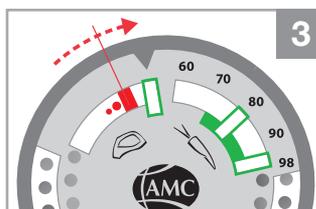
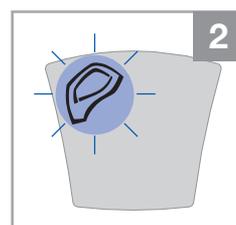
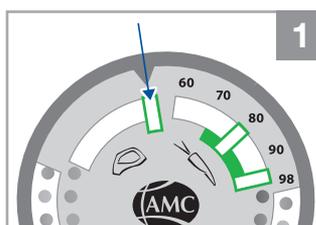
## 6. Audiotherm avec Visiotherm manuel



- Il est indispensable de tenir également compte des consignes des notices d'utilisation de la casserole employée et du Visiotherm.
- Ce n'est que lorsque l'Audiotherm travaille avec le Navigenio au réglage « A » (voir chapitre 9) que les fonctions nécessaires de commutation sont exécutées automatiquement.

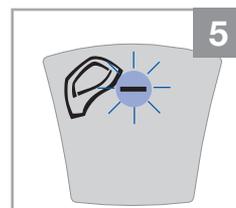
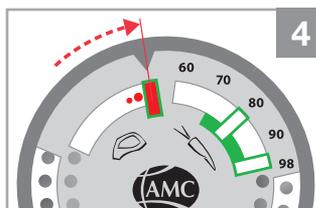
### 6.1 Contrôle de la température pour les viandes sans adjonction de matière grasse

- Activer l'Audiotherm.
- Mettre l'Audiotherm en place et l'initialiser : Tourner jusqu'à ce que le symbole « Viande » apparaisse ; l'indicateur pointe vers la fenêtre Viandes. **1**
- Le symbole « Viande » clignote. **2**
- Mettre la plaque de cuisson à la position la plus haute.
- La chauffe démarre, l'indicateur rouge se déplace vers la fenêtre Viandes. **3**
- Continuer de regarder l'Audiotherm et attendre deux signaux sonores.



#### Lorsque la température de saisie est atteinte (indicateur rouge dans la fenêtre Viandes) : **4**

- Un signal sonore  répétitif retentit, le symbole « - Réduire » clignote. **4**
  - Le symbole « Côtelette » reste fixe. **5**
- Réduire le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.



#### Saisir sans couvercle :

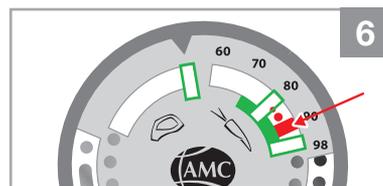
- Enlever le couvercle et saisir la viande sur toutes les faces dans la casserole ouverte.

#### Saisir avec couvercle :

- Enlever le couvercle, déposer la viande dans la casserole, remettre le couvercle.
- Réinitialiser l'Audiotherm : aiguille sur la fenêtre Viandes.

### Lorsque la température pour le retournement est atteinte (indicateur rouge à 90 °C) : 6

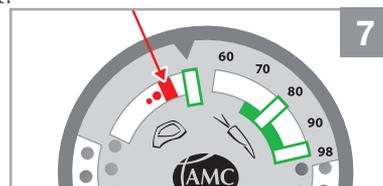
- Le signal sonore  retentit.
- Retourner la viande et sélectionner le réglage approprié.
- Pour des viandes volumineuses ou en quantité, réduire le feu au minimum.
- Pour peu de viande (p. ex. 1 ou 2 morceaux) éteindre la cuisinière.
- Remettre le couvercle et terminer la cuisson.



- Pour des pièces de viande ou des plats de viande plus importants, qui doivent être cuits après avoir été saisis, on peut programmer l'Audiotherm pour surveiller la température de cuisson et la durée de la cuisson, voir le chapitre suivant.

- Étant donné que le Visiotherm est très réactif, la température affichée peut à nouveau tomber sous la fenêtre Viandes. 7

Durant la phase de saisie, un signal sonore unique  retentit encore une fois en atteignant la fenêtre Viandes. L'arrêter en pressant une touche, inutile de réduire à nouveau le réglage.



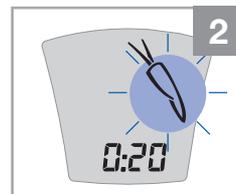
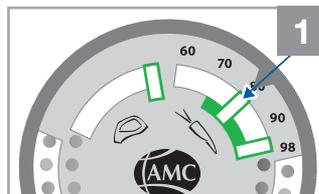
## 6.2 Contrôler la température et le temps de cuisson pour cuire sans adjonction d'eau



Ce n'est que lorsque l'Audiotherm travaille avec le Navigenio au réglage « A » (voir chapitre 9) que les fonctions nécessaires de commutation sont exécutées automatiquement.

- Mettre les légumes mouillés dans la casserole et la placer sur la plaque de cuisson.
- Poser un couvercle avec le Visiotherm.
- Activer l'Audiotherm et programmer le temps de cuisson.

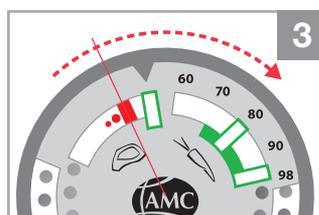
- Mettre l'Audiotherm en place et l'initialiser : Tourner jusqu'à ce que le symbole « Carotte » apparaisse ; l'indicateur pointe vers la fenêtre Légumes. 1



- Le symbole « Carotte » clignote. 2

- Mettre la plaque de cuisson à la position la plus haute.

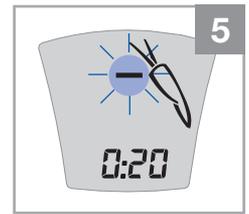
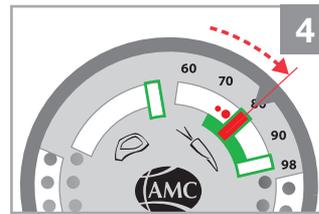
- La chauffe démarre, l'indicateur rouge se déplace vers la fenêtre Légumes. 3



- Continuer de regarder l'Audiotherm et attendre deux signaux sonores.

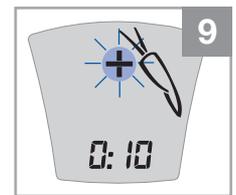
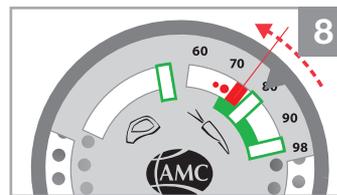
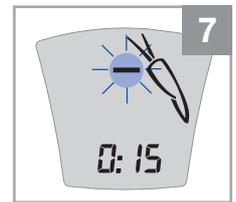
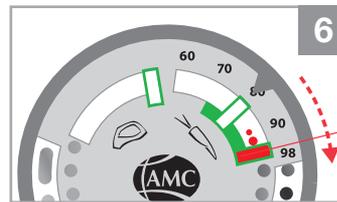
**Lorsque la température de chauffe est atteinte (indicateur rouge dans la fenêtre Légumes). 4**

- Un signal sonore  répétitif retentit, le symbole « - Réduire » clignote. 5
  - Le symbole « Carotte » reste fixe.
  - Le temps de cuisson, s'il est programmé, commence à s'écouler.
- Réduire le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.



**Contrôler la température et régler le feu de la plaque de cuisson le cas échéant :**

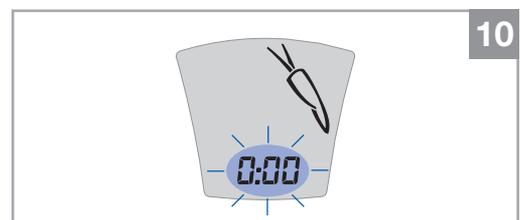
- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « - Réduire » clignote, c'est que la température est trop élevée (indicateur rouge sur la fenêtre Stop). 6 7
- Réduire encore le feu de la plaque de cuisson (ou l'éteindre complètement), arrêter le signal sonore.
- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « + Augementer » clignote, c'est que la température est trop faible (indicateur rouge au-dessous de la fenêtre Vapeur 8 9)
- Augmenter le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.



- Sur des cuisinières puissantes (p. ex. à gaz ou à induction), le signal de réduction peut retentir juste avant la fenêtre Stop afin de laisser le temps d'arriver à la cuisinière.
- Sur des cuisinières à gaz et à induction, il peut arriver qu'après avoir réduit l'énergie, la température tombe brièvement au-dessous de 80 °C et puis remonte. Pas de signal sonore dans ce cas, vous ne devrez pas augmenter le feu de votre cuisinière.

**Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé (si un temps de cuisson a été programmé) :**

- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
  - L'affichage « 0:00 » clignote. 10
- Éteindre la cuisinière.  
→ Arrêter le signal sonore, enlever l'Audiotherm et l'arrêter.



## 6.3 Chauffer à 60 °C

La fonction « Chauffer à 60 °C » est particulièrement douce et simple avec le Navigenio en position « A » (cela s'applique particulièrement à la cuisson sous vide) ; voir chapitre 9.3 sur la page 24 pour plus d'information. La fonction peut également être utilisée en mode manuel sur tout type de feu. Dans ce cas votre plaque de cuisson doit toujours être réglé au plus faible niveau.



- La fonction « Chauffer à 60 °C » n'est disponible que pour le Visiotherm, mais pas pour le Visiotherm E et le Visiotherm S.

- Le temps de cuisson nécessaire pour que les aliments soient chauffés uniformément dépend du type et de la quantité d'aliments à chauffer. Vous trouverez des recommandations dans la section recettes de cette brochure.



- S'assurer qu'il y a une quantité suffisante de liquide dans la casserole, y compris la quantité produite pendant la chauffe. Les aliments trop secs ne conviennent pas à la fonction réchauffer.
- Le fond de la casserole doit contenir une quantité suffisante de liquide pour les plats de pommes de terre, de pâtes et de riz.

→ Préparer les plats à réchauffer dans la casserole et placer la casserole sur la plaque de cuisson.

→ Poser un couvercle avec le Visiotherm.

→ Activer l'Audiotherm et régler le temps de cuisson souhaité.

