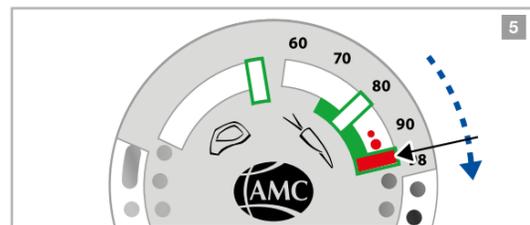




Manger mieux.
Vivre mieux.

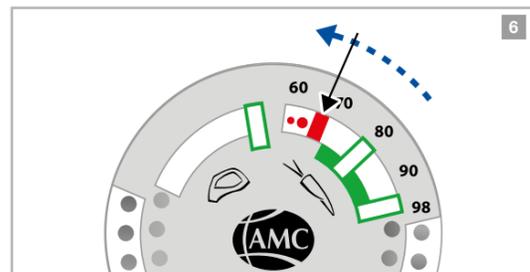
▪ **La température est trop élevée ?** 5

→ Baisser un peu plus le feu de la cuisinière ou l'éteindre complètement.

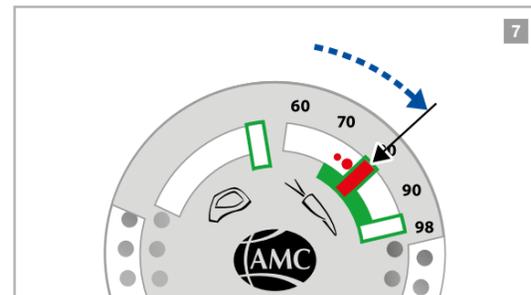


▪ **La température est trop basse ?** 6

→ Augmenter le feu de la cuisinière.



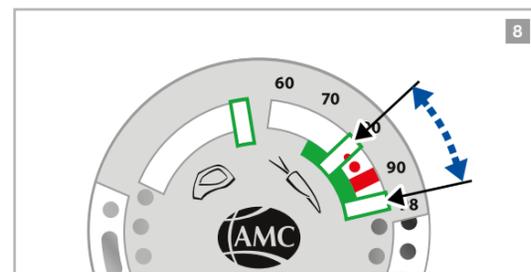
- L'aiguille rouge du Visiotherm commence très vite à se déplacer.
- Dès que l'aiguille a atteint la fenêtre Légumes, la chaleur est suffisante. 7



→ Régler la cuisinière sur feu doux.

- L'aiguille rouge continue à se déplacer vers la zone verte idéale entre 80°C et la fenêtre Stop. C'est ici que l'aiguille doit se maintenir durant tout le temps de la cuisson. 8

→ Toujours surveiller l'affichage du Visiotherm. Régler la température si besoin comme décrit ci-dessus.



3. Cuisson sans adjonction d'eau

→ Mettre les légumes mouillés non égouttés dans la casserole (remplir entre 1/2 et 2/3 du volume).

→ Chauffer à feu vif et à couvert.



AMC Visiotherm

Notice d'utilisation



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

ch@amc.info
www.amc.info



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

S.D.S.M.
Société de Distribution Silvio Milani
La cuisine saine
9, Avenue du Canada / Parc Hightec
691978 Courtaboef Cedex I France
T: +33 1 69 18 74 00

fr@amc.info
www.amc.info



AMC - SDSM La Cuisine Saine

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international

Le système de cuisson Premium

www.amc.info

Lisez attentivement la notice d'utilisation détaillée avant d'utiliser le Visiotherm. Conservez la notice d'utilisation et remettez-la au nouveau propriétaire en cas de transmission du produit.

Signification des symboles



Consignes de sécurité importantes.

Leur non-respect peut entraîner blessures et dommages.



Fonctionnement défaillant ou utilisation non appropriée.



Bon état de fonctionnement ou utilisation adéquate.

Les étapes de mise en oeuvre sont repérées par une flèche.



