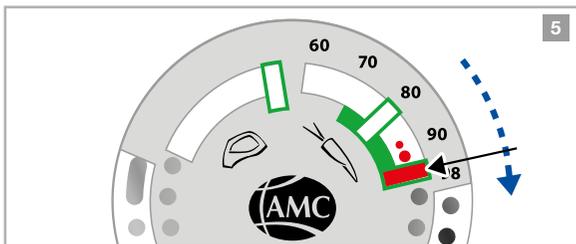


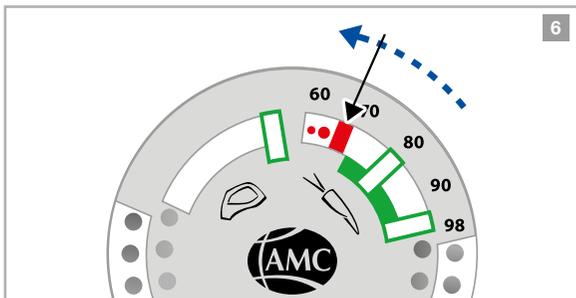
▪ **La temperatura è troppo alta?** **5**

→ Ridurre il livello del punto di cottura o spegnere completamente.

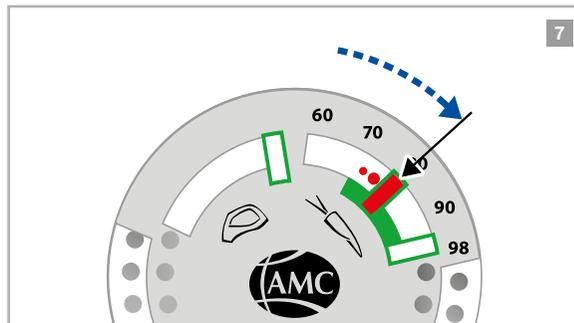


▪ **La temperatura è troppo bassa?** **6**

→ Impostare un livello più alto sul punto di cottura.



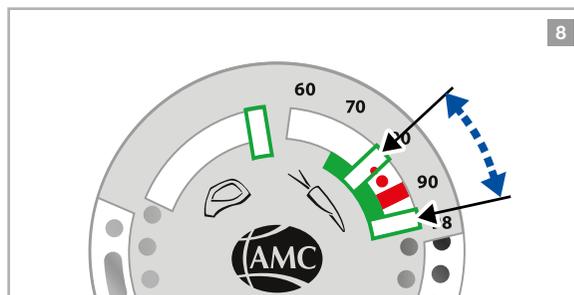
- Dopo poco tempo, l'indicatore rosso di Visiotherm inizia a muoversi.
- Appena l'indicatore si trova nella finestra "verdura", si è riscaldato abbastanza. **7**



- Impostare il punto di cottura su un livello più basso.
- L'indicatore si sposta nel settore verde ideale, tra 80°C e la finestra di arresto, dove dovrebbe restare per il tempo di cottura rimanente. **8**
- Prestare attenzione all'indicazione di Visiotherm. Eventualmente regolare la temperatura come sopra descritto.

### 3. Cottura senza aggiunta di acqua

- Sistemare le verdure, ancora grondanti dell'acqua di lavaggio, nell'unità AMC di cottura (riempirla per  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{2}{3}$  della capacità totale).
- Riscaldare con il coperchio al livello massimo.



**AMC Italia**

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.  
Via Curiel 242  
20089 Rozzano (MI)  
Italia  
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info  
www.amc.info



AMC Italia



amc\_italia

**AMC Svizzera**

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

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz

**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



Community di Ricette AMC

cucinare@amc.info  
www.cucinareconamc.info



Mangiare meglio.  
Vivere meglio.



# AMC Visiotherm



## Istruzioni per l'uso

Sistema di cottura  
Premium

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

Prima di usare Visiotherm, 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 dell'apparecchio, 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.

### Sicurezza



- Fare attenzione ai possibili pericoli causati dal calore; per prendere un coperchio bollente, impugnare solamente Visiotherm.
- Seguire attentamente anche le istruzioni d'uso delle unità di cottura utilizzate.
- Non usare Visiotherm nel forno o nel microonde.