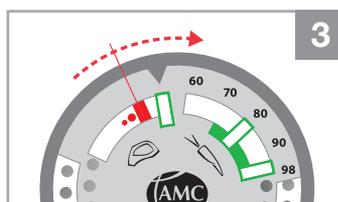
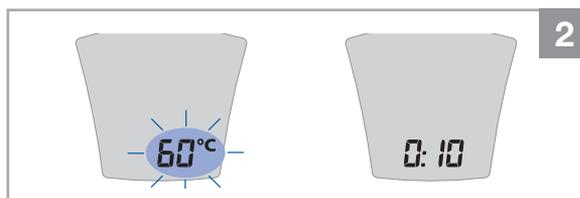
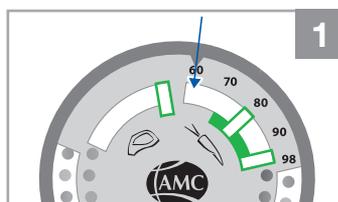
→ Mettre l'Audiotherm en place et initialiser, tourner jusqu'à ce que le symbole « 60 °C » apparaisse et que l'indicateur pointe sur l'échelle 60. **1**

→ 60 °C et le temps de cuisson clignotent alternativement à l'écran. **2**

→ Mettre la plaque de cuisson sur un feu bas.

- La chauffe démarre, l'indicateur rouge se déplace vers l'échelle « 60 » **3**

→ Continuer de regarder l'Audiotherm et attendre deux signaux sonores.



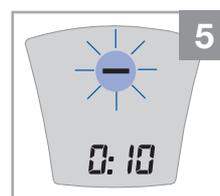
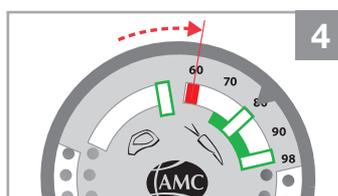
**Lorsque la température de chauffe est atteinte (indicateur rouge sur 60 °C) : 4**

- Un signal sonore  répétitif retentit, le symbole « - Réduire » clignote. **5**

- Le symbole « 60 °C » reste fixe.

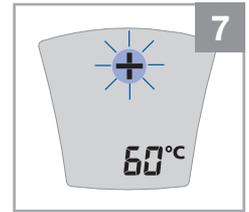
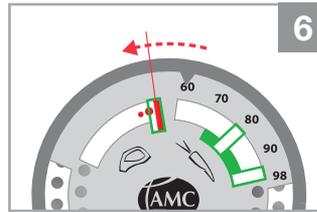
- Le temps de cuisson, s'il est programmé, commence à s'écouler.

→ Éteindre la plaque de cuisson, éteindre le signal sonore.



**Contrôler la température et régler le feu de la plaque de cuisson le cas échéant :**

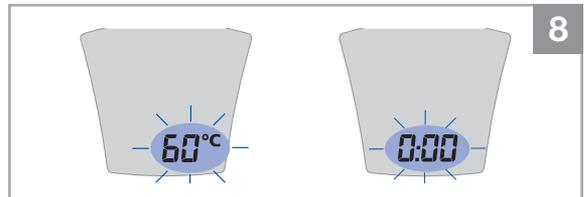
- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « + Augmenter » clignote, c'est que la température est trop basse (indicateur rouge sous « 60 »). **6 7**



→ Augmenter le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.

**Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé :**

- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
- L'écran affiche alternativement « 0:00 » et « 60 °C ». **7**
- Les aliments sont prêts à servir.



→ Éteindre la cuisinière.

→ Arrêter le signal sonore, enlever l'Audiotherm et l'arrêter.

## 7. Audiotherm avec Visiotherm S manuel (Secuquick softline)

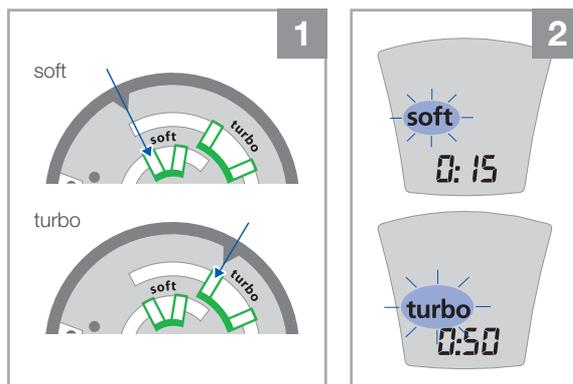


- Tenir compte également des instructions de la notice d'utilisation « AMC Secuquick softline ».
- Ce n'est que lorsque l'Audiotherm travaille avec le Navigenio au réglage « A » (voir chapitre 9) que les fonctions nécessaires de commutation sont exécutées automatiquement.

→ Préparer la casserole, fermer avec Secuquick softline et placer sur la plaque de cuisson.

### Surveiller la température et le temps de cuisson

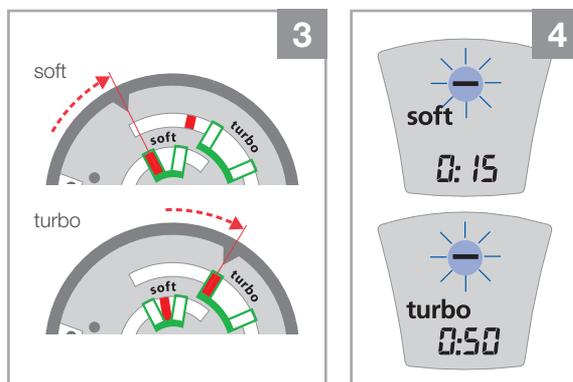
- Activer l'Audiotherm et programmer le temps de cuisson le cas échéant.
- Mettre l'Audiotherm en place et l'initialiser : Tourner jusqu'à ce que le symbole « Soft » ou « Turbo » apparaisse, l'indicateur pointant vers la première fenêtre Soft et/ou Turbo, selon la méthode de cuisson souhaitée « cuisson rapide Soft » ou « cuisson rapide Turbo ». **1**



- Le symbole « Soft » ou « Turbo » clignote. **2**
- Mettre la plaque de cuisson à la position la plus haute.
- La chauffe démarre, l'indicateur rouge se déplace vers la fenêtre Soft ou Turbo.
- Continuer de regarder l'Audiotherm et attendre deux signaux sonores.

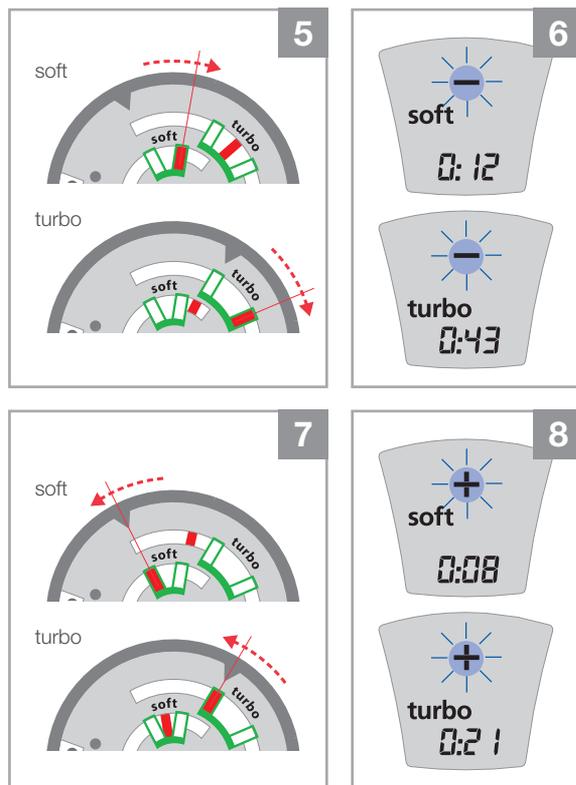
### Lorsque la température de chauffe est atteinte (aiguille dans la première fenêtre Soft ou Turbo) : **3**

- Un signal sonore  répétitif retentit, le symbole « - Réduire » clignote. **4**
- Le symbole « Soft » ou « Turbo » reste fixe.
- Le temps de cuisson, s'il est programmé, commence à s'écouler.
- Réduire le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.



### Contrôler la température et régler le feu de la plaque de cuisson le cas échéant :

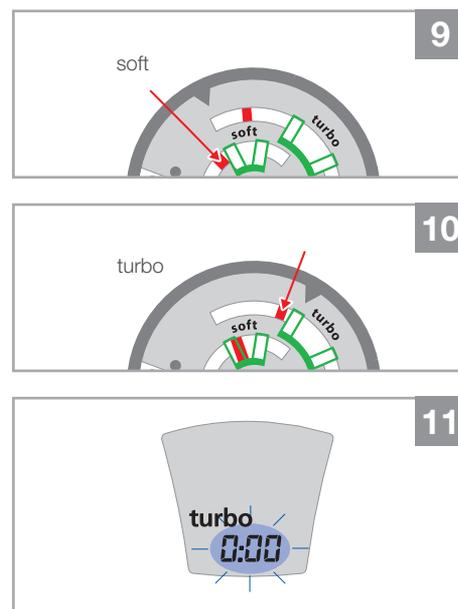
- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « - Réduire » clignote, c'est que la température est trop élevée (indicateur rouge sur la deuxième fenêtre Soft ou Turbo) **5 6**
- Réduire encore le feu de la plaque de cuisson (ou l'éteindre complètement ou encore éloigner la casserole un petit moment de la cuisinière), arrêter le signal sonore.
- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « + Augmenter » clignote, c'est que la température est trop basse (indicateur rouge sur la première fenêtre Soft ou Turbo). **7 8**
- Augmenter le feu de la plaque de cuisson, au maximum éventuellement, arrêter le signal sonore.



Si la température est trop basse pour le type de cuisson où l'indicateur rouge a déjà quitté la première fenêtre Soft **9** ou Turbo **10** vers la gauche, sélectionner le réglage le plus élevé (un réglage plus élevé) jusqu'à ce que la première fenêtre correspondante soit à nouveau atteinte.

### Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé (si un temps de cuisson a été programmé) :

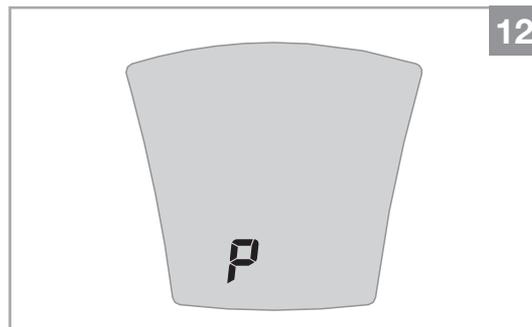
- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
- L'affichage « 0:00 » clignote. **11**
- Éteindre la cuisinière.
- Arrêter le signal sonore, enlever l'Audiotherm et l'arrêter.



Vérifier de temps à autre, pendant l'utilisation, si l'Audiotherm est bien positionné ou s'il est bien initialisé sur le mode de cuisson rapide Soft ou Turbo souhaité. Dans le doute, arrêter l'Audiotherm, le réinstaller et l'initialiser.

### Réglage « P »

- Convient pour une préparation des aliments particulièrement économe en énergie, aliments qui demandent une cuisson rapide et une dépressurisation par lent refroidissement, comme le risotto, le riz et de nombreux légumes surgelés (voir notice d'utilisation « Secuquick softline »).
- Sur l'Audiotherm, le réglage « P » se situe entre les temps « 9:59 » et « 0.01 ». **12**



Le réglage « P » équivaut à un temps de cuisson de 20 secondes.

## 8. Audiotherm avec Visiotherm E (EasyQuick) Cuisson vapeur manuelle



- Tenir compte également des instructions de la notice d'utilisation « AMC EasyQuick ».
- Ce n'est que lorsque l'Audiotherm travaille avec le Navigenio au réglage « A » (voir chapitre 9) que les fonctions nécessaires de commutation sont exécutées automatiquement.

→ Préparer les aliments.

→ Choisir la casserole de taille appropriée et placer le panier Softiera à l'intérieur. Verser une tasse d'eau (env. 120-150 ml) dans la casserole. Veiller à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas le fond perforé du panier. Mettre les aliments préparés dedans.

→ Insérer le joint d'étanchéité correspondant au diamètre de la casserole dans l'EasyQuick et placer ce dernier sur la casserole.

→ Placer la casserole sur la plaque de cuisson.

→ Activer l'Audiotherm et programmer le temps de cuisson le cas échéant.

→ Mettre l'Audiotherm en place et l'initialiser :

→ Tourner jusqu'à ce que le symbole « Vapeur » apparaisse ; l'indicateur pointe vers la fenêtre Vapeur. **1**

- Le symbole « Vapeur » clignote. **2**

→ Mettre la plaque de cuisson à la position la plus haute.

- La chauffe démarre, l'indicateur rouge se déplace vers la fenêtre Vapeur. **3**

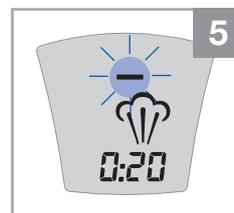
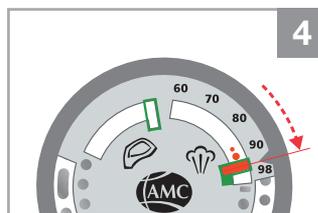
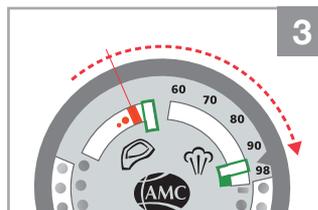
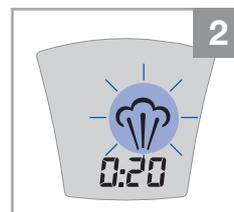
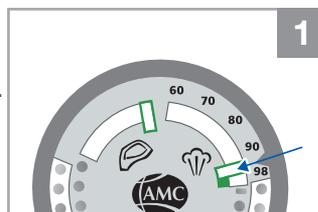
→ Continuer de regarder l'Audiotherm et attendre deux signaux sonores.

**Lorsque la température de chauffe est atteinte (indicateur rouge dans la fenêtre Vapeur). **4****

- Un signal sonore  retentit, le symbole « - Réduire » clignote. **5**

- Le symbole « Vapeur » reste fixe.
- Le temps de cuisson commence.

→ Réduire le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.

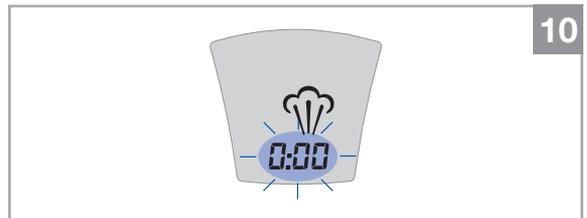
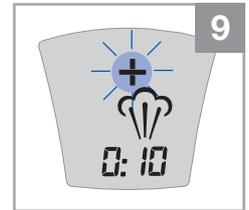
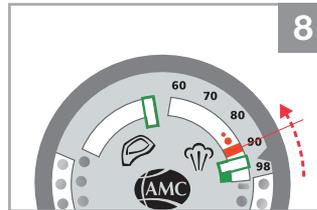
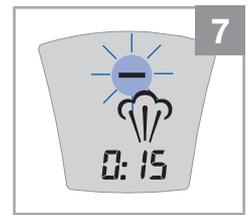
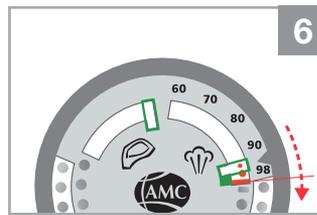


### Contrôler la température et régler le feu de la plaque de cuisson le cas échéant :

- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « - Réduire » clignote, c'est que la température est trop élevée (indicateur rouge au-dessus de la fenêtre Vapeur). **6 7**
- Réduire encore le feu de la plaque de cuisson (ou l'éteindre complètement), arrêter le signal sonore.
- Lorsque le signal sonore  retentit et que le symbole « + Augmenter » clignote, c'est que la température est trop faible (indicateur rouge au-dessous de la fenêtre Vapeur). **8 9**
- Augmenter le feu de la plaque de cuisson, arrêter le signal sonore.

### Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé :

- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
- L'affichage « 0:00 » clignote. **11**
- Éteindre la cuisinière.
- Arrêter le signal sonore, enlever l'Audiotherm et l'arrêter.



# 9. Audiotherm avec Navigenio au réglage « A »

L'Audiotherm est capable de contrôler le Navigenio indépendamment en tenant compte des spécifications du Visiotherm (couvercle AMC normal), du Visiotherm S (Secuquick softline) et du Visiotherm E (EasyQuick). Pour ce faire, le Navigenio crée une liaison réseau avec l'Audiotherm pour l'échange de données.

L'utilisation de l'Audiotherm et le déroulement du processus de cuisson sont identiques aux spécifications des chapitres 5, 6, 7 et 8 ainsi que dans la notice d'utilisation « AMC Secuquick softline » et « AMC EasyQuick ».

Vous n'avez plus besoin de régler manuellement la puissance, l'Audiotherm se charge de régler automatiquement l'apport d'énergie du Navigenio.



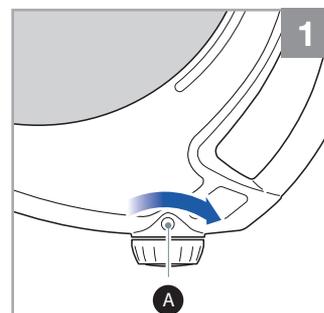
Tenir compte également des instructions de la notice d'utilisation « AMC Navigenio ».

- L'Audiotherm interroge en continu la température du Visiotherm. Le clignotement de l'indicateur bleu signifie que des informations sont envoyées et reçues.
- Lorsque la connexion réseau entre le Navigenio et l'Audiotherm est interrompue pendant la cuisson automatique :
  - L'Audiotherm émet un signal sonore.
  - Le Navigenio s'éteint immédiatement, le symbole d'affichage s'éteint et clignote en rouge selon la température (indication de chaleur résiduelle). Au bout d'1 minute, le Navigenio émet un signal sonore.
  - Remettre le Navigenio sur « 0 » et puis sur « A » et réinitialiser l'Audiotherm.

## 9.1 Navigenio en fonction plaque de cuisson

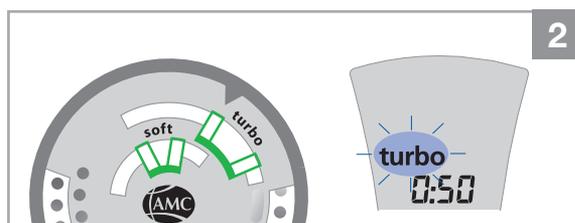
Cuisson contrôlée sans adjonction d'eau, cuisson sans adjonction de matière grasse, cuisson rapide avec le Secuquick softline et cuisson vapeur avec l'EasyQuick

- Mettre le Navigenio en marche (brancher le câble).
- Préparer la casserole (Secuquick softline fermé) et poser sur le Navigenio.
- Régler la molette du Navigenio sur la position « A ». **1**
- Activer l'Audiotherm et programmer le temps de cuisson le cas échéant.



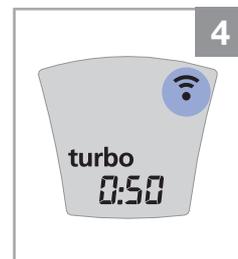
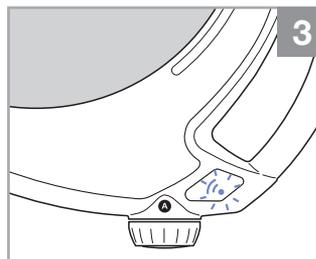
- L'écran d'affichage indique alors « 0:00 » avec le symbole « + ». Le cas échéant, une temporisation de démarrage peut être réglée. Pour plus d'informations, consulter la section 9.4 à la page 28. Cet affichage n'est pas important si le processus de cuisson doit être démarré immédiatement ; l'affichage disparaît alors après quelques secondes.