Informations utiles pour l'utilisateur.



Informations relatives à la **protection de l'environnement, à l'écologie et aux aspects économiques.**

Sécurité



- Attention aux dangers potentiels dus à la chaleur, toujours saisir un couvercle chaud par le Visiotherm.
- Veuillez également lire attentivement les notices d'utilisation des casseroles employées.
- Le Visiotherm ne va pas au four ni dans le micro-ondes.

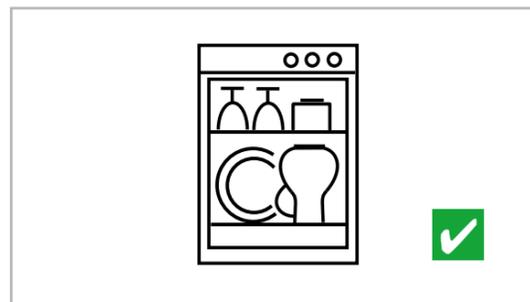


Elimination

Le Visiotherm ne va pas dans la poubelle. Ses composants sont recyclables. Si vous devez vous en débarrasser, conformez-vous aux consignes locales de respect de l'environnement.

Entretien et maintenance

- Lavage en lave-vaisselle possible, dans ce cas dévisser le Visiotherm du couvercle.
- Pour un lavage à la main, utiliser une lavette ou une éponge douce. Bien essuyer.

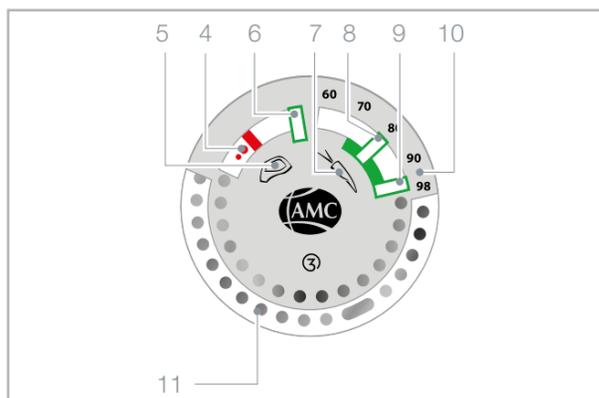
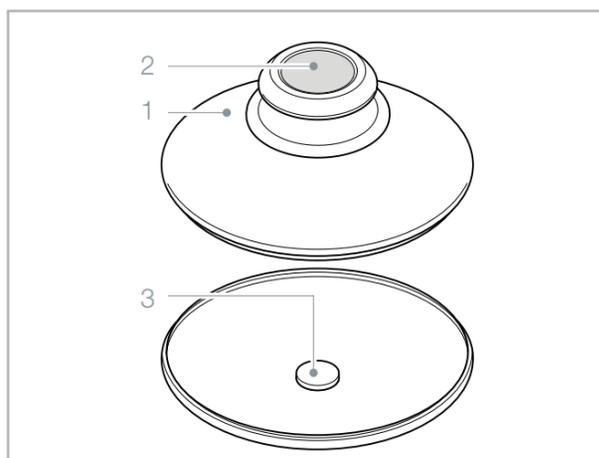
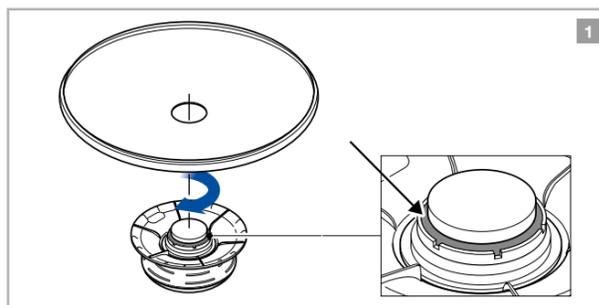


