



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Audiotherm



Istruzioni per l'uso

Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

Prima di usare Audiotherm, legga con la massima attenzione queste istruzioni per l'uso e le conservi in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di cessione di Audiotherm, dovranno essere consegnate anche queste istruzioni per l'uso.

Significato dei simboli



Istruzioni importanti per la sicurezza. La mancata osservanza può causare lesioni alle persone o danni alle cose.



Indicazioni d'uso utili.



Rappresenta una cattiva condizione di utilizzo o uso non appropriato.



Indicazioni per la **salvaguardia dell'ambiente, l'ecologia e l'economia.**



Rappresenta una buona condizione di utilizzo o un uso appropriato.

Le operazioni che devono essere eseguite in sequenza sono evidenziate in questo modo.

Validità

- Le presenti istruzioni per l'uso valgono per il modello Audiotherm AMC (incluso supporto per Audiotherm), tipo 10040130 A8300, tipo di batteria CR2032
- L'indicazione del tipo di batteria e della denominazione del modello si può vedere su circuito stampato (aprire il coperchio del vano batterie).

Tutti i dati mostrati nelle figure del display sono semplicemente esempi, come ad es. "tempo di cottura 20 minuti".



1.	Usò conforme e sicurezza	4	6.	Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm	12
	Unità di cottura e accessori idonei	4	6.1	Controllo della temperatura per l'arrostitura senza aggiunta di oli e grassi	12
	Per evitare danni e uso non appropriato	4	6.2	Controllo della temperatura e del tempo di cottura per la cottura senza aggiunta di acqua	13
	Sorveglianza	4	7.	Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm S (Secuquick softline)	14
	Cura e manutenzione	5	8.	Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm E (EasyQuick) Cottura a vapore	17
	Smaltimento	5	9.	Utilizzo di Audiotherm con Navigenio (Automatico)	18
2.	Il Suo Audiotherm	6	9.1	Funzionamento di Navigenio come punto di cottura mobile	18
2.1	Struttura	6		Cottura automatica senza aggiunta di acqua, cottura veloce con Secuquick softline o cottura a vapore con EasyQuick	18
2.2	Funzionamento e utilizzo	8		Arrostitura automatica senza oli e grassi aggiunti con coperchio e Visiotherm oppure con EasyQuick e Visiotherm E	20
	Controllo acustico della temperatura	8	9.2	Navigenio in posizione capovolta (Timer automatico per gratinare e cuocere al forno)	20
	Controllo acustico del tempo di cottura	8	10.	Cura e manutenzione	22
	Controllo automatico del processo di cottura in combinazione con Navigenio	8		Sostituzione batteria	22
	Timer automatico in combinazione con Navigenio in posizione capovolta	8	11.	Supporto a parete	22
	Segnali acustici di Audiotherm	8		Montaggio a parete	22
3.	Messa in funzione di Audiotherm	8	12.	Dati tecnici	22
4.	Audiotherm per ipovedenti	9	13.	Cosa fare se ...	23
5.	Istruzioni d'uso generali		14.	Servizio di Assistenza Clienti AMC	23
	Accensione di Audiotherm senza controllo del tempo di cottura	10			
	Accensione di Audiotherm con controllo del tempo di cottura	10			
	Applicazione di Audiotherm su Visiotherm, Visiotherm S o Visiotherm E	10			
	Inizializzazione di Audiotherm	11			
	Disattivazione del segnale acustico	11			
	Rimozione e spegnimento di Audiotherm	11			

1. Uso conforme e sicurezza

Audiotherm viene utilizzato per il controllo del processo di cottura e deve essere utilizzato unicamente per questo scopo poiché un uso non appropriato può risultare pericoloso. Osservare e seguire le istruzioni per l'uso – in particolare i dettagli riportati in questo capitolo. Inoltre, è necessario fare riferimento – a seconda dell'impiego - alle istruzioni per l'uso di "Visiotherm", "Secuquick softline", "EasyQuick" o "Navigenio".

Unità di cottura e accessori adatti

- Coperchio AMC con Visiotherm idoneo
- Secuquick softline con Visiotherm S
- EasyQuick con Visiotherm E
- Navigenio

Per evitare danni e un uso non appropriato

- Non usare Audiotherm nel forno e non esporlo a temperature superiori ai 70 °C.
- Non inserire in lavastoviglie.



Sorveglianza

- È necessario sorvegliare il processo di cottura. Se si utilizza Audiotherm per il controllo acustico, bisogna rimanere a distanza tale da poter sentire il segnale.
- Se non si controlla il processo di cottura, si può provocare un surriscaldamento rischiando di rovinare le pietanze e di danneggiare, anche irreparabilmente, l'unità di cottura. Pericolo d'infortunio e d'incendio.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini di età inferiore a 8 anni, da persone con abilità fisiche, percettive e cognitive ridotte o da persone con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state opportunamente istruite su come utilizzare l'apparecchio in piena sicurezza e abbiano compreso i rischi correlati ad un uso scorretto. Questa avvertenza riguarda anche il controllo acustico per persone ipovedenti (vedere pag. 9)



Cura e manutenzione

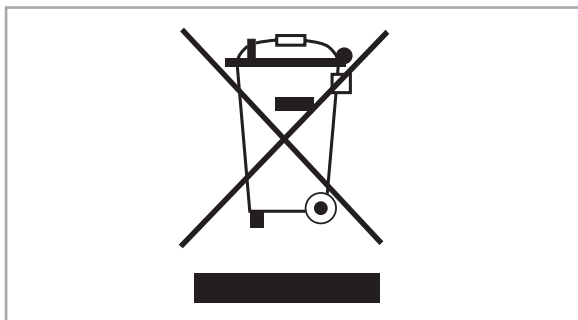
Provvedere regolarmente alla manutenzione di Audiotherm al fine di garantirne il funzionamento e la sicurezza.

- Gli eventuali residui delle batterie scadute devono essere rimossi con cura dall'apparecchio indossando guanti di protezione e il vano delle batterie deve essere pulito a fondo.



Smaltimento

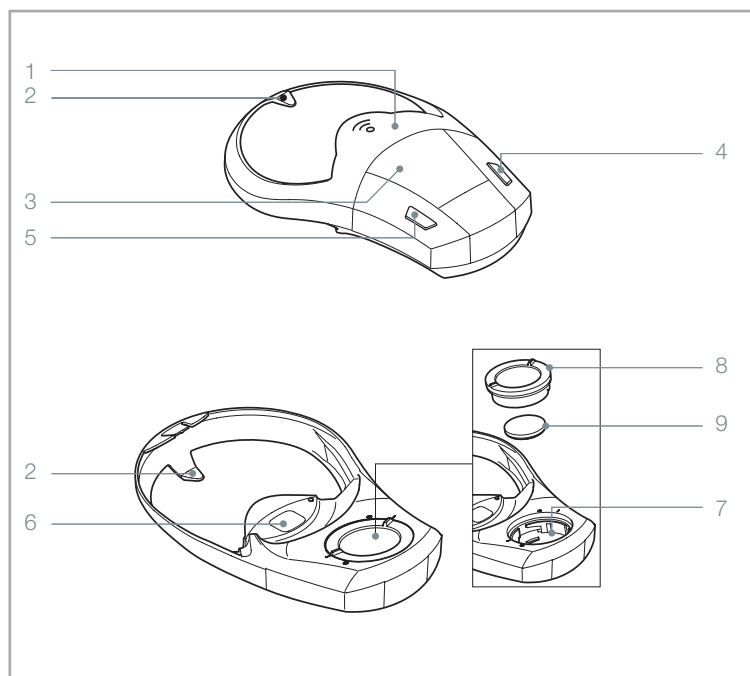
Audiotherm non deve essere gettato nei rifiuti domestici, il materiale è riutilizzabile. Se necessario, smaltirlo in modo ecocompatibile e conforme alla normativa locale (portarlo al punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettroniche).



2. Il Suo Audiotherm

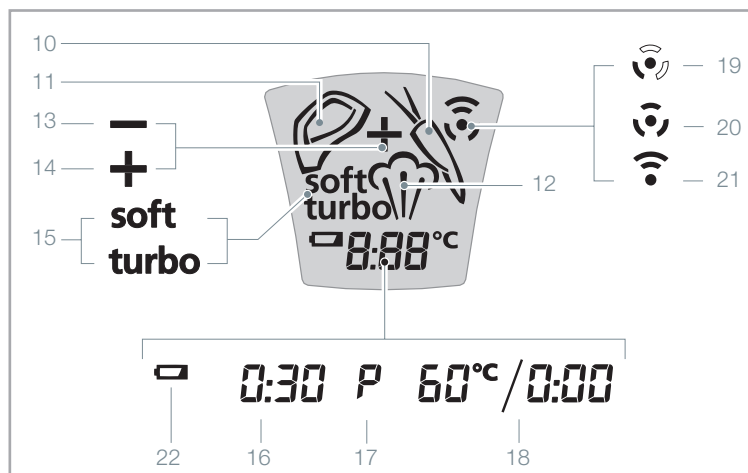
2.1 Struttura

- 1 Audiotherm
 - 2 Indicatore
 - 3 Display
 - 4 Tasto destro
(accende Audiotherm e aumenta i valori di regolazione)
 - 5 Tasto sinistro
(accende Audiotherm e riduce i valori di regolazione)
 - 6 Finestra ottica
 - 7 Vano batteria
 - 8 Coperchio del vano batteria
 - 9 Batteria
- Supporto per Audiotherm (senza figura)



Indicazioni sul display

- 10 Simbolo “carota”
- 11 Simbolo “carne”
- 12 Simbolo “vapore”
- 13 Simbolo “ridurre”
- 14 Simbolo “aumentare”
- 15 Visualizzazione cottura veloce soft o turbo
- 16 Visualizzazione “tempo di cottura”, ad es. 30 minuti
- 17 Impostazione “P”
- 18 Funzione di mantenimento in caldo a 60°C
- 19 Simbolo “Inizializzare” (ruota)
- 20 Simbolo “Inizializzare” fisso (durante l’inizializzazione resta illuminato per un breve periodo)
- 21 Simbolo “collegamento senza fili attivo” (connesso a Navigenio)
- 22 Simbolo “sostituzione batteria” (sostituire la batteria appena viene visualizzato)



Sono indicati tutti gli elementi del display importanti per l'uso.

2.2 Funzionamento e utilizzo

Audiotherm è uno strumento per il controllo del processo di cottura che interagisce con Visiotherm di un coperchio AMC, Secuquick softline con Visiotherm S oppure con EasyQuick con Visiotherm E.

Controllo acustico della temperatura

Con l'emissione di un segnale acustico, Audiotherm indica

- quando è stata raggiunta la temperatura di riscaldamento
- o quando, durante la cottura, la temperatura aumenta o diminuisce eccessivamente rendendo necessario modificare il livello impostato.

Controllo acustico del tempo di cottura

Con un segnale acustico Audiotherm indica la fine del tempo di cottura.

Controllo automatico del processo di cottura in collegamento con Navigenio

Audiotherm regola automaticamente la potenza erogata da Navigenio in base alle specifiche di Visiotherm o Visiotherm S (Secuquick softline). A tal fine, Navigenio instaura un collegamento senza fili con Audiotherm. Se è stato impostato un tempo di cottura, al termine del tempo di cottura Navigenio passa automaticamente alla funzione "mantenimento al caldo".

Lo svolgimento di cottura è uguale a quello descritto nelle istruzioni per l'uso di "Visiotherm" e "Secuquick softline", nel libro di cucina AMC o nei ricettari.

Timer automatico in combinazione con Navigenio in posizione capovolta

Con questa funzione, al termine del tempo di cottura, Audiotherm spegne automaticamente Navigenio. Sono richiesti Audiotherm A8200 oppure Audiotherm A8300 e Navigenio C8100.

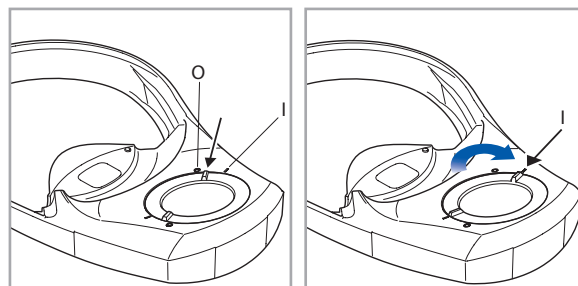
Segnali acustici di Audiotherm

Utilizzando i segnali acustici, Audiotherm avverte se, a seconda dell'utilizzo, vengono raggiunti particolari valori di temperatura che **rendono necessario l'intervento dell'utilizzatore.**

3. Messa in funzione di Audiotherm

La batteria è già inserita in Audiotherm.

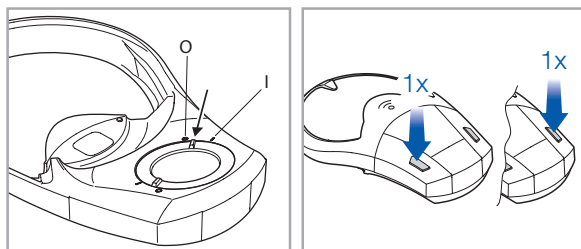
- Per attivare la batteria: ruotare il coperchio del vano batteria sulla posizione "I".
- Il display visualizza tutti gli indicatori per 3 secondi, poi si spegne.



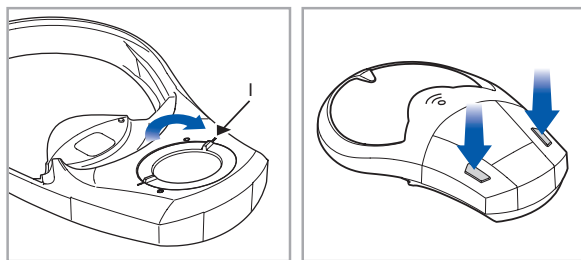
4. Audiotherm per ipovedenti

Impostare la modalità per gli ipovedenti:

- Ruotare il coperchio del vano batteria dalla posizione "I" alla posizione "0" (1).
- Subito dopo premere il tasto destro o sinistro una volta.



- Riportare il coperchio del vano batteria in posizione "I" (3).
- Subito dopo che è stato visualizzato l'indicatore, premere i tasti destro e sinistro contemporaneamente, finché viene emesso un segnale acustico lungo e due brevi (4).



In questo modo Audiotherm è pronto per monitorare la temperatura per gli ipovedenti. È possibile annullare questa funzione ripetendo la procedura sopra descritta.

Utilizzo:

Accendere Audiotherm:

- premere il tasto destro o sinistro
- viene emesso un segnale acustico singolo

Spegnere Audiotherm:

- premere contemporaneamente i tasti destro e sinistro
- vengono emessi due segnali acustici brevi

Applicare Audiotherm su Visiotherm, Visiotherm E oppure Visiotherm S.

Segnali acustici per posizionare Audiotherm in corrispondenza della finestra corretta:

- Segnale acustico per la **finestra "carne"/"soft"** e per il punto di svolta: segnale singolo e conciso
- Segnale acustico per la **finestra "verdura"/"turbo"**: due segnali concisi
- Segnale acustico per la **finestra "vapore"**: due segnali brevi concisi
- Per cambiare o abbandonare una **finestra mentre si applica Audiotherm** (funziona solo durante l'applicazione): segnale singolo e lungo (ca. 1 secondo).
- Segnale acustico per **ridurre la potenza**: segnali doppi ripetuti rapidamente.
- Segnale acustico per **umentare la potenza**: segnali doppi ripetuti lentamente.
- Segnale acustico per **fine tempo di cottura**: cinque segnali singoli.

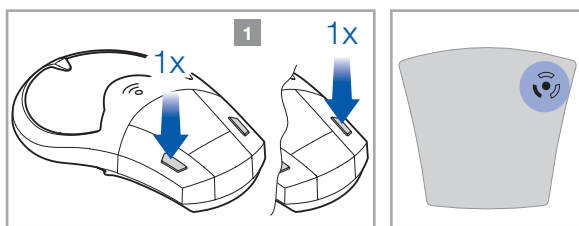


5. Istruzioni d'uso generali

Le presenti istruzioni si applicano a tutti gli usi consentiti di Audiotherm.

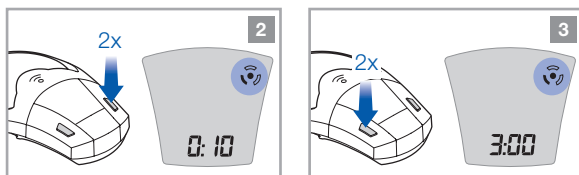
Accensione di Audiotherm senza controllo del tempo di cottura

- Premere 1 volta il tasto destro o sinistro.
- Il simbolo “Inizializzare” ruota. **1**

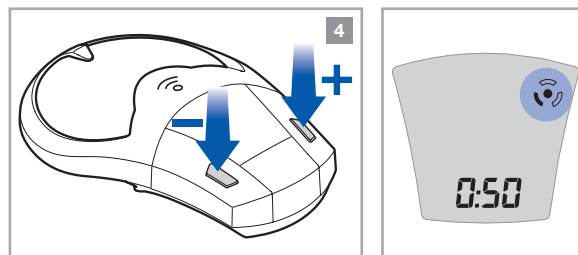


Accensione di Audiotherm e impostazione per il controllo del tempo di cottura

- Premere 2 volte il tasto destro o sinistro.
- Il simbolo “Inizializzare” ruota.
- Viene visualizzato un tempo di prosecuzione cottura breve (10 min.) **2** o lungo (3 ore). **3**



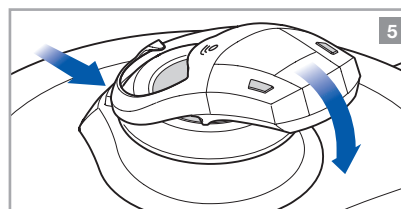
- Premere il tasto destro per aumentare o sinistro per ridurre il tempo di cottura. **4**



- Il tempo di prosecuzione cottura è il tempo successivo al riscaldamento.
- Tenendo premuto un tasto durante l'impostazione è possibile modificare il tempo più rapidamente.
- È possibile attivare il controllo del tempo di cottura anche in un secondo momento, premendo il tasto destro o sinistro, durante il riscaldamento.
- Tra le posizioni “3:00” e “0:01”, si trova la regolazione “P”. Vedere il capitolo 7 per le relative istruzioni.

Applicazione di Audiotherm su Visiotherm, Visiotherm S oppure Visiotherm E

- Applicare il supporto obliquamente in avanti e premere all'indietro verso il basso, fino a quando Audiotherm si blocca. **5**



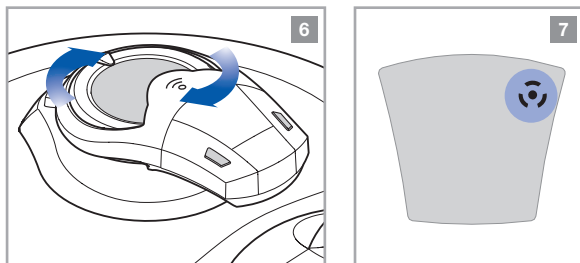
- Mantenere pulito e asciutto il pannello del display di Visiotherm, Visiotherm S, Visiotherm E. Lo sporco o una patina d'acqua potrebbero determinare un errore di misurazione e quindi un funzionamento errato di Audiotherm.

Inizializzazione di Audiotherm

Dopo aver applicato e installato Audiotherm su Visiotherm oppure Visiotherm E:

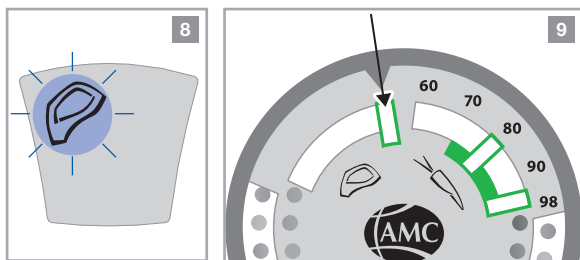
→ ruotare Audiotherm... **6**

- Il simbolo "inizializzare" diventa fisso per breve tempo e poi si spegne. **7**



→ ...finché sul display lampeggia il simbolo desiderato (ad es. "rosolare carne"). **8**

- L'indicatore è quindi posizionato sulla finestra corrispondente, con la tacca di arresto. **9**



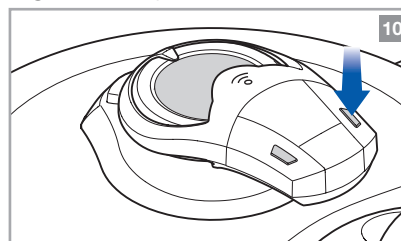
- Potrebbe essere necessario ruotare Audiotherm più volte, fino a quando viene inizializzato. Ruotare Audiotherm in maniera fluida, non a scatti, mantenendo una velocità costante. Se si è superata la posizione desiderata, è possibile ruotare Audiotherm nel senso opposto.

- Dopo 15 secondi dall'inizializzazione, Audiotherm reagisce a spostamenti anche brevi. A questo punto Audiotherm non deve essere mosso poiché i movimenti possono disturbare il funzionamento impostato. Se necessario, inizializzare Audiotherm nuovamente.

Disattivazione del segnale acustico

→ Tenere premuto il tasto destro o sinistro. **10**

- Contemporaneamente, con l'altra mano trattenere Audiotherm in avanti e sorreggerlo, in modo che non si sposti e non si perda il contatto e il programma impostato.

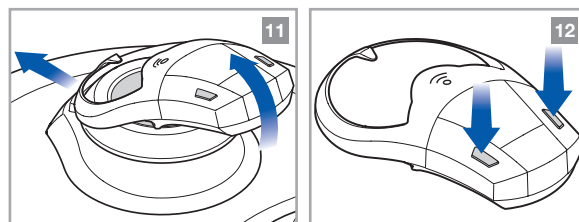


In caso contrario, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

Rimozione e spegnimento di Audiotherm

→ Sollevare Audiotherm dalla parte posteriore e rimuoverlo. **11**

→ Spegnimento: premere entrambi i tasti contemporaneamente per 1 secondo. **12**



In caso contrario, Audiotherm si spegne automaticamente dopo 2 minuti dalla rimozione.

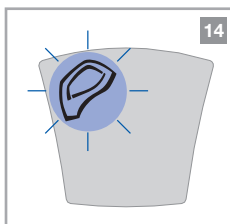
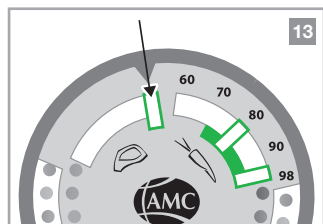
6. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm



- Osservare scrupolosamente anche le istruzioni per l'uso dell'unità di cottura usata e di Visiotherm.
- Solo se Audiotherm funziona in combinazione con Navigenio nel programma automatico (v. capitolo 8), le necessarie funzioni di inizializzazione vengono eseguite automaticamente.


6.1 Controllo della temperatura per l'arrostitura senza aggiunta di oli e grassi

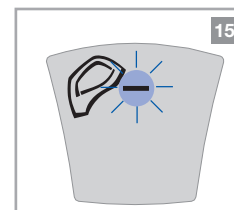
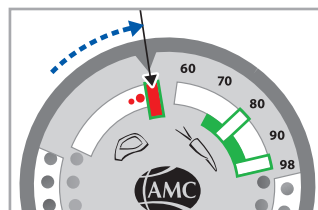
- Posizionare l'unità di cottura vuota sul punto di cottura.
- Chiudere con un coperchio con Visiotherm o Visiotherm E.
- Accendere Audiotherm.
- Applicare e inizializzare Audiotherm: posizionarlo sul simbolo "carne" (indicatore di Audiotherm orientato sulla finestra "carne"). **13**
- Il simbolo "carne" lampeggia. **14**



- Accendere il punto di cottura al livello massimo.
- Il riscaldamento inizia.
- Fare attenzione ai segnali acustici di Audiotherm.

Quando si raggiunge la temperatura ottimale per arrostitura (indicatore nella finestra "carne"):

- viene emesso un duplice segnale acustico ripetuto. 
 - Il simbolo "ridurre" lampeggia. **15**
 - Il simbolo "carne" è fisso. **15**
- Impostare il punto di cottura su un livello più basso, disattivare il segnale acustico.




Rosolatura senza coperchio:

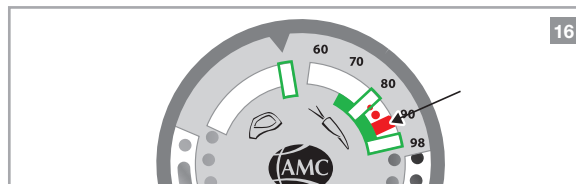
- rimuovere il coperchio, rosolare la carne su entrambi i lati nell'unità di cottura aperta.

Rosolatura con coperchio:

- rimuovere il coperchio, collocare la carne nell'unità di cottura e riposizionare il coperchio.
- Inizializzare nuovamente Audiotherm (indicatore posizionato sulla finestra "carne").

Quando viene raggiunta la temperatura ideale per girare la carne (indicatore 90°C): **16**

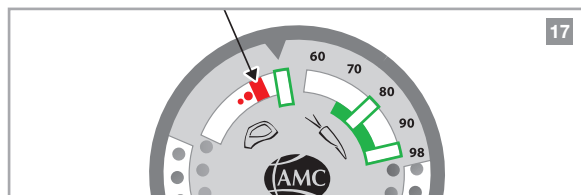
- viene emesso un doppio segnale acustico ripetuto. 



- Girare la carne e impostare un livello idoneo sul punto di cottura.
- Regolare a livello minimo in caso di pezzi di carne grandi o numerosi.
- Nel caso di pochi pezzi di carne (ad es. 1 o 2) spegnere.
- Applicare nuovamente il coperchio e portare a termine l'arrostitura.



- Nel caso di pezzi di carne di maggiori dimensioni o di pietanze a base di carne da cuocere dopo la rosolatura iniziale, è possibile utilizzare Audiotherm per controllare la temperatura e la durata della cottura; vedere capitolo seguente.
- Considerando che Visiotherm ha un tempo di reazione molto rapido, l'indicatore della temperatura può scendere nuovamente al di sotto della finestra "carne". **17** Nella fase di rosolatura, al raggiungimento della finestra "carne", viene emesso un segnale acustico singolo. Disattivare il segnale acustico semplicemente premendo un tasto; non è necessario ridurre il livello impostato sul punto di cottura.

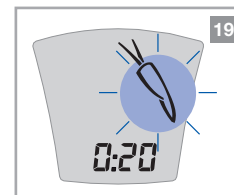
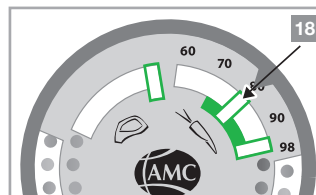


6.2 Controllo della temperatura e del tempo di cottura per la cottura senza aggiunta di acqua



Solo se Audiotherm funziona in combinazione con Navigenio nel programma automatico (v. capitolo 9), le necessarie funzioni sotto descritte vengono eseguite automaticamente.

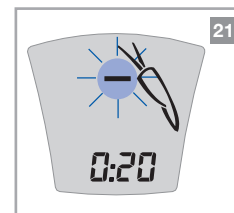
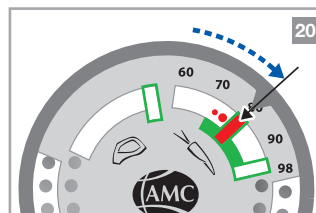
- Inserire la verdura, ancora bagnata dell'acqua di lavaggio, nell'unità di cottura e posizionare quest'ultima sul punto di cottura.
- Applicare un coperchio con Visiotherm.
- Accendere Audiotherm, se necessario impostare il tempo di prosecuzione cottura.
- Applicare Audiotherm e iniziarlo: posizionarlo sul simbolo "carota" (indicatore orientato sulla finestra "verdura"). **18**



- Il simbolo "carota" lampeggia. **19**
- Accendere il punto di cottura sul livello massimo.
- Inizia il riscaldamento.
- Prestare attenzione ai segnali acustici di Audiotherm.

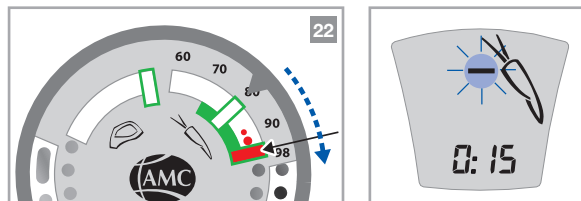
Quando si raggiunge la temperatura di riscaldamento (indicatore nella finestra "verdura"): **20**

- Viene emesso un doppio segnale acustico ripetuto.
- Il simbolo "ridurre" lampeggia. **21**
- Il simbolo "carota" è fisso.



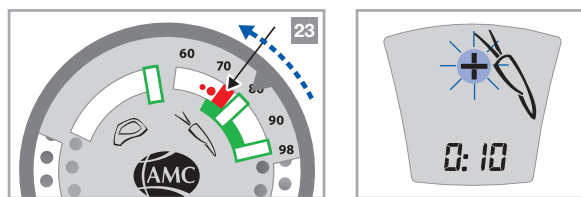
- Il tempo di prosecuzione cottura inizia a scorrere (se impostato).

- Impostare il punto di cottura sul livello più basso, disattivare il segnale acustico.
- Durante la cottura, prestare attenzione a ulteriori segnali acustici di Audiotherm ed eventualmente regolare l'impostazione del livello.
- Se viene emesso il segnale acustico e il simbolo "ridurre" lampeggia, la temperatura è troppo alta (indicatore nella finestra di arresto). **22**
- Impostare il punto di cottura sul livello più basso (altrimenti spegnere del tutto), disattivare il segnale acustico.



i Nel caso di punti di cottura ad alta potenza (ad es. fornelli a gas o induzione), è possibile che il segnale venga emesso subito prima di raggiungere la finestra di arresto, in modo da consentire un tempo sufficiente per avvicinarsi al punto di cottura.


- Se viene emesso il segnale acustico e il simbolo "aumentare" lampeggia, la temperatura è troppo bassa (indicatore sotto la finestra "verdura"). **23**
- Impostare il punto di cottura su un livello più alto, disattivare il segnale acustico.

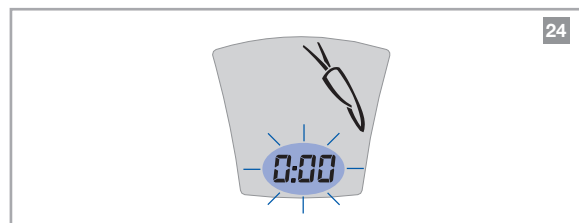


i Nel caso di punti di cottura a gas e a induzione, dopo aver ridotto la potenza è possibile che la temperatura visualizzata scenda sotto 80°C per un breve periodo per poi aumentare di nuovo. In tal caso non viene emesso alcun segnale acustico e non è necessario regolare il punto di cottura sul livello più alto.

Al termine del tempo di cottura

(se è stato impostato un tempo di cottura):

- Viene emesso un segnale acustico singolo ripetuto. 
- L'indicazione "0:00" lampeggia. **24**
- Spegnere il punto di cottura.
- Disattivare il segnale acustico, rimuovere Audiotherm e spegnerlo.



7. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm S (Secuquick)

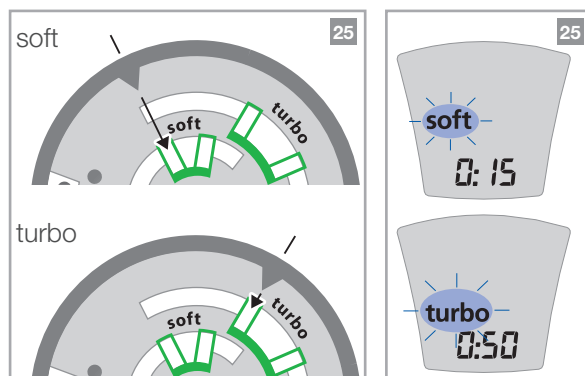


- Osservare scrupolosamente anche le istruzioni per l'uso di "AMC Secuquick softline".
- Solo se Audiotherm funziona in combinazione con Navigenio nel programma automatico (v. capitolo 9), le necessarie funzioni sotto descritte vengono eseguite automaticamente.

Controllo della temperatura e del tempo di cottura

- Preparare l'unità di cottura, chiuderla con Secu-quick softline e posizionarla sul punto di cottura.
 - Accendere Audiotherm, se necessario impostare il tempo di cottura.
 - Applicare e inizializzare Audiotherm: posizionarlo sul simbolo "soft" o "turbo", indicatore posizionato nella prima finestra "soft" o "turbo".
- A seconda del metodo di cottura veloce desiderato: cottura veloce "soft" o cottura veloce "turbo".


- il simbolo "soft" o "turbo" lampeggia. **25**

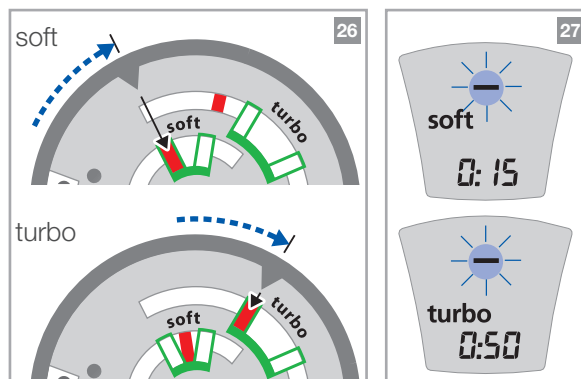


- Accendere il punto di cottura mobile a livello massimo.

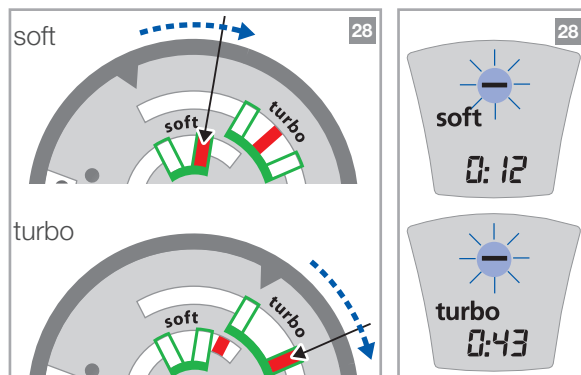
- Il riscaldamento inizia.
- Prestare attenzione ai segnali acustici di Audiotherm.

Quando si raggiunge la temperatura di riscaldamento (indicatore nella prima finestra "soft" o "turbo"): **26**

- viene emesso un duplice segnale acustico ripetuto. 
- Il simbolo "ridurre" lampeggia. **27**
- Il simbolo "soft" o "turbo" è fisso.
- Il tempo di prosecuzione cottura inizia a scorrere, se impostato.

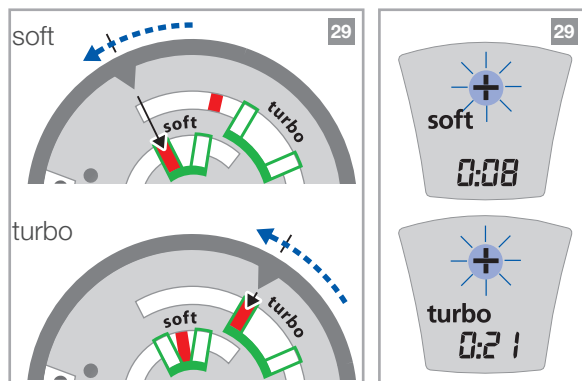


- Regolare il punto di cottura su un livello più basso, disattivare il segnale acustico.
- Durante la cottura, prestare attenzione a ulteriori segnali acustici di Audiotherm ed eventualmente regolare l'impostazione del livello.
- Se viene emesso il segnale acustico e il simbolo "ridurre" lampeggia, la **temperatura è troppo alta** (indicatore nella seconda finestra "soft" o "turbo"). **28**



- Impostare il punto di cottura su un livello più basso (altrimenti spegnere completamente o togliere l'unità di cottura dal punto di cottura per breve tempo), disattivare il segnale acustico.

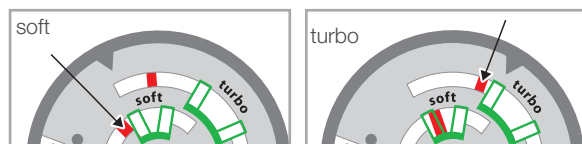
- Se viene emesso il segnale acustico e il simbolo “aumentare” lampeggia, la **temperatura è troppo bassa** (indicatore nella prima finestra “soft” o “turbo”). 29



→ Impostare il punto di cottura sul livello più alto, disattivare il segnale acustico.



Se l'indicatore è uscito dalla finestra “soft” o “turbo” (a seconda del metodo di cottura) spostandosi verso sinistra, impostare il livello massimo (un livello maggiore) finché non torna nella prima finestra corrispondente.

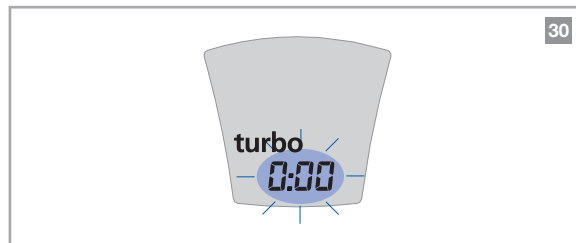


Al termine del tempo di cottura

(se è stato impostato un tempo di cottura):

- viene emesso un segnale acustico singolo ripetuto. 

L'indicazione “00:00” lampeggia. 30



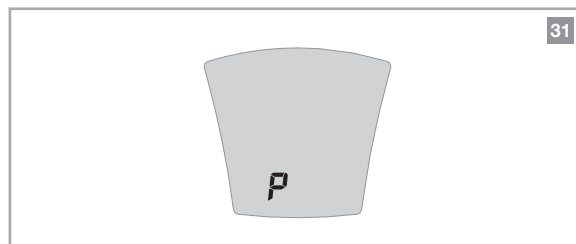
- Spegnere il punto di cottura.
- Disattivare il segnale acustico, togliere Audiotherm e spegnerlo.



Durante l'uso, di tanto in tanto, controllare se Audiotherm è sempre impostato correttamente o se è stato inizializzato per il metodo di cottura desiderato, cottura veloce soft o turbo. In caso di dubbio, spegnere Audiotherm, impostarlo e iniziarlo nuovamente.

Regolazione “P”

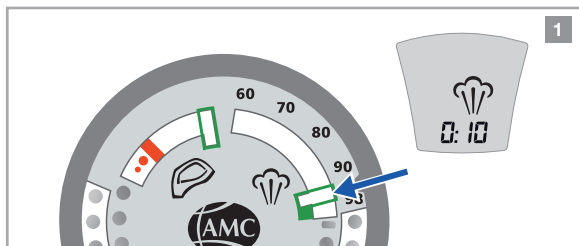
- Indicata per la preparazione a basso consumo energetico con un tempo di cottura ridotto e raffreddamento lento dell'unità di cottura, è adatta per piatti quali risotto, riso e verdure surgelate (vedere le istruzioni per l'uso di “Secuquick softline”).
- Su Audiotherm l'impostazione “P” si trova tra le posizioni “3:00” e “0:01”. 31



L'impostazione “P” corrisponde a un tempo di cottura di “20 secondi”.

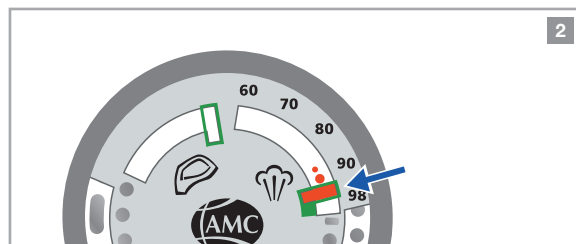
8. Utilizzo di Audiotherm con Visiotherm E (EasyQuick) Cottura a vapore

- Preparare le pietanze.
- Scegliere un'unità di cottura adatta e mettere all'interno l'inserto Softiera. Versare una tazza d'acqua (circa 120-150 ml) nell'unità di cottura, assicurandosi che il livello dell'acqua non superi la base forata dell'inserto Softiera. Deporvi le pietanze precedentemente preparate.
- Inserire in EasyQuick l'anello di tenuta che corrisponde al diametro dell'unità di cottura da impiegare e posizionare EasyQuick sull'unità di cottura.
- Mettere l'unità sul punto di cottura, accendere Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro e inserire il tempo di cottura desiderato (per es. 10 minuti) con il tasto destro.
- Applicare Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare il simbolo del collegamento senza fili **1**

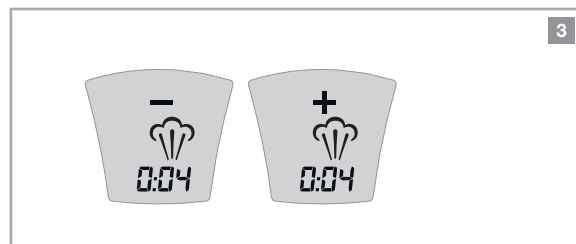


- Impostare il calore sul livello più alto.

- Quando l'indicatore rosso raggiunge la finestra "vapore" emette un segnale acustico doppio. **2**



- Interrompere il suono di Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro. Regolare il punto di cottura al livello inferiore.
- Osservare Audiotherm e regolare l'apporto di calore del punto di cottura secondo necessità: se la temperatura è troppo alta, compare il simbolo "-". Ridurre ulteriormente l'energia o spegnere del tutto.
- Se la temperatura è troppo bassa, compare il simbolo "+". Aumentare l'apporto di energia **3**.



Una volta trascorso il tempo di cottura viene emesso un suono singolo.

- Interrompere il suono di Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro.
- Servire le pietanze o, se necessario, prolungare il tempo di cottura.
- Alla fine spegnere completamente il punto di cottura.



- Fare riferimento anche al manuale utente di "AMC EasyQuick"
- Solo se Audiotherm funziona in combinazione con Navigenio nel programma di cottura automatico (v. capitolo 9), le necessarie funzioni di controllo descritte qui sopra vengono eseguite automaticamente.

9. Utilizzo di Audiotherm con Navigenio (Automatico)

Audiotherm può regolare Navigenio automaticamente in base alle impostazioni di Visiotherm (normale coperchio AMC), di Visiotherm S (Secuquick softline) o di Visiotherm E (EasyQuick). A tal fine, Navigenio instaura un collegamento senza fili con Audiotherm per lo scambio di segnali.

L'utilizzo di Audiotherm e la sequenza del processo di cottura sono descritti nei capitoli 5, 6, 7 e 8 oppure nelle istruzioni per l'uso di "AMC Secuquick softline" e "AMC EasyQuick".

Non è più necessario regolare i livelli di potenza a mano, Audiotherm regola automaticamente il livello di energia di Navigenio.



Osservare scrupolosamente anche le istruzioni per l'uso di "AMC Navigenio".

- Audiotherm verifica costantemente la temperatura indicata da Visiotherm. Se l'indicatore di stato lampeggia di blu, significa che è in corso la trasmissione e la ricezione dei dati.
- Se il contatto senza fili tra Navigenio e Audiotherm si interrompe durante la cottura automatica:
 - Audiotherm emette un segnale acustico.

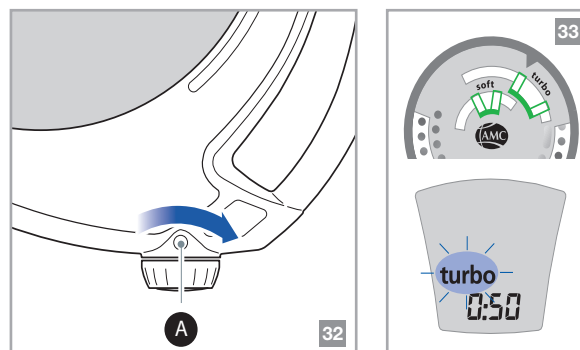
- Navigenio si spegne immediatamente, l'indicatore di stato si spegne e lampeggia di rosso in base alla temperatura (viene visualizzato il calore residuo). Dopo un minuto Navigenio emette un segnale acustico.
- Reimpostare Navigenio: prima su "0" e poi su "A", quindi inizializzare di nuovo Audiotherm.

9.1 Funzionamento di Navigenio come punto di cottura mobile

Cottura automatica senza aggiunta di acqua, cottura veloce con Secuquick softline oppure cottura a vapore con EasyQuick

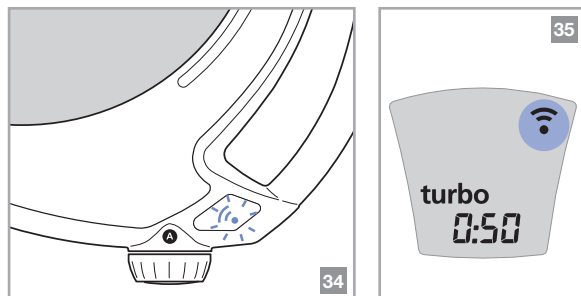
- Predisporre Navigenio per l'uso (collegare il cavo).
- Preparare l'unità di cottura (Secuquick softline chiuso) e appoggiarla su Navigenio.
- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "A". **32**
- Accendere Audiotherm, se necessario impostare il tempo di cottura.
- Applicare Audiotherm e iniziarlo, ad es. per il metodo di cottura "cottura veloce turbo". **33**

Come descritto nei capitoli 6 e 7.




Appena viene instaurato il collegamento:

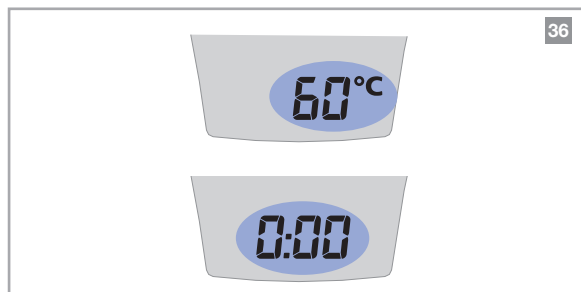
- L'indicatore di stato lampeggia di blu. **34**
- Sul display di Audiotherm, viene visualizzato il simbolo "Collegamento senza fili attivo". **35**
- Navigenio si accende al livello massimo.
- A questo punto Audiotherm regola automaticamente l'emissione di potenza di Navigenio e, al termine del tempo di cottura eventualmente impostato, imposta Navigenio nella funzione di mantenimento al caldo.



Al termine del tempo di cottura

(se è stato impostato un tempo di cottura):

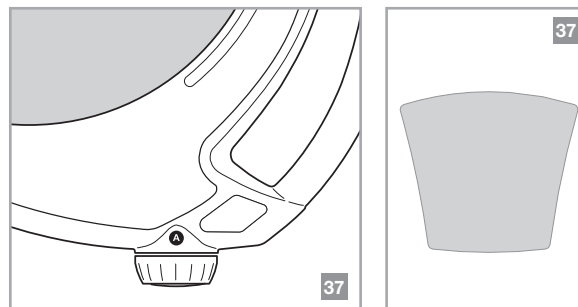
- viene emesso un segnale acustico ripetuto. 
- Navigenio passa nella funzione di mantenimento al caldo a 60°C. **36**
- Audiotherm lampeggia alternativamente 60°C e 0:00.



- Disattivare il segnale acustico.
- Se necessario, usare la funzione mantenimento al caldo (attiva per 1 ora).

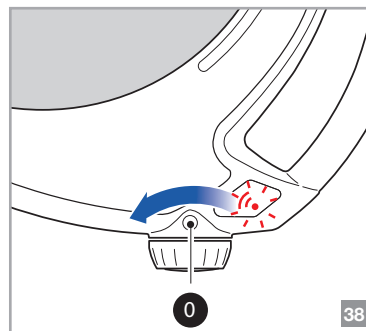
Al termine della funzione mantenimento al caldo:

- Navigenio si spegne.
- L'indicatore di stato blu e il display di Audiotherm si spengono. **37**



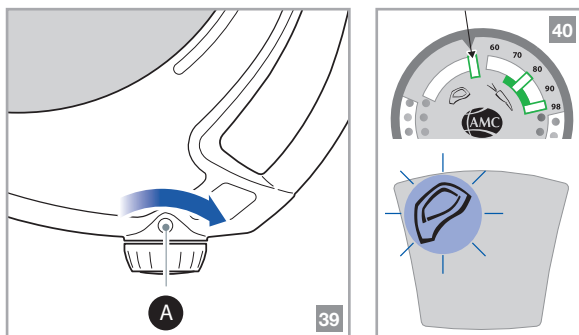
Al termine (o subito dopo la fine della cottura, se non viene usata la funzione di mantenimento al caldo):

- ruotare la manopola di Navigenio su "0". **38**
 - L'indicatore del calore residuo lampeggia in rosso. **38**
- Rimuovere Audiotherm e spegnerlo.



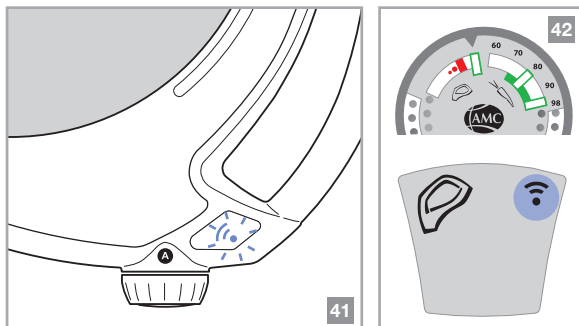
Arrostitura automatica senza aggiunta di oli e grassi con coperchio normale e Visiotherm o con EasyQuick e Visiotherm E

- Preparare Navigenio per il funzionamento (collegare il cavo).
- Posizionare su Navigenio un'unità di cottura vuota (chiusa con il coperchio).
- Ruotare la manopola di Navigenio su "A" e accendere Audiotherm. **39**
- Applicare e inizializzare Audiotherm: simbolo "carne", indicatore rivolto verso la finestra "carne". **40**
- Il simbolo "carne" lampeggia.




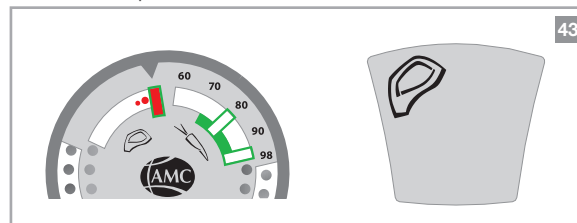
Appena viene instaurato il collegamento:

- l'indicatore di stato lampeggia di blu. **41**
- Sul display di Audiotherm è visualizzato il simbolo "Collegamento senza fili attivo". **42**
- Navigenio si accende al livello massimo.



Quando viene raggiunta la finestra "carne":

- viene emesso un duplice segnale acustico ripetuto. 
 - Il simbolo "carne" è fisso. **43**
- Togliere il coperchio.
→ Ruotare la manopola di Navigenio sul livello 2.
- L'indicatore di potenza si illumina di rosso.
- Arrostire la carne da entrambi i lati nell'unità di cottura aperta.



Al termine:

- Ruotare la manopola di Navigenio su "0".
 - L'indicatore di calore residuo lampeggia di rosso.
- Rimuovere Audiotherm e spegnerlo.

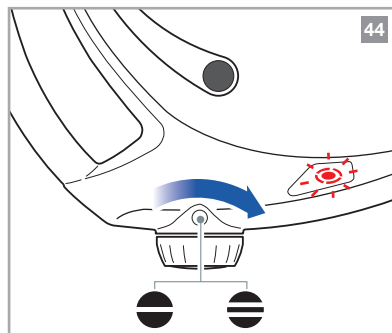


Nel nostro ricettario è descritta una modalità di arrostitura alternativa.

9.2 Funzionamento di Navigenio in posizione capovolta (Timer automatico per gratinare e cuocere al forno)

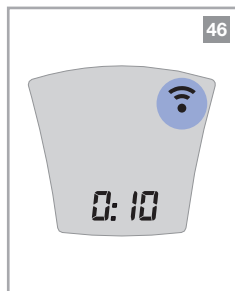
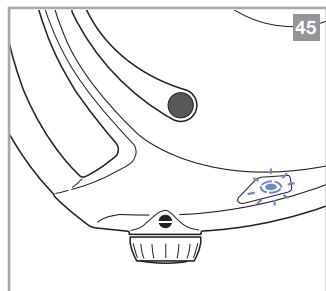
- Preparare Navigenio per il funzionamento (collegare il cavo).
- Posizionare Navigenio capovolta sull'unità di cottura.
- Accendere: ruotare la manopola di Navigenio sul livello desiderato.

- L'indicatore di potenza lampeggia di blu e rosso alternativamente per un minuto. **44**
 - Navigenio inizia a riscaldarsi immediatamente.
- Accendere Audiotherm e impostare il tempo di cottura al forno o gratinatura (come "proseguimento del tempo di cottura").




Appena viene instaurato il collegamento:

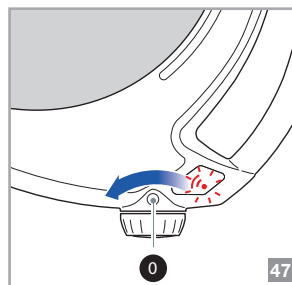
- L'indicatore di stato lampeggia di blu. **45**
- Sul display di Audiotherm, viene visualizzato il simbolo "Collegamento senza fili attivo". **46**



Trascorso il tempo di cottura al forno o di gratinatura:

- Audiotherm spegne Navigenio automaticamente.
- Viene emesso un segnale prolungato. 

- L'indicatore di calore residuo lampeggia di rosso. **47**



Al termine:

- ruotare la manopola di Navigenio su "0". **47**
- Sollevare, capovolgere e riporre Navigenio.
- Spegner Audiotherm.



- Se Audiotherm non è posizionato correttamente e il collegamento senza fili non viene instaurato entro un minuto dall'accensione di Navigenio:
 - Navigenio si riscalda in modalità normale.
 - L'indicatore di stato lampeggia di rosso.
 - Spegner Navigenio e ripetere il processo.
- Se Navigenio viene sollevato, girato e appoggiato durante il processo di cottura (ad es. per controllare come procede la cottura):
 - viene emesso un segnale acustico.
 - Se Navigenio viene rimesso in posizione capovolta entro un minuto, il processo di cottura al forno o gratinatura continua.
 - Se invece Navigenio resta inattivo per oltre un minuto, si spegne automaticamente. Dopo aver ruotato la manopola su "0", l'indicatore di calore residuo lampeggia di rosso se Navigenio è ancora molto caldo.
- Per impostare un nuovo tempo di cottura, spegnere Navigenio e Audiotherm e ripetere il processo descritto.

10. Cura e manutenzione



Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non inserirlo mai in lavastoviglie.



Strofinare Audiotherm esclusivamente con un panno inumidito con acqua.

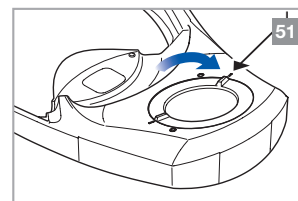
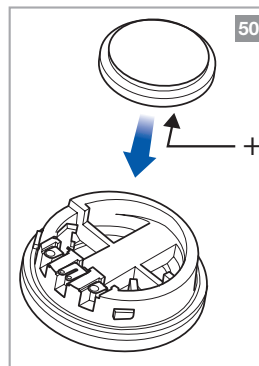
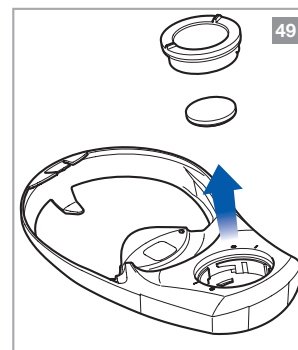
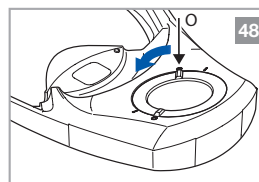
Sostituzione della batteria

Tipo di batteria:

batteria a bottone al litio \varnothing 20 mm 3 V (CR2032).

- Ruotare il coperchio del vano batteria dalla posizione "I" a "0". **48**
- Rimuovere il coperchio del vano batteria. **49**
- Rimuovere la batteria. **49**
- Inserire una nuova batteria con il polo positivo rivolto verso il basso. **50**
- Riapplicare il coperchio del vano batteria: allineare entrambe le tacche in posizione "0".
- Ruotare il coperchio del vano batteria dalla posizione "0" a "I". **51**

- Il display visualizza tutti gli indicatori per 3 secondi, poi si spegne.



Smaltire le batterie esauste in conformità alla normativa locale!

11. Supporto a parete

Montaggio a parete

Assicurarsi che la superficie su cui si intende applicare il supporto sia liscia, pulita, non unta e asciutta.

- Togliere la pellicola adesiva sul retro del supporto.
- Premere saldamente il supporto nel punto desiderato.

12. Dati tecnici

Marcatura



13. Cosa fare se...

... non è possibile inizializzare Audiotherm?



Probabilmente sulle finestre di visualizzazione di Audiotherm e/o Visiotherm/Visiotherm S/Visiotherm E sono presenti residui di sporco o presentano una patina d'acqua.

- Pulire le finestre di visualizzazione di Audiotherm e Visiotherm/Visiotherm S/Visiotherm E

... non è possibile instaurare il collegamento senza fili tra Audiotherm e Navigenio?



- Verificare se il processo è stato eseguito correttamente:
- Ruotare la manopola di Navigenio in posizione "A".
- Accendere e applicare Audiotherm.
- Per inizializzare Audiotherm, ruotarlo finché appare il simbolo desiderato.

... il collegamento senza fili viene interrotto durante la cottura automatica?



- Ruotare la manopola di Navigenio su "0", quindi nuovamente su "A".
- Accendere e applicare Audiotherm.
- Per inizializzare Audiotherm, ruotarlo finché appare il simbolo desiderato.

... durante la cottura automatica si illumina il simbolo "Inizializzare"?



- Ruotare la manopola di Navigenio su "0", quindi nuovamente su "A".
- Per inizializzare nuovamente Audiotherm, ruotarlo, finché appare il simbolo desiderato.

... nessun segnale acustico viene emesso da Audiotherm?



- Ruotare il coperchio del vano batteria nella posizione "0" e rimuoverlo. Controllare che i contatti metallici non siano deformati e che rimangano leggermente rivolti verso l'alto. Successivamente riposizionare il coperchio del vano batteria (vedere descrizione pag. 23).

14. Servizio di Assistenza Clienti AMC

Per AMC il Servizio di Assistenza Clienti è un impegno costante, teso a soddisfare i desideri e le esigenze dei nostri clienti! Contattateci se avete domande o suggerimenti!

Saremo lieti di esservi utili.

AMC Italia
Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Alfredo Pizzoni 7
20151 Milano
Italia
T: +39 02 57 548 1
F: +39 02 82 532 93

it@amc.info | www.amc.info



AMC Schweiz
Alfa Metalcraft AG
Buonaserstraße 30
6343 Rotkreuz, Schweiz
Tel.: +41 41 799 51 11
Fax: +41 41 790 40 10

info@ch.amc.info | www.amc.info



AMC International
Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstraße 30
6343 Rotkreuz, Schweiz
Tel.: +41 41 799 52 22
Fax: +41 41 790 27 44

info@amc.info | www.amc.info