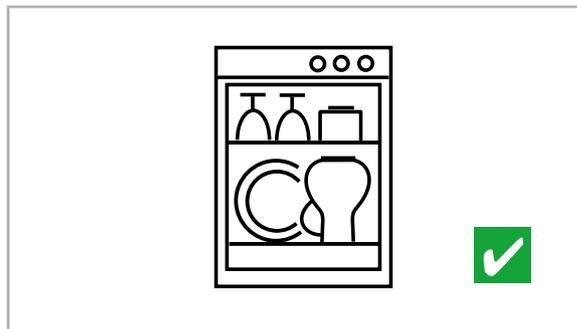


### Smaltimento

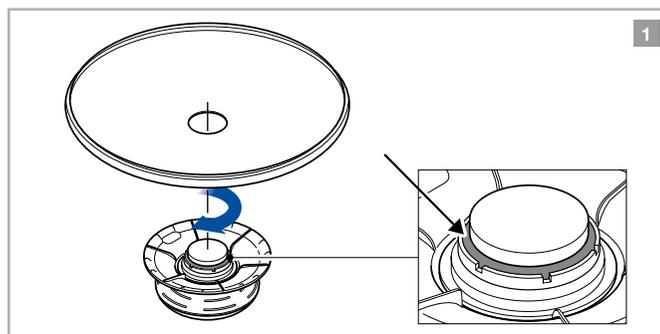
Al termine della vita utile, Visiotherm non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, in quanto i materiali che lo compongono sono riciclabili. Smaltire Visiotherm nel rispetto dell'ambiente e nell'osservanza della normativa locale.

### Cura e manutenzione

- È consentito il lavaggio in lavastoviglie; in questo caso, svitare e separare Visiotherm dal coperchio.
- In caso di pulizia a mano, usare un panno o una spugna morbida per i piatti. Asciugare bene.

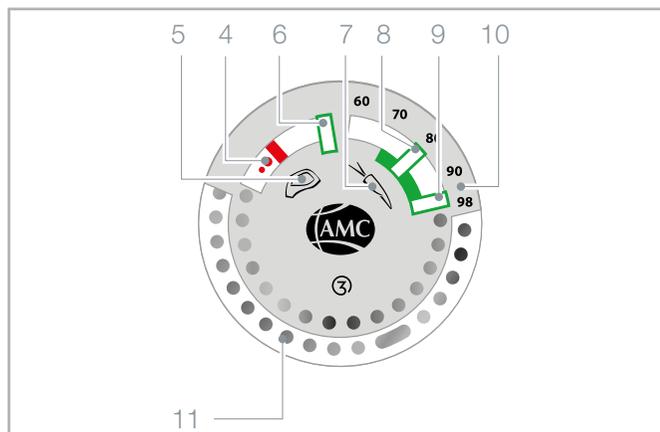
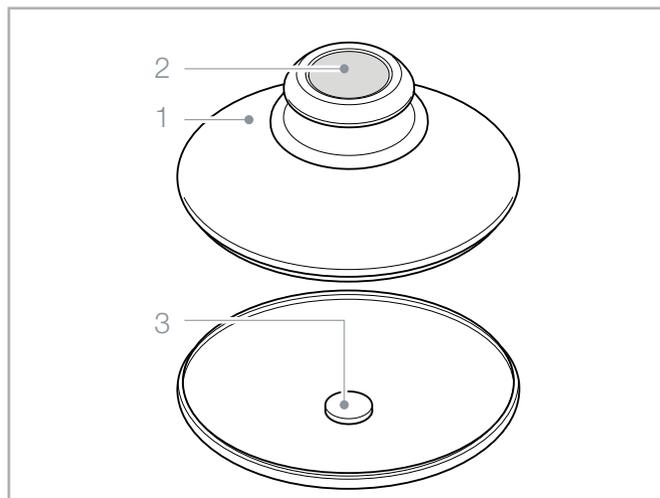


- Detergenti idonei per la pulizia sono Clean1 Magic Foam oppure un detergente neutro.
- La superficie indicatrice di Visiotherm deve essere pulita e asciutta.
- Controllare che sotto, su Sensotherm, sia presente la guarnizione rossa a O. **1**



# 1. Struttura e funzionamento

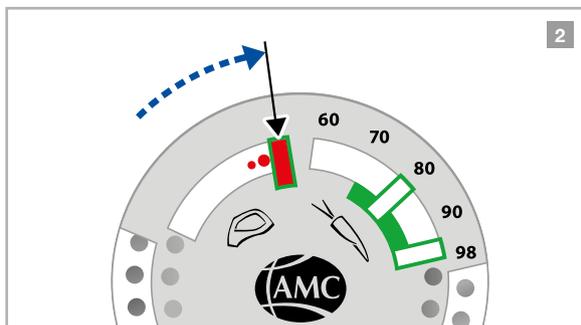
Sui coperchi AMC Visiotherm misura e indica la temperatura esistente all'interno dell'unità di cottura aiutando a controllare il processo di cottura.



- 1 Coperchio AMC
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (Sensore di temperatura)
- 4 Indicatore di temperatura
- 5 Simbolo "carne"
- 6 Finestra "carne"
- 7 Simbolo "carota"
- 8 Finestra "verdura"
- 9 Finestra di arresto
- 10 Scala di temperatura
- 11 Punti di misurazione (per l'uso con Audiotherm AMC)

## 2. Arrostitura senza grassi aggiunti

- Riscaldare al livello massimo un'unità di cottura AMC vuota con il coperchio.
- Dopo poco tempo, l'indicatore rosso di Visiotherm inizia a muoversi.
- Quando l'indicatore si trova nella finestra "carne", la temperatura è ottimale per la rosolatura. **2**



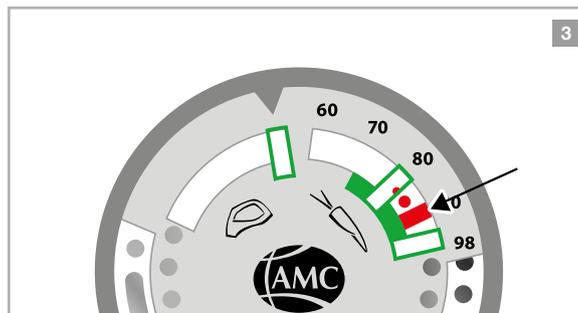
### Rosolatura senza coperchio

- Togliere il coperchio, sistemare la carne e premerla leggermente con una spatola.
- Impostare il punto di cottura sul livello più basso.
- Appena la carne si stacca facilmente dal fondo, girarla e farla rosolare dall'altro lato.

### Rosolatura con coperchio

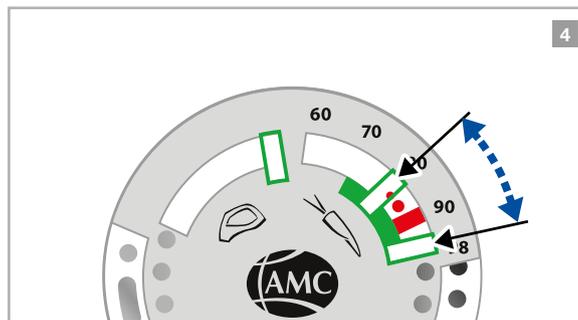
- Togliere il coperchio, sistemare la carne e coprire nuovamente con il coperchio.
- Impostare il punto di cottura sul livello più basso.
- Appena Visiotherm raggiunge la temperatura di 90°C **3**, girare la carne e impostare il punto di cottura su un livello adeguato: livello minimo

nel caso di pezzi di carne grandi o numerosi; spegnere del tutto nel caso di un numero ridotto di pezzi (1 o 2). Coprire nuovamente con il coperchio e terminare l'arrostitura.



### Procedimento nel caso di pezzi di carne di maggiori dimensioni (ad es. arrosto di tacchino)

- Inizialmente rosolare come sopra descritto, con o senza coperchio, quindi aggiungere a piacere gli ingredienti per la salsa e coprire con il coperchio.
- L'indicatore si sposta nel settore verde ideale, tra 80°C e la finestra di arresto, dove dovrebbe restare per il tempo di cottura rimanente. **4**



- Prestare attenzione all'indicazione su Visiotherm. Eventualmente regolare la temperatura: