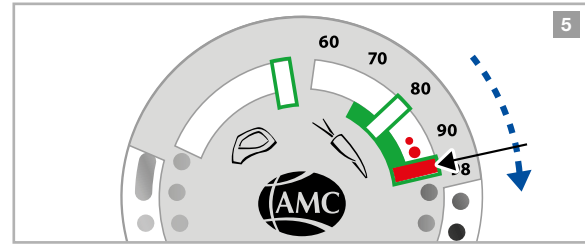


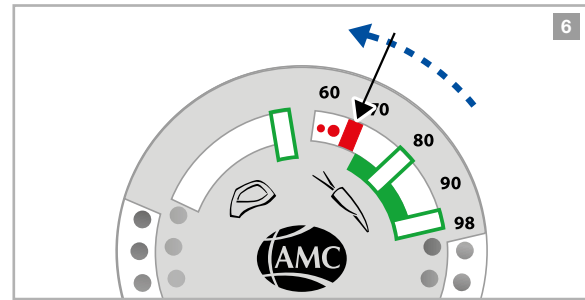
▪ **Ist die Temperatur zu hoch?** 5

→ Stufe am Herd weiter reduzieren oder ganz ausschalten.

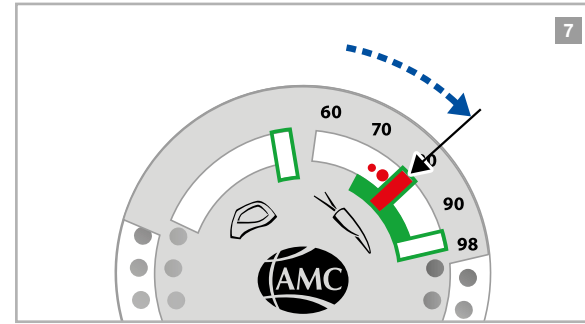


▪ **Ist die Temperatur zu tief?** 6

→ Höhere Stufe am Herd einstellen.



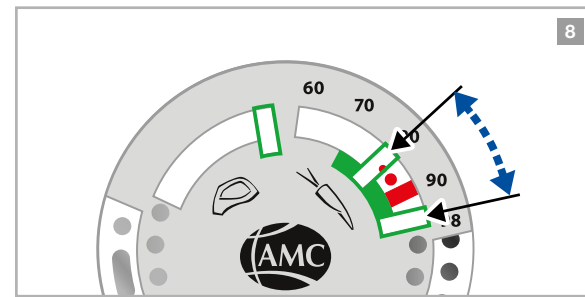
- Der rote Zeiger des Visiotherm beginnt sich nach kurzer Zeit zu bewegen.
- Sobald der Zeiger im Gemüsefenster steht, ist genügend aufgeheizt. 7



→ Niedrigere Stufe am Herd einstellen.

- Der rote Zeiger läuft weiter in den idealen grünen Bereich zwischen 80 °C und dem Stoppfenster. Dort sollte der Zeiger für die restliche Garzeit verbleiben. 8

→ Anzeige am Visiotherm weiter beachten. Temperatur regulieren nach Bedarf wie zuvor beschrieben.



### 3. Garen ohne Zusatz von Wasser

- Das tropfnasse Gemüse in den Topf geben (Füllmenge ½ bis ¾).
- Verschluss mit Deckel auf höchster Stufe aufheizen.



## AMC Visiotherm

### Gebrauchsanleitung



AMC Deutschland  
Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH  
55408 Bingen  
Deutschland  
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz  
Alfa Metalcraft AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Schweiz  
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Österreich  
Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH  
Handelskai 388/Top 222  
1020 Wien/ Österreich  
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info  
www.amc.info



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

info@amc.info  
www.amc.info



kochen@amc.info  
www.kochenmitamc.info



Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Visiotherm verwenden. Gebrauchsanleitung aufbewahren, an Nachbesitzer weitergeben.

## Bedeutung der Symbole



**Für die Sicherheit wichtige Anweisungen.** Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.



**Schlechter Betriebszustand** oder unsachgemäße Verwendung.



**Guter Betriebszustand** oder sachgemäße Verwendung.

Arbeitsschritte sind mit einem Pfeil hervorgehoben.