- Les nettoyants appropriés sont le Magic Foam ou un nettoyant vaisselle neutre.
- L'écran d'affichage du Visiotherm doit être propre et sec.
- Vérifiez toujours que l'anneau O rouge est bien en place en dessous sur le Sensotherm. **1**

1. Composition et fonctions

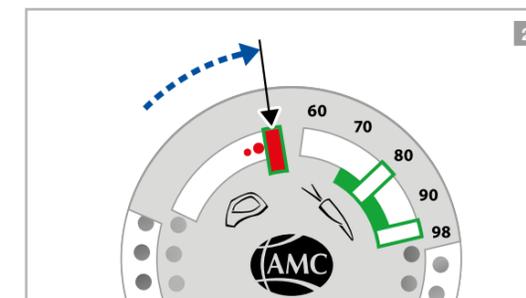
Le Visiotherm des couvercles AMC mesure et indique la température dans la casserole. Le Visiotherm vous aide à contrôler le processus de cuisson.

- 1 Couvercle
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (sonde thermique)
- 4 Aiguille
- 5 Symbole "Côtelette"
- 6 "Fenêtre Viandes"
- 7 Symbole "Carotte"
- 8 "Fenêtre Légumes"
- 9 "Fenêtre Stop"
- 10 Echelle de température
- 11 Points de mesure (pour utilisation avec l'Audiotherm)



2. Cuisson sans adjonction de matières grasses

- Faire chauffer à feu vif une casserole vide, avec son couvercle.
- L'aiguille rouge du Visiotherm commence très vite à se déplacer.



- Dès que l'aiguille se trouve sur la fenêtre Viandes, la température optimale pour saisir est atteinte. **2**

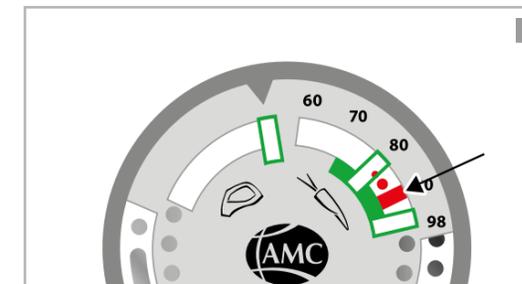
Saisir sans couvercle

- Enlever le couvercle, déposer la viande et la presser légèrement avec une spatule.
- Régler la cuisinière sur feu doux.
- Dès que la viande se détache facilement du fond, la retourner et saisir l'autre face.

Saisir avec couvercle

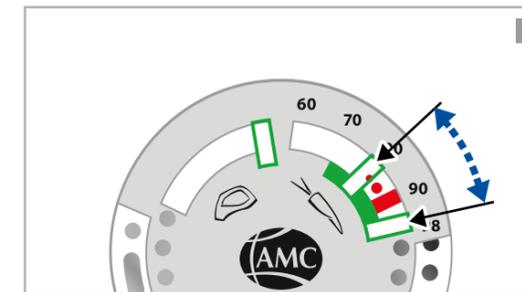
- Enlever le couvercle, déposer la viande, remettre le couvercle.
- Régler la cuisinière sur feu doux.
- Dès que le Visiotherm indique 90°C **3**, retourner la viande et régler la température à bon escient :

à feu doux pour des pièces de viandes importantes ou nombreuses, pour peu de viande (par ex. 1 ou 2 morceaux) éteindre la cuisinière. Remettre le couvercle et terminer la cuisson.



Procédure en cas de pièces de viandes volumineuses (par ex. rôti de dinde)

- Saisir tout d'abord comme décrit plus haut avec ou sans couvercle, puis ajouter à votre goût ingrédients ou sauces et couvrir.
- L'aiguille se dirige vers la zone verte idéale entre 80°C et la fenêtre Stop. C'est là que l'aiguille doit se maintenir pendant le temps de la cuisson. **4**



- Toujours surveiller l'affichage du Visiotherm. Régler la température selon les besoins :