→ Mettre l'Audiotherm en place, initialiser et tourner jusqu'à ce que, par exemple, le symbole « Turbo » pour le mode de « cuisson rapide Turbo » apparaisse. **2**



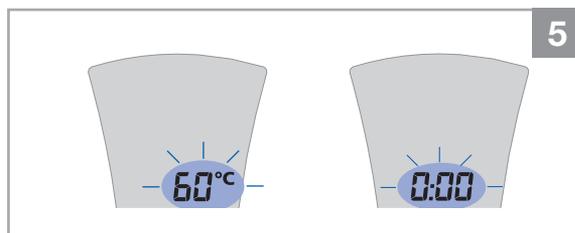
**Dès que la connexion au réseau est établie :**

- L'indicateur de fonctionnement clignote en bleu. **3**
- Le symbole « Réseau actif » apparaît sur l'écran d'affichage de l'Audiotherm. **4**
- Le Navigenio se met en marche au réglage le plus élevé.
- L'Audiotherm contrôle l'apport d'énergie du Navigenio automatiquement et se met en mode « maintien au chaud » dès la fin du temps de cuisson demandé.



**Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé (si un temps de cuisson a été programmé) :**

- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
- Le Navigenio passe en fonction de maintien au chaud à 60 °C.
- L'Audiotherm affiche alternativement 60 °C et 0:00. **5**

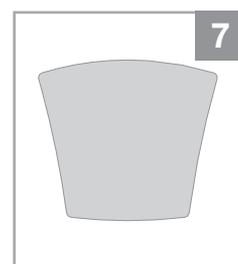
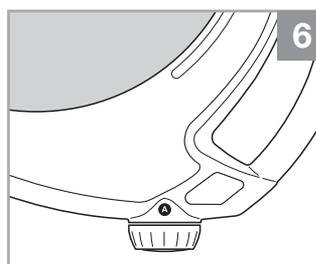


→ Éteindre le signal sonore.

→ Si souhaité, utiliser la fonction de maintien au chaud (active pendant 1 heure).

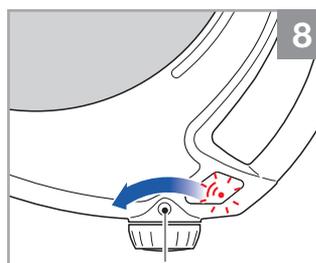
**À la fin de la fonction de maintien au chaud :**

- Le Navigenio s'éteint.
- L'indicateur bleu et l'écran d'affichage de l'Audiotherm s'éteignent. **6 7**



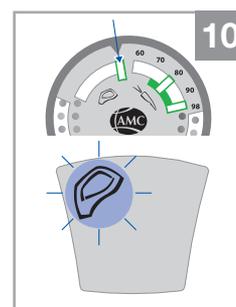
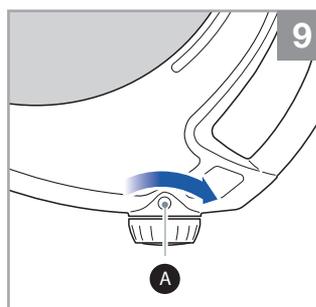
**Ensuite (ou dès la fin de la cuisson, si la fonction de maintien au chaud n'est pas utilisée) :**

- Régler la molette du Navigenio sur « 0 ». **8**
  - L'indicateur de chaleur résiduelle clignote en rouge. **8**
- Enlever l'Audiotherm et l'éteindre.



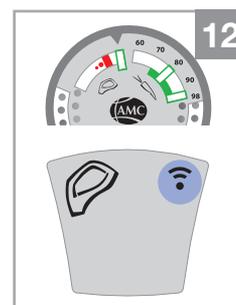
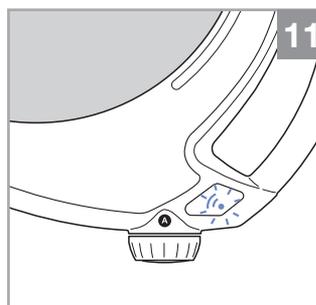
Cuisson automatique sans adjonction de matières grasses avec couvercle et le Visiotherm ou l'EasyQuick et le Visiotherm E

- Mettre le Navigenio en marche (brancher le câble).
- Poser la casserole vide (avec couvercle ou EasyQuick fermé) sur le Navigenio.
- Régler la molette du Navigenio sur la position « A » et activer l'Audiotherm. **9**
- Mettre l'Audiotherm en place et l'initialiser : Tourner jusqu'à ce que le symbole « Viande » apparaisse ; l'indicateur pointe vers la fenêtre Viandes. **10**
- Le symbole « Viande » clignote.



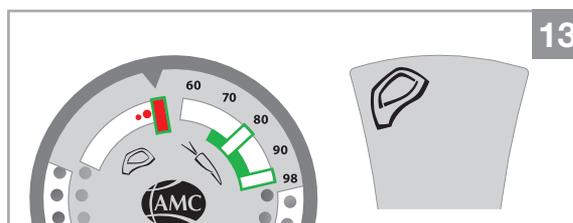
**Dès que la connexion au réseau est établie :**

- L'indicateur de fonctionnement clignote en bleu. **11**
- Le symbole « Réseau actif » apparaît sur l'écran d'affichage de l'Audiotherm. **12**
- Le Navigenio se met en marche au réglage le plus élevé.



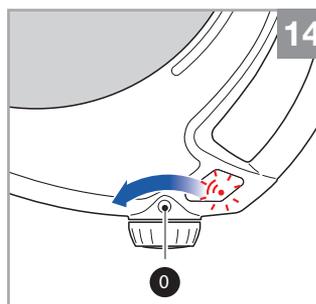
**Lorsque la température de saisie est atteinte :**

- un double signal sonore  répétitif retentit.
- Le symbole « Viande » reste fixe. **13**
- Enlever le couvercle.
- Régler la molette du Navigenio sur la position 2 par exemple.
- Le voyant clignote en rouge.
- Saisir la viande sur toutes les faces dans la casserole ouverte.



**Ensuite :**

- Régler la molette du Navigenio sur « 0 ». **14**
- L'indicateur de chaleur résiduelle clignote en rouge. **14**
- Enlever l'Audiotherm et l'éteindre.



Tenir compte de la section 6.1 aux pages 13 et 14.

## 9.2 Navigenio en fonction position retournée comme mini-four (fonction minuteur pour gratins et cuisson au four)

→ Mettre le Navigenio en marche (brancher le câble).

→ Poser le Navigenio en position retournée sur la casserole.

→ Activation : Régler la molette du Navigenio sur le réglage souhaité

- Le voyant clignote alternativement en bleu et en rouge pendant 1 minute. **1**
- Le Navigenio commence à chauffer immédiatement.

→ Mettre l'Audiotherm en marche et programmer le temps pour le gratin ou la cuisson au four (« temps de cuisson »).

Dès que la connexion au réseau est établie :

- L'indicateur de fonctionnement clignote en bleu. **2**
- Le symbole « Réseau actif » apparaît sur l'écran d'affichage de l'Audiotherm. **3**

**Lorsque le temps programmé pour le gratin ou la cuisson au four s'est écoulé :**

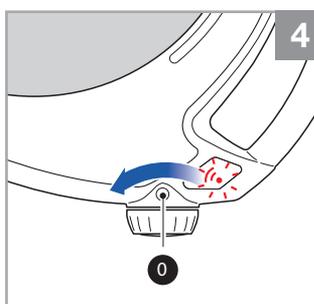
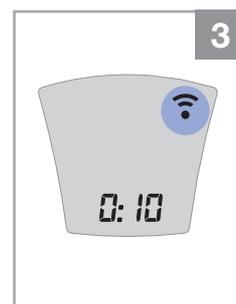
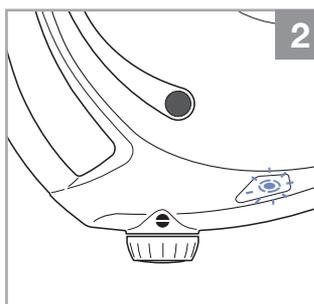
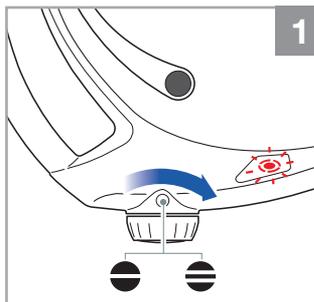
- L'Audiotherm éteint automatiquement le Navigenio.
- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
- L'indicateur de chaleur résiduelle clignote en rouge.

**Ensuite :**

→ Régler la molette du Navigenio sur « 0 ». **4**

→ Enlever le Navigenio, le retourner et le poser.

→ Éteindre l'Audiotherm.





- Si, dans la minute qui suit l'activation du Navigenio, l'Audiotherm n'est pas activé et qu'aucune connexion réseau n'est pas établie :
  - Le Navigenio continue à chauffer en mode normal.
  - Le voyant clignote en rouge.
  - Éteindre le Navigenio et répéter le processus.
- Si le Navigenio est retiré et retourné pendant le processus de cuisson (p. ex. pour examiner les aliments) :
  - Le signal sonore  retentit.
  - Si le Navigenio n'est pas remis en place dans la minute qui suit en position retournée, le processus de gratinage ou de cuisson se poursuit.
  - Si le Navigenio est déposé plus d'une minute, il s'éteint automatiquement. Si la molette est alors réglée sur « 0 », l'indicateur de chaleur résiduelle clignote en rouge si le Navigenio est encore chaud.
- Si un nouveau temps de cuisson doit être programmé, éteindre le Navigenio et l'Audiotherm et reprendre la procédure décrite depuis le début.
- Même si le Navigenio est déjà éteint, il continuera à dorer les aliments avec la chaleur résiduelle. Cette chaleur résiduelle est utilisée pour limiter la consommation d'énergie dans de nombreuses recettes.

### 9.3 Chauffer à 60 °C

En mode de cuisson automatique avec le Navigenio en position « A », les plats peuvent être chauffés simplement et en toute sécurité à la température de consommation idéale de 60 °C.

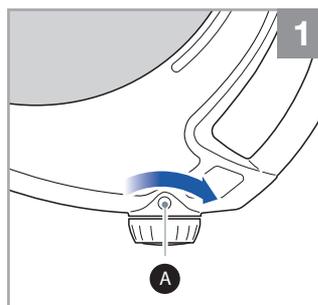


- La fonction « Chauffer à 60 °C » n'est disponible que pour le Visiotherm, mais pas pour le Visiotherm E et le Visiotherm S.
- La fonction « 60 °C » du réglage « A » est particulièrement sûre et simple ; ceci s'applique particulièrement à la cuisson sous vide. Néanmoins, cette fonction peut également être utilisée manuellement sur tous les types de cuisinières, pour cela, allumer toujours la plaque de cuisson à basse température, lire la section 6.3 à la page 15 pour plus d'informations.
- Le temps de cuisson nécessaire pour que les aliments soient chauffés uniformément dépend du type et de la quantité d'aliments à chauffer. Des recommandations sont fournies dans le chapitre « Trucs et astuces ».
- La fonction « Chauffer à 60 °C » permet également de cuire sous vide. Laissez-vous inspirer par les « Trucs et astuces ».

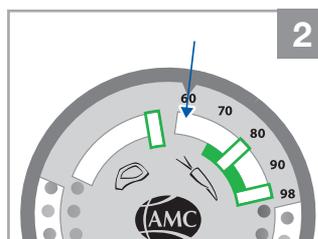


- S'assurer qu'il y a une quantité suffisante de liquide dans la casserole, y compris la quantité produite pendant la chauffe. Les aliments trop secs ne conviennent pas à la fonction réchauffer.
- Le fond de la casserole doit contenir une quantité suffisante de liquide pour les plats de pommes de terre, de pâtes et de riz.

- Mettre le Navigenio en marche (brancher le câble).
- Préparer les aliments à réchauffer et les placer sur le Navigenio.
- Poser un couvercle avec le Visiotherm.
- Régler la molette du Navigenio sur la position « A ». **1**
- Activer l'Audiotherm et régler le temps de cuisson souhaité.

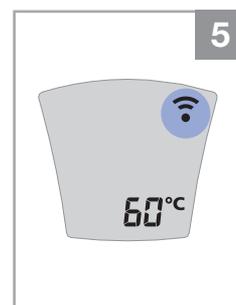
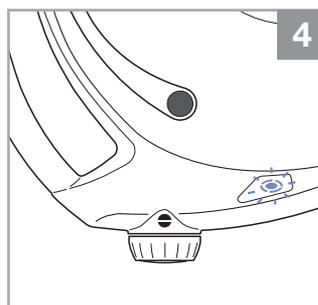
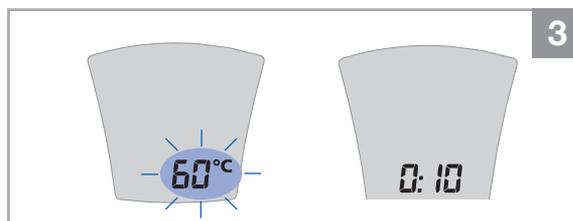


- L'écran d'affichage indique alors « 0:00 » avec le symbole « + ». Le cas échéant, une temporisation de démarrage peut être réglée. Pour plus d'informations, consulter la section 9.4 à la page 32. Cet affichage n'est pas important si le processus de cuisson doit être démarré immédiatement ; l'affichage disparaît alors après quelques secondes.
- Mettre l'Audiotherm en place et initialiser, tourner jusqu'à ce que le symbole « 60 °C » apparaisse et que l'indicateur pointe sur l'échelle 60. **2**
- 60 °C et le temps de cuisson clignotent alternativement à l'écran. **3**



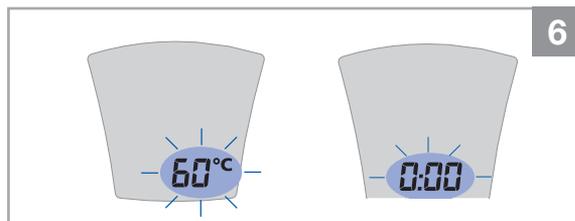
Dès que la connexion au réseau est établie :

- L'indicateur de fonctionnement clignote en bleu. **4**
- Le symbole « Réseau actif » apparaît sur l'écran d'affichage de l'Audiotherm. **5**
- Le Navigenio commute sur une étape appropriée pour la chauffe.
- L'Audiotherm contrôle l'apport d'énergie du Navigenio automatiquement et se met en mode « maintien au chaud » dès la fin du temps de cuisson demandé.
- Le temps de cuisson restant et « 60 °C » sont indiqués alternativement sur l'écran de l'Audiotherm. Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment.



### Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé :

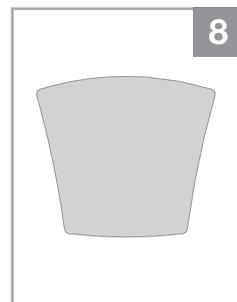
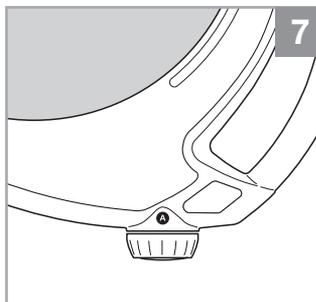
- Un signal sonore  simple et répétitif retentit.
- Le Navigenio passe en fonction de maintien au chaud à 60 °C.
- L'Audiotherm affiche alternativement « 60 °C » et « 0:00 ». **6**



- Éteindre le signal sonore.
- Si souhaité, utiliser la fonction de maintien au chaud (active pendant 1 heure).

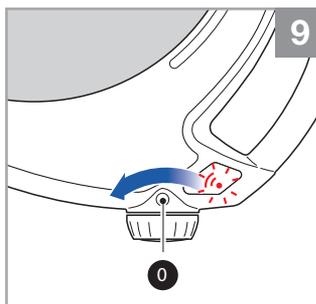
### À la fin de la fonction de maintien au chaud :

- Le Navigenio s'éteint. **7**
- L'indicateur bleu et l'écran d'affichage de l'Audiotherm s'éteignent. **8**



### Ensuite (ou dès la fin de la cuisson, si la fonction de maintien au chaud n'est pas utilisée) :

- Régler la molette du Navigenio sur « 0 ». **9**
- L'indicateur de chaleur résiduelle clignote en rouge. **9**
- Enlever l'Audiotherm et l'éteindre.



## 9.4 Démarrage programmé

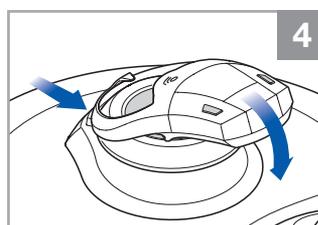
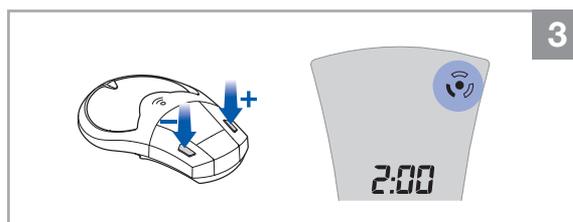
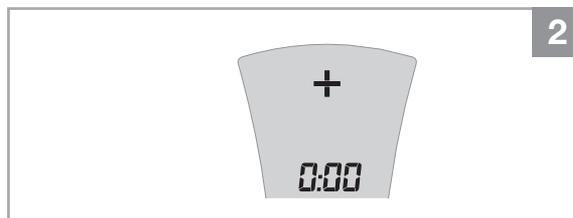
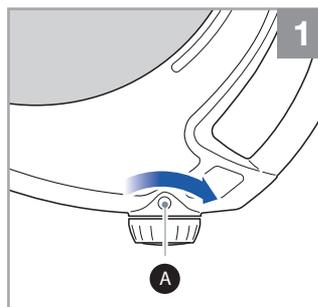
Lors d'une cuisson automatique avec le Navigenio sur « A », l'Audiotherm peut être réglé de manière à ce que la chauffe du Navigenio soit activée ultérieurement (démarrage programmé).

Un démarrage programmé est possible pour une cuisson contrôlée sans adjonction d'eau, pour une cuisson avec adjonction de liquide, une chauffe à 60 °C, une cuisson rapide avec Secuquick softline ou une cuisson à la vapeur avec EasyQuick, c'est-à-dire avec Visiotherm, Visiotherm E ou Visiotherm S.



- Ne pas utiliser de denrées périssables (viande crue, poisson cru et produits laitiers) pour la fonction « démarrage programmé ».
- S'assurer qu'il y a toujours une casserole ou une poêle sur le Navigenio.
- Veiller à ce qu'aucun autre objet (p. ex. serviettes ou papier) ou animal vivant ne se trouve sur le Navigenio.
- Veiller à ce que le couvercle choisi soit toujours placé et fermé correctement.

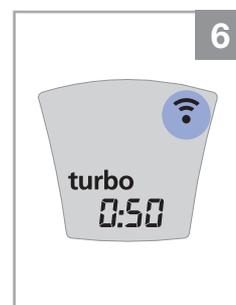
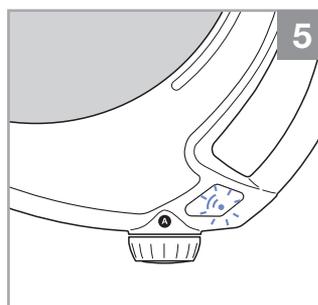
- Mettre le Navigenio en marche (brancher le câble).
- Préparer les ingrédients dans la casserole, placer et fermer avec le couvercle souhaité.
- Placer la casserole sur le Navigenio.
- Régler la molette du Navigenio sur la position « A ». **1**
- Activer l'Audiotherm et régler le temps de cuisson souhaité, comme d'habitude.
- L'écran d'affichage indique alors « 0:00 » avec le symbole « + ». **2**
- Entrer la temporisation nécessaire (de 1 minute à 9 heures 59 minutes maximum) en appuyant sur la touche droite ou gauche (p. ex. 2 heures) **3**
- Une fois les réglages terminés, le symbole « Initialiser » s'allume ; le temps de cuisson et le temps de démarrage différé sont alors affichés alternativement.
- Poser l'Audiotherm sur le Visiotherm et initialiser : Tourner jusqu'à ce que le symbole désiré (« Carotte », Soft, Turbo, « Vapeur » ou « 60 °C ») apparaisse. **4**



**i** Étant donné que le démarrage programmé ne peut pas être utilisé pour saisir, un temps de démarrage temporisé réglé sur l'Audiotherm sera ignoré et disparaîtra de l'affichage.

Dès que la connection est établis:

- L'indicateur de fonctionnement clignote en bleu. **5**
- Le symbole « Contact radio actif » apparaît sur l'écran d'affichage de l'Audiotherm. **6**
- Le temps de cuisson et le temps de démarrage différé sont affichés alternativement sur l'écran de l'Audiotherm avec le symbole « + ». Les deux temps peuvent être modifiés à tout moment.
- À l'expiration du temps de démarrage temporisé, le Navigenio active la chauffe à un réglage approprié. Un signal sonore  retentit.
- Le processus de cuisson se déroule ensuite comme décrit dans la section 9.1.



# 10. Entretien et maintenance



Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le mettre dans le lave-vaisselle.

## Nettoyage

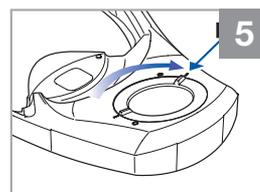
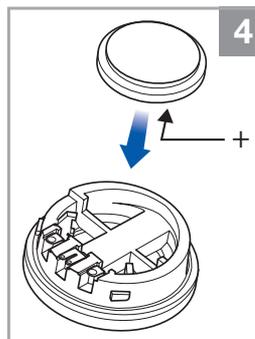
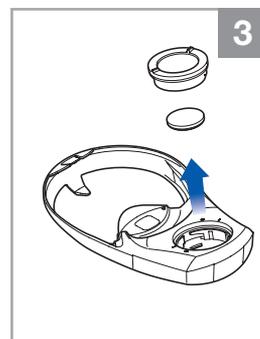
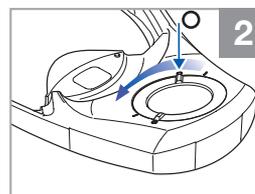
L'Audiotherm peut être nettoyé uniquement avec un chiffon imbibé d'eau du robinet.



## Changement de pile

Type de pile : Pile bouton lithium, 20 mm de dia. 3 V (CR2032).

- Faire pivoter le couvercle du logement de la pile de la position « I » à la position « 0 ». **2**
- Enlever le couvercle du logement de la pile. **3**
- Enlever la pile. **3**
- Insérer la nouvelle pile, côté + vers le bas. **4**
- Remettre le couvercle du logement de la pile : les deux marques sur la position « 0 ».
- Faire pivoter le couvercle du logement de la pile de la position « 0 » à la position « I ». **5**
- Un nombre apparaît brièvement à l'écran de visualisation (version du logiciel), suivi pendant 3 secondes par l'ensemble des indicateurs, qui s'éteignent ensuite.



Rebuter les piles usagées conformément aux règlements locaux !

# 11. Montage mural

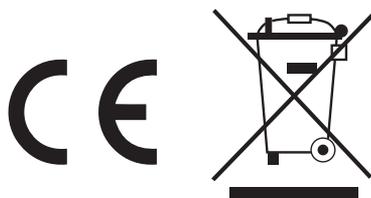
## Fixation au mur

Veillez à ce que la surface sur laquelle vous voulez coller le support soit lisse, propre, non grasse et sèche.

- Enlevez le fil adhésif situé au dos du support.
- Pressez fermement le support à l'endroit souhaité.

# 12. Caractéristiques techniques

## Marquage



# 13. Que faire lorsque...

## ... l'Audiotherm ne s'initialise pas ?

La fenêtre optique de l'Audiotherm et/ou du Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E est probablement sale ou couverte d'un film d'eau.

- Nettoyer la fenêtre optique de l'Audiotherm et du Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E.

## ... une connexion réseau entre l'Audiotherm et le Navigenio ne peut pas être établie ?

- Contrôler si les choses ont été faites correctement :
- Régler la molette du Navigenio sur la position « A ».
- Activer l'Audiotherm et le mettre en place.
- Pour initialiser l'Audiotherm, tourner jusqu'à ce que le symbole souhaité apparaisse.

## ... la connexion réseau est interrompue pendant la cuisson automatique ?

- Régler la molette du Navigenio sur « 0 », puis à nouveau sur « A ».
- Activer l'Audiotherm et le mettre en place.
- Pour réinitialiser l'Audiotherm, tourner jusqu'à ce que le symbole souhaité apparaisse.

### **... le symbole « Initialiser » s'allume pendant la cuisson automatique ?**

- Régler la molette du Navigenio sur « 0 », puis à nouveau sur « A ».
- Pour réinitialiser l'Audiotherm, tourner jusqu'à ce que le symbole souhaité apparaisse.

### **... l'Audiotherm n'émet aucun signal sonore ?**

- Faire pivoter le couvercle du logement de la pile sur la position « 0 » et le retirer. Vérifier que les trois ressorts en laiton (contacts) ne reposent pas à plat, mais qu'ils sont légèrement à la verticale. Replacer le couvercle du logement de la pile (voir description p. 8).

### **... l'Audiotherm ne reconnaît pas « 60 °C » ?**

- Vérifier si un Audiotherm avec couvercle du logement de la pile gris est utilisé (voir dessin page 5).
- Vérifier également si le logiciel Audiotherm utilisé est le bon. Faire pivoter le couvercle du logement de la pile en position « 0 », appuyer sur la touche droite ou gauche et faire pivoter le couvercle du logement de la pile en position « I ». Le chiffre 500 ou plus doit apparaître brièvement sur l'écran pour la version du logiciel avant que tous les symboles ne s'affichent.

### **... l'Audiotherm émet des signaux sonores inhabituels ?**

- Il se peut que l'Audiotherm ait été mis en mode pour malvoyants. Cela n'a aucune influence sur les fonctions de l'Audiotherm.
- Le chapitre 4 contient des instructions sur la façon de désactiver ce mode.

## 14. Service Clients AMC

Le Service Clients représente chez AMC un défi permanent afin d'être à la hauteur des souhaits et des besoins de nos clients ! Si vous avez des questions ou des suggestions, n'hésitez pas à prendre contact avec nous ! Nous serons heureux de vous aider !



Recettes Audiotherm Plus



## Veau „Sous vide“

### Pour 4 personnes

750 g longe de veau (sans os)  
4 brins d'estragon  
Sel et poivre  
Huile d'olives

**Temps de préparation :** environ 10 minutes

**Temps de cuisson :** environ 1h30  
Environ 310 calories par personne

### Produits AMC utilisés :

Casserole, 24 cm, 3,5 l  
Casserole, 24 cm, 5.0 l  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Emballez chaque morceau de viande avec les brins d'estragon dans un film résistant à la chaleur sous vide. Laissez mariner au réfrigérateur pendant environ 12 heures.
2. Remplissez la casserole 24cm 5.0L avec environ 3 litres d'eau, placez les steaks sous vide à l'intérieur et couvrez avec le couvercle.
3. Placez la casserole sur Navigenio, réglez-le sur «A». Allumez Audiotherm Plus, entrez environ 1h30 minutes de cuisson dans l'Audiotherm, placez-le sur Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole 60 °C apparaisse.
4. Lorsque le temps est écoulé, retirez la casserole du Navigenio, sortez la viande du film sous vide et tamponnez-la soigneusement avec du papier essuie-tout.
5. Placez la casserole 24cm 3.5L sur le Navigenio et réglez-le au niveau 6. Allumez l'Audiotherm; fixe-le sur le Visiotherm et tournez jusqu'à ce que le symbole Viande apparaisse.
6. Dès que l'Audiotherm émet un signal indiquant qu'il a atteint la fenêtre viande, grillez la viande des deux côtés selon votre goût.
7. Avant de servir, couper en fines tranches, saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.



# Chili con carne

## Pour 6 personnes

2 onions  
 2 gousses d'ail  
 1 carottes  
 2 branches de céleri  
 2 piments rouge  
 500 g boeuf haché  
 1 poudre de paprika pimento  
 400 g tomates hachées  
 1 c. purée de tomates  
 1 l bouillon de boeuf  
 250 g haricots secs  
 Sel et poivre

**Temps de préparation :** environ 10 minutes (plus temps d'adaptation)\*

**Temps de cuisson :** environ 20 minutes  
 Environ 445 calories par personne

## Produits AMC utilisé :

Casserole 24 cm 5. 0 l  
 Secuquick softline 24 cm  
 Navigenio  
 Audiotherm Plus  
 Quick Cut

1. Pelez les oignons, l'ail, les carottes nettoyez le céleri et hachez tout finement à l'aide du Quick Cut.
2. Placez la casserole 24cm 5L sur le Navigenio et reglez-le sur 6. Allumez Audiotherm Plus, fixez-le sur le Visiotherm et tounez jusqu'à l'apparition de la fenêtre viande.
3. Dès que l'Audiotherm retentis en atteignant la fenêtre viande placez la viande hanché q'elle à l'intérieur et rôtissez la jusqu'à ce que elles soit bien cuite.
4. Ajouter le mélange de légumes coupé, la poudre de paprika, les tomates hachées et la purée de tomates. Ajoutez aussi le bouillon de boeuf et les haricots.
5. Fermez avec le Secuquick softline, placez sur le Navigenio sur "A". Entrer un temps d'environ 10 minutes (plus "temps d'adaptation")\* dans l'Audiotherm et dés que le symbole "+" apparaît le temps de délais . Placez sur le Visiotherm et tournez jusqu'a ce que le symbole Turbo apparaît.
6. À la fin de cuisson, placez le Secuquick dans un couvercle renversé et laissez-le se dépressuriser tout seul.
7. Retirer Secuquick et assaisonner celons votre goût.

## Astruce "temps d'adaptation":

- en utilisant le "début planifié", le temps manquant pour le trempage des légumineuses peut être remplacé très facilement. Une durée de trempage d'environ 12 heures est généralement recommandée. Si un délai de 1 heure a été choisi, ce temps peut être utilisé comme temps de trempage. Augmenter le temps de cuisson des 11 heures manquantes par 22 (1 heure = 2 minutes). Donc pour cette recette le temps est de 32 minutes.
- si vous cuisinez avec un "début planifié", veuillez, pour des raisons d'hygiène, à ce que la viande hachée soit rôtie jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.

\* Voir graphique page 43.



## Dumplings avec la compote de fruits

### Pour 6 portions

Dumplings:

250 g de farine

1 pincé de sel

15 g levure

120 ml lait tiède

40 g sucre

40 g beurre

1 œuf

1 jaune d'œuf

Beurre à graisser

6 morceau de chocolat ou nougat

Compote de fruits:

500 g prunes ou abricots

100 ml jus d'orange ou pommes

1 bâton de cannelle

Sucre à votre goût

**Temps de préparation :** environ 15 minutes

**Temps de cuisson :** environ 15 minutes  
Environ 325 calories par portion

### Produits AMC utilisés :

Eurasia 24 cm

Panier Vapeur 20/24 cm

EasyQuick avec joint d'étanchéité 24 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Pour la pâte avec levure, mélanger la farine et le sel, faites un creux au milieu et émietter la levure à l'intérieur. Mélanger avec le lait, un peu de farine et 1 c. sucre. Couvrir et laisser reposer environ 20 minutes.
2. Ajouter tous les autres ingrédients, y compris le jaune d'œuf et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir à nouveau et laisser reposer jusqu'à ce que le volume a doublé.
3. Entre-temps, nettoyez les fruits et coupez-les en morceaux si nécessaire. Mélanger dans la casserole avec le jus, la cannelle et le sucre selon votre goût.
4. Graisser le tamis du panier vapeur avec un peu de beurre. Divisez la pâte en six morceaux, placez un morceau de chocolat sur chacun, couvrez-les bien et roulez-les en boule. Placez-les dans le panier vapeur.
5. Placez le panier vapeur sur l'Eurasia fermez avec le couvercle EasyQuick avec le joint d'étanchéité 24 cm. Placez sur le Navigenio réglé sur stand "A". Allumez l'Audiotherm Plus, encodez 15 minutes dans Audiotherm dès que le symbole "+" apparaît encodez le temps de délais (environ 30 minutes). Fixez-le sur le Visiotherm et tournez jusqu'à ce que le symbole vapeur apparaisse.
6. À la fin du temps de cuisson retirez le panier vapeur et servez les dumplings avec la compote encore chaude.

### Conseil :

pendant le délai d'attente, les dumplings peuvent augmenter à nouveau avant que le programme de cuisson à la vapeur ne démarre. Pour que les dumplings deviennent très moelleux, le délai d'attente doit être au maximum d'une heure.



## Entrecôte „Sous vide“

### Pour 3 personnes

3 Entrecôtes (environ 300 g)

3 branches de rosemarin

3 branches de thym

Sel et poivre

Huile d'olive

**Temps de préparation :** environ 10 minutes

**Temps de cuisson :** environ 45 minutes

Environ 335 calories par personne

### Produits AMC utilisés :

Casserole: 24cm 5.0 l

Arondo 28 cm

Navigenio

Audiotherm Plus

1. Emballez chaque entrecôte avec les brins de romarin et de thym dans un film résistant à la chaleur sous vide. Laissez mariner au réfrigérateur pendant environ 12 heures.
2. Remplissez la casserole 24cm 5.0L avec environ 3 litres d'eau, placez les steaks sous vide à l'intérieur et couvrez avec le couvercle.
3. Placez la casserole sur Navigenio, réglez-le sur «A». Allumez Audiotherm Plus, entrez environ 45 minutes de cuisson dans l'Audiotherm, placez-le sur Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole 60 °C apparaisse.
4. Lorsque le temps est écoulé, retirez la casserole du Navigenio, sortez les steaks du film sous vide et tamponnez-les soigneusement avec du papier essuie-tout.
5. Placez l'Arondo sur le Navigenio et réglez-le au niveau 6. Allumez l'Audiotherm; fixe-le sur le Visiotherm et tournez jusqu'à ce que le symbole Viande apparaisse.
6. Dès que l'Audiotherm émet un signal indiquant qu'il a atteint la fenêtre viande, grillez les steaks des deux côtés selon votre goût.
7. Avant de servir, salez et poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.



# Salade de Lentilles

## Pour 4 personnes

1 onion  
2 gousses d'ail  
2 carottes  
1 branches de céleri  
250 g lentilles  
750 ml Bouillon de légumes  
2 tomates  
1 onion de printemps  
1/2 bouquet de persil  
5 C. à café vinaigre balsamique blanc  
5 C. à café huile d'olive  
1 C. à café miel  
1 C. à café moutarde  
Sel et poivre

**Temps de préparation :** environ 10 minutes

**Temps de cuisson :** environ 5 minutes (plus ou moins le temps d'adaptation)\*  
Environ 420 calories par personne

## Produits AMC utilisés :

Casserole, 20 cm, 3,0 l  
Secuquick Softline 20 cm  
Audiotherm Plus  
Quick Cut

1. Pelez les oignons, l'ail et les carottes et nettoyez le céleri. Hachez le tout finement à l'aide du Quick Cut.
2. Mélanger le mix de légumes avec les lentilles le bouillon de légumes dans la casserole 20cm 3.0L et fermez avec le Secuquick Softline.
3. Placez la casserole sur le Navigenio et réglez sur stand "A". Allumez l'Audiotherm Plus, enter un temps de cuisson d'environ. 5 minutes (moins le "temps d'adaptation")\*. Dès que le symbole "+" apparaît entrer le temps de retardement. Fixez l'Audiotherm sur le Visiotherm tournez jusqu'à ce que le symbole «soft » apparaît.
4. Pendant ce temps, nettoyez les tomates et les oignons nouveaux, coupez-les en petits cubes. Retirez les feuilles de persil et coupez-les finement.
5. A la fin de la cuisson; placez le Secuquick dans un couvercle inversé et laissez-le se dépressuriser tout seul.
6. Mélangez le reste des ingrédients pour faire une vinaigrette. Retirez Secuquick, laissez les lentilles refroidir légèrement et égouttez-les si nécessaire.
7. Mélanger les lentilles et les tomates avec la vinaigrette, laisser reposer un moment et servir tiède, arrosé de ciboule et de persil

## Conseil «temps d'adaptation»:

les lentilles n'ont généralement pas besoin d'être trempées. Si vous choisissez un début « planifié » pour cette recette, le temps de cuisson peut être réduit d'env. 1 minute par heure d'attente.

\* Voir tableau à la page 43.



## Saumon « fumé maison »

### Pour 4 personnes

1 orange non traitée  
5 c. à soupe de sucre brun  
2 c. à café de gros sel de mer  
1 c. à café d'AMC Pepper Trio (ou poivre)  
1 c. à café de coriandre moulue  
500 g de filet de saumon très frais avec peau  
100 g de copeaux de bois à fumer

### Temps total de préparation :

env. 10 minutes

### Temps de cuisson :

env. 10 minutes  
Environ 225 calories par portion

### Produits AMC utilisés :

Casserole, 24 cm, 2,5 l  
Panier vapeur 20/24cm  
Navigenio  
Audiotherm

1. Lavez l'orange à l'eau chaude puis râpez le zeste. Mélangez avec le sucre, l'AMC Pepper Trio et la coriandre ; frottez tout le filet de saumon avec ce mélange. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
2. À l'aide du couvercle de 24 cm, découpez un cercle de papier sulfurisé et placez-le dans le panier vapeur 20/24cm. Rincez le saumon à l'eau froide, tamponnez-le pour le sécher et placez-le également dans le panier vapeur 20/24cm.
3. Tapissez la casserole 24cm 3.5L de papier aluminium, placez les copeaux de bois à l'intérieur et recouvrez d'un couvercle. Placez-la sur le Navigenio et réglez-le au niveau 6. Allumez l'Audiotherm, fixez-le sur le Visiotherm et tournez jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
4. Dès que l'Audiotherm émet un signal indiquant qu'il a atteint la fenêtre Viandes, placez le panier vapeur 20/24cm avec le saumon dessus et repositionnez le couvercle.
5. Réglez le Navigenio sur Automatic « A », allumez l'Audiotherm, encodez un temps de cuisson d'environ 10 minutes, fixez-le sur le Visiotherm et tournez jusqu'à l'apparition du symbole 60°C.
6. Le saumon fumé cuit peut être servi immédiatement chaud ou froid.

### Astuces :

- Il faut plusieurs minutes pour atteindre la température idéale de 60 °C. Ce temps est essentiel, car le Navigenio chauffe très lentement afin d'éviter une surchauffe.
- Servez avec une sauce au fromage et à la crème, de la moutarde à gros grains, du zeste d'orange râpé et du poivre.



## Chou-fleur et haricots verts

### Pour 4 personnes

1 chou-fleur entier (environ 700 g)  
300 g haricots verts  
½ bouquet de persil plat  
Sel, poivre  
Huile d'olive  
30 g d'amandes effilées grillées

**Temps de préparation :** Environ 10 minutes

**Temps de cuisson:** Environ 20 minutes  
Environ 145 kcal par personne

### Produits AMC utilisé :

GourmetLine 24 cm  
Softiera 24 cm  
EasyQuick avec joint d'étanchéité de 24 cm  
Navigenio  
Audiotherm Plus

1. Nettoyez le chou-fleur et placez-le dans la Softiera. Nettoyez les haricots, coupez-les en petits morceaux et placez-les également dans la Softiera.
2. Versez de l'eau (environ 150 ml) dans la GourmetLine, placez la Softiera à l'intérieur et fixez EasyQuick avec un joint d'étanchéité de 24 cm.
3. Placez la casserole sur le Navigenio réglez sur le stand "A". Allumez l'Audiotherm Plus encodez un temps de cuisson de 20 minutes , dès que le symbole "+" apparait encodez le temps de décalage. Placez sur le Visiotherm et tournez jusqu'à ce que le symbole vapeur apparait.
4. Retirez les feuilles de persil et coupez-les finement.
5. A la fin de la cuisson retirez la Softiera. Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive et servir saupoudré de persil et d'amandes effilées.

### Conseil:

Si vous choisissez une cuisson différenciée pour les légumes, utilisez toujours une Softiera ou un panier vapeur. Cela garantit que les légumes n'entrent pas en contact avec de l'eau, même après un délai prolongé.

# Trucs et astuces pour le Audiotherm Plus

## 1. Cuisson planifiée

En utilisant la fonction de cuisson planifiée, vous pouvez définir une heure en plus du temps de cuisson après lequel vous souhaitez que le processus de cuisson commence. La cuisson programmée n'est disponible avec le Navigenio que s'il est réglé sur "A".



- La cuisson programmée est parfaite pour les plats qui peuvent être préparés complètement à l'avance dans une casserole, tels que:
  - ✓ Ragoûts aux légumes
  - ✓ Plats traditionnels, par ex. avec de la viande salée et fumée (comme le stockage sans refroidissement est possible)
  - ✓ Légumes frais ou surgelé
  - ✓ Pommes de terre dans la peau
  - ✓ Légumes nécessitant peu de préparation (par exemple, chou-fleur entier ou haricots verts)
  - ✓ Dumplings à la levure



- Comme d'habitude, le Navigenio passe en "mode de chauffage à 60 °C" lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- Lorsque vous cuisinez avec le Secuquick Softline, il est recommandé de revenir dès que le temps de cuisson est écoulé. Sinon, le plat peut être trop cuit à cause de la libération lente de la pression si le Secuquick reste sur le Navigenio.

→ Pour vous assurer que votre plat est prêt à temps, gardez à l'esprit que le temps de cuisson selon la recette ne commence pas avant que la fenêtre de cuisson souhaitée (légumes, soft, turbo ou vapeur) ait été atteinte. Le temps nécessaire pour atteindre la fenêtre de cuisson peut varier en fonction de la taille de la casserole, de la recette et du niveau de remplissage.

- Chauffer jusqu'à: fenêtre aux légumes env. 5 minutes
- Fenêtre à vapeur (avec Softiera) env. 5 minutes
- Soft-fenêtre env. 12 – 15 minutes
- Turbo- fenêtre env. 15 – 18 minutes

### **Garder à l'esprit:**

- ❌ Tous les plats contenant des ingrédients rapidement périssables (comme la viande et le poisson crus, les produits laitiers frais et les oeufs crus) ne sont généralement pas adaptés à une cuisson planifiée: cet aliment doit être conservé au réfrigérateur avant la cuisson.
- ❌ Les plats de pâtes ne conviennent pas pour une cuisson planifiée. Ils trempent trop et doivent donc être cuits immédiatement.

## **Bon à savoir**

### **Légumes**

- Lors de la préparation de plats avec des légumineuses où le trempage est recommandé, le temps jusqu'à la cuisson peut être utilisé comme temps de trempage. Si ce temps n'a pas le temps requis, prolongez le temps de cuisson en conséquence. Les lentilles ne devraient normalement pas tremper. Si vous utilisez la cuisson planifiée pour un plat à base de lentilles, vous pouvez raccourcir le temps de cuisson.
- Pour les recettes avec un trempage recommandé à l'avance, veuillez ajouter env. 200 - 300 ml de liquide supplémentaire.
- Le temps de cuisson peut varier et peut durer plus longtemps par rapport à l'eau si le liquide contient du sel ou des tomates.
- Les temps de cuisson peuvent également varier en fonction de la recette utilisée. Si des légumineuses sont utilisées dans une salade, par exemple, elles doivent être "al dente".

## Secuquick softline

	<b>Haricots secs (turbo)</b>	<b>Pois chiches secs (turbo)</b>	<b>Pois secs (turbo)</b>	<b>Lentilles</b> (à l'exception des lentilles rouges) <b>(soft)</b>
<b>Temps planifiée</b>	<b>Temps de cuisson</b>			
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.	pas recommandé
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.	

## Couvercle normal

	<b>Haricots secs</b>	<b>Pois chiches secs</b>	<b>Pois secs</b>	<b>Lentilles</b> (à l'exception des lentilles rouges)
<b>Temps planifiée</b>	<b>Temps de cuisson</b>			
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.	pas recommandé
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.	

Toutes les références sont basées sur 250 g de légumineuses et une expérience de cuisson moyenne.



Important:

Les haricots de Lima et d'Urd ne peuvent pas être utilisés pour une cuisson planifiée. Ces haricots contiennent de l'acide bleu, ce qui signifie que vous devez vider l'eau de trempage ainsi que l'eau de cuisson. Les deux ne sont pas comestibles.

L'eau de trempage ou de cuisson des autres légumineuses peut être presquée. Seules les personnes ayant une digestion très sensible ne devraient pas en manger.

- Pour les plats à base de riz et d'autres céréales de petit-déjeuner, nous vous recommandons un délai allant jusqu'à 1 heure. Le temps de cuisson normal recommandé sur l'emballage peut être réduit de 50%. En raison du temps de cuisson court, nous recommandons d'utiliser le couvercle AMC normal.

### **Préparer des légumes frais ou surgelés et des pommes de terre au four avec le couvercle AMC normal, EasyQuick ou Secuquick Softline**

- En utilisant la cuisson planifiée pour la cuisson de légumes frais ou surgelés ainsi que de pommes de terre au four, nous vous recommandons de toujours utiliser le panier vapeur pour EasyQuick ou le couvercle AMC normal ou l'insert Softiera pour Secuquick Softline. Cela garantit qu'il n'y aura vraiment pas de contact avec l'eau pendant une longue période.

## Réchauffer

**La cuisson planifiée est parfaite pour réchauffer (voir aussi le point 2).**

Un exemple:

Il est 8 heures du matin et vous souhaitez servir la soupe de la veille pour le déjeuner à 12h30. Il faut environ 10 minutes à la parabole pour atteindre la température idéale de 60 °C, ce qui signifie que le Navigenio doit commencer à chauffer à 12h20 si "+" apparaît dans l'Audiotherm Plus, ajoutez un délai de 4h20.

## 2. Fonction 60 °C

### 2.1 Réchauffer

Les plats peuvent être chauffés doucement avec l'AudiothermPlus. La fonction 60 °C n'est disponible que pour le couvercle AMC normal

Notez ce qui suit pour de bons résultats:

- La fonction de préchauffage est particulièrement douce et facile avec le Navigenio au niveau "A" - indépendant, sans agitation constante et économie d'énergie avec le couvercle fermé
- La fonction peut également être utilisée en mode manuel sur toutes les cuisinières. Dans ce cas, chauffez toujours à un niveau bas (max. 1/3)
- Le plat à chauffer ne doit pas être trop sec. Il doit contenir suffisamment de liquide au fond de la casserole pour que rien ne puisse brûler. Toujours ajouter un peu de liquide avant d'ajouter la nourriture:
  - Casserole 16 cm: env. 50 ml
  - Casserole 20 cm: env. 80 ml
  - Casserole 24 cm: env. 100 ml



- La durée de chauffage varie en fonction de la quantité, de l'état et de la température de départ de l'aliment, ainsi que du type et de la taille de la casserole utilisée.
- Les liquides et les soupes sans nouilles, pommes de terre, légumes, etc. ne nécessitent pas de temps de cuisson supplémentaire (dans ce cas, le temps de chauffage) après avoir atteint 60 °C, car ils sont tous uniformément chauds.

Temps de chauffage de référence pour les liquides jusqu'à 60 °C

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

par exemple soupes minces, soupes de légumes en purée, lait, sauces sans amidon

- S'il y a des plats avec des morceaux de viande et de légumes ou des pommes de terre (par exemple un ragoût), des nouilles, etc., un temps de cuisson (dans ce cas un temps de chauffage) d'environ 2 à 5 minutes doit être entré dans l'AudiothermPlus pour un repas chaud et homogène. - surtout si la nourriture est congelée.
  - Pour les aliments surgelés, il est idéal d'utiliser la cuisson planifiée. Choisissez environ 2 heures de retard (pour un plat pour deux personnes), pendant ce temps le plat décongèle. Assurez-vous également qu'il y a suffisamment de liquide au fond du pot.
- Le temps de cuisson ou le temps de chauffage requis n'est qu'une référence car il dépend de la taille de la coupe et du type d'aliment à réchauffer.
- Toujours bien mélanger les aliments avant de servir / manger.

## 2.2 „Au bain marie“

Avec la fonction 60 °C, vous pouvez également préparer des recettes spécifiques avec la technique Au bain marie. Pendant la cuisson au bain marie, les morceaux de viande ou de poisson sont placés sous vide dans une feuille résistante à la chaleur avec des aromates (tels que des herbes, de l'ail, des huiles fines) à une température idéale au bain marie. Après ce processus, la viande est rôtie sans ajouter de graisse.

Les appareils au bain marie disponibles dans le commerce fonctionnent à des températures différentes, comprises entre environ 50 et 100 °C. Avec l'AudiothermPlus, la cuisson au bain marie a une forme simplifiée à 60 °C, de sorte que son utilisation est limitée. **Utilisez donc nos recettes spéciales AMC.**



Des températures de 60 °C peuvent être utilisées dans Au bain marie pour

- **veau**
  - morceaux mous tels que steak, filet et longe désossée
  - jusqu'à 750 g
  - Medium / à point
- **boeuf**
  - morceaux tendres tels que steak, filet, côte de boeuf et rôti de boeuf
  - jusqu'à 750 g
  - Medium / à point
- **porc**
  - filet
  - jusqu'à 300 g
  - Medium / à point
- **agneau**
  - morceaux mous tels que la longe d'agneau sans os
  - Medium / rosé
- **poisson**
  - filet, crevettes et pétoncles frais sans peau
  - les plats de poisson ne sont pas grillés après le processus Au bain-marie

## 2.3 Fumer

Avec la fonction 60 °C, vous pouvez également fumer des recettes spécifiques (en particulier du poisson). Pour générer la fumée, des copeaux de bois spéciaux sont chauffés dans la marmite jusqu'à ce que la fenêtre de la viande soit atteinte. Une fois que vous avez placé les aliments préparés dans une passoire combi au-dessus de la marmite, les aliments sont fumés à 60 °C pour obtenir un délicieux goût fumé. **Allez à nos recettes spéciales AMC.**



**AMC Suisse**

Alfa Metalcraft SA  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Suisse  
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz amc\_schweiz

**AMC Belgium**

Alfa Metalcraft Corporation S.A.  
Kortrijksesteenweg 205 – B. 1  
9830 Sint-Martens-Latem  
Belgium  
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info  
www.amc.info



AMC Belgium amc\_belgium

**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



10045117000101331300919