**Nützliche Anwenderhinweise.**



Hinweise zu **Umweltschutz, Ökologie und Ökonomie.**

### Sicherheit



- Gefahren durch Hitze beachten, heißen Deckel nur am Visiotherm anfassen.
- Bitte beachten Sie unbedingt auch die Gebrauchsanleitungen der verwendeten Töpfe.
- Den Visiotherm nicht im Backofen oder in der Mikrowelle benutzen.

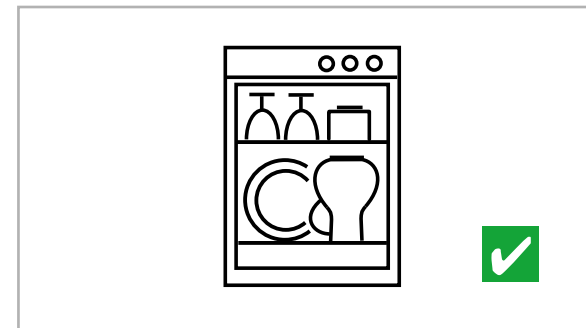


### Entsorgung

Der Visiotherm gehört nicht in den Hausmüll, die Materialien sind wiederverwertbar. Entsorgen Sie das Gerät bei Bedarf bitte umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

### Pflege und Wartung

- Reinigung in der Spülmaschine zulässig, Deckel und Visiotherm auseinander schrauben.
- Für Reinigung von Hand, Spültuch oder weichen Schwamm verwenden. Gut abtrocknen.

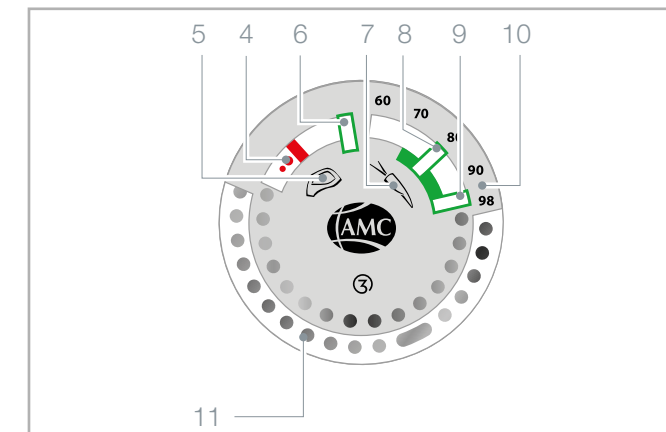
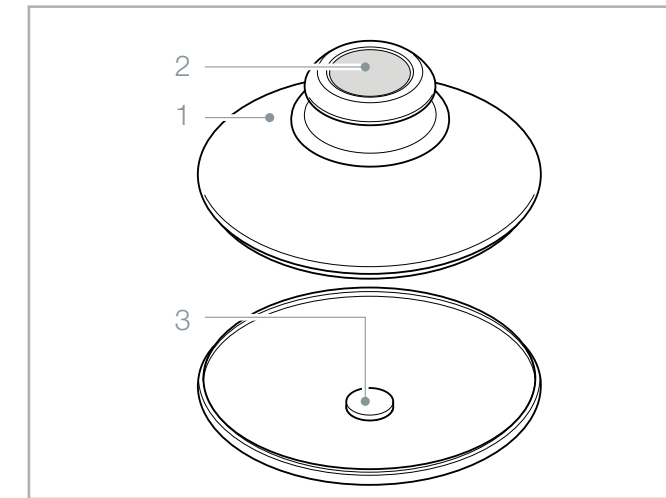
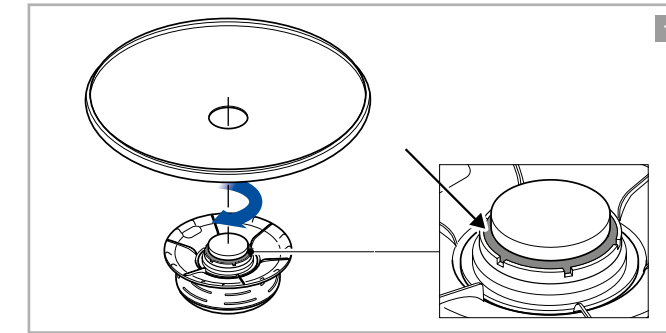


- Geeignete Reinigungsmittel sind Magic Foam oder ein neutrales Spülmittel.
- Die Anzeigescheibe des Visiotherm soll sauber und trocken sein.
- Kontrollieren Sie, ob der rote O-Ring unten am Sensotherm vorhanden ist. **1**

## 1. Aufbau und Funktionen

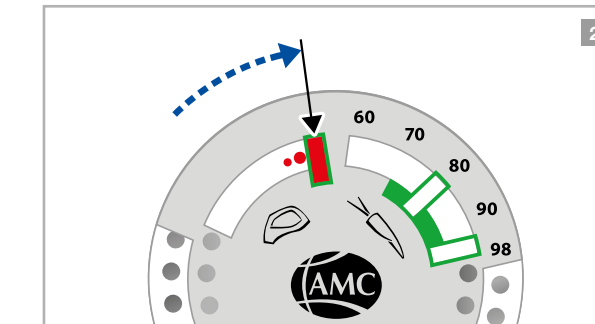
Der Visiotherm auf AMC Deckeln misst und zeigt die Temperatur im Topf an. Der Visiotherm hilft Ihnen bei der Überwachung des Garvorgangs.

- Deckel
- Visiotherm
- Sensotherm (Temperaturfühler)
- Zeiger
- Symbol "Kotelett"
- "Bratfenster"
- Symbol "Möhre"
- "Gemüsefenster"
- "Stoppfenster"
- Temperaturskala
- Messpunkte (für Anwendung mit dem Audiotherm)



## 2. Braten ohne Zusatz von Fett

- Leeren Topf, verschlossen mit dem Deckel, auf höchster Stufe aufheizen.
- Der rote Zeiger des Visiotherm beginnt sich nach kurzer Zeit zu bewegen.
- Sobald der Zeiger im Bratfenster steht, ist die optimale Temperatur für das Anbraten erreicht. **2**



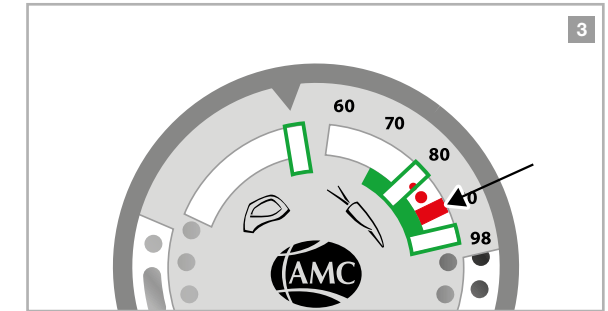
### Anbraten ohne Deckel

- Deckel abnehmen, das Fleisch hineinlegen und mit einem Pfannenwender leicht andrücken.
- Niedrigere Stufe am Herd einstellen.
- Sobald sich das Fleisch leicht vom Boden löst, wenden und die andere Seite anbraten.

### Anbraten mit Deckel

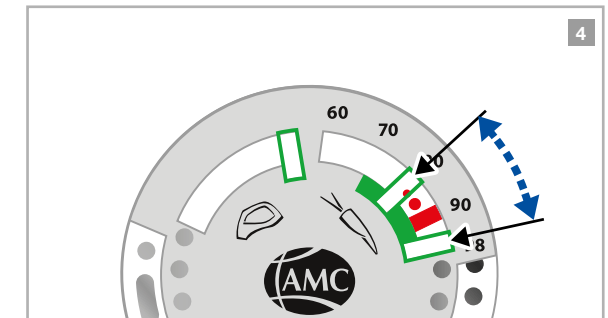
- Deckel abnehmen, das Fleisch hineinlegen, den Deckel wieder auflegen.
- Niedrigere Stufe am Herd einstellen.
- Sobald auf dem Visiotherm 90 °C erreicht sind **3**, Fleisch wenden und geeignete Stufe einstellen:

Bei großen oder vielen Fleischstücken niedrigste Stufe, bei wenigen Fleischstücken (z. B. 1 oder 2 Stück) ausschalten. Deckel wieder auflegen und fertig braten.



### Vorgehen bei größeren Fleischstücken (z. B. Putenbraten)

- Zuerst wie oben beschrieben mit oder ohne Deckel anbraten, dann bei Wunsch Saucenzutaten zugeben und den Deckel auflegen.
- Der Zeiger läuft weiter in den idealen grünen Bereich zwischen 80 °C und dem Stoppfenster. Dort sollte der Zeiger für die restliche Garzeit verbleiben. **4**



- Anzeige am Visiotherm weiter beachten. Temperatur regulieren nach Bedarf: