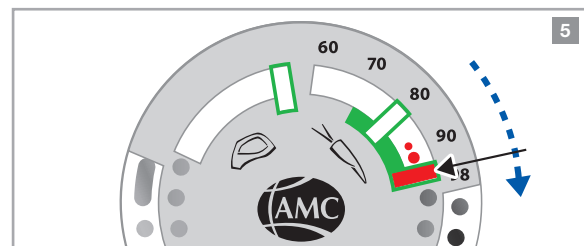




Лучше питаться.
Лучше жить.

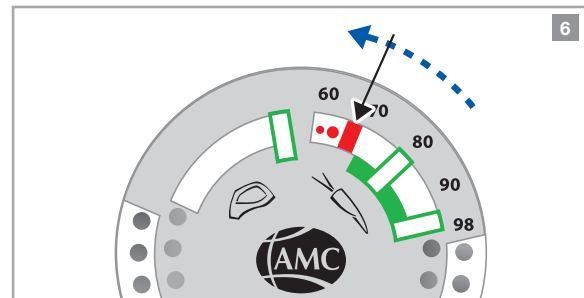
▪ Слишком высокая температура? 5

→ Уменьшите мощность кухонной плиты ещё сильнее или полностью выключите.

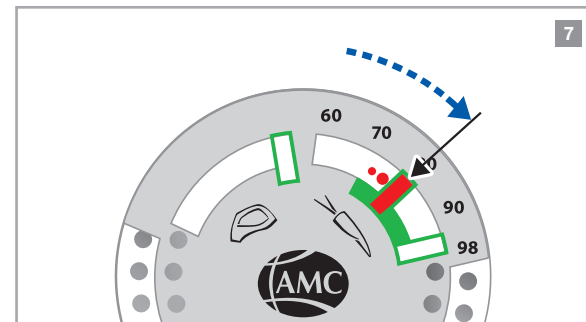


▪ Слишком низкая температура? 6

→ Установите мощность плиты на более высокий уровень.



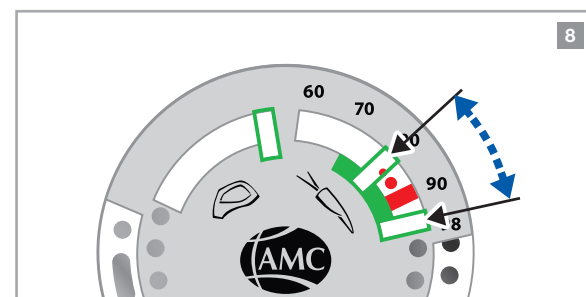
- Через некоторое время начинает двигаться красный индикатор Визиотерма.
- Когда индикатор войдёт в окно овощи, этого будет достаточно для нагревания. 7



→ Установите кухонную плиту на небольшую мощность.

- Красный индикатор движется дальше в идеале до точки в зелёном сегменте между 80°C и окном окончания. Индикатор должен оставаться там в течение оставшегося времени приготовления. 8

→ Наблюдайте за дисплеем на Визиотерм дальше. При необходимости корректируйте температуру, как описано выше.



3. Приготовление без добавления воды

- Положите промытые овощи в емкость (объём наполнения 1/2–2/3).
- Нагревайте с закрытой крышкой на максимальной мощности.

AMC Россия
ООО "Альфа Металкрафт Рус"
125047, г. Москва,
ул. 1-ая Тверская-Ямская, д.29,
стр.1, этаж 2, помещение IV
T: 8 (495) 989 41 18
8 800 550 05 70

ru@amc.info
f AMC Russia
AMC International
www.amc.info

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

info@amc.info
f AMC International
amc_international
AMC International
www.amc.info



AMC Visiotherm



Руководство пользователя

Премиум Система
Приготовления пищи

www.amc.info

Прочтите настоящее руководство пользователя, прежде чем использовать Визиотерм. Сохраните настоящее руководство пользователя и передайте его следующему владельцу.

Условные обозначения



Важные указания по технике безопасности. Несоблюдение этих указаний может привести к травмам или повреждениям.



Плохие условия эксплуатации или неправильное применение.



Хорошие условия эксплуатации или правильное применение.

Последовательные действия указаны стрелкой.



Пользователям на заметку.



Советы по **защите окружающей среды, экологии и экономии.**

Техника безопасности



Остерегайтесь опасности воздействия высоких температур, держите горячую крышку только за Визиотерм. Также следите за соблюдением и выполнением указаний по эксплуатации используемых емкостей. Категорически запрещается использовать Визиотерм в духовке и в микроволновой печи.



Утилизация

Визиотерм не относится к бытовому мусору — его материал многоразового использования. При необходимости утилизируйте его в соответствии с местным законодательством.

Техническое обслуживание и уход

- Мойка в посудомоечной машине разрешается только с вкрученным Визиотерм в крышку.
- Для ручной мойки используйте салфетку для посуды или мягкую губку. Протирайте Визиотерм насухо.



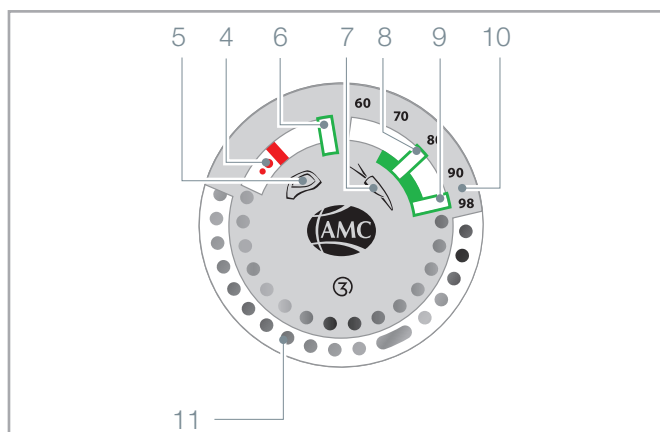
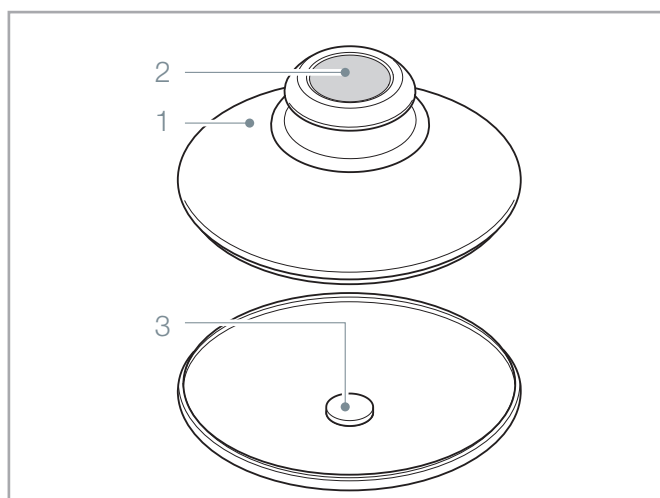
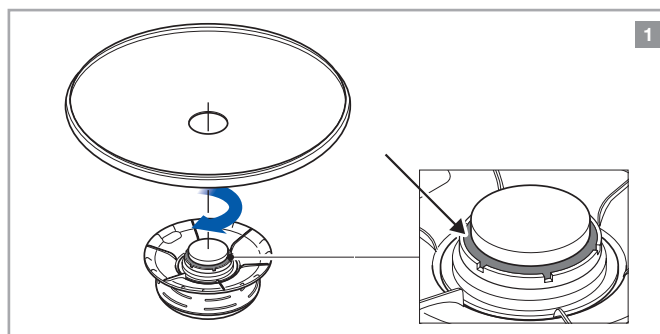
- Подходящие моющие средства — Clean1 от АМС или нейтральные моющие средства.
- Панель индикаторов Визиотерма должна быть чистой и сухой.
- Проверьте, чтобы красный круглый уплотнитель находился вокруг Сенсотерма.

1

1. Структура и функции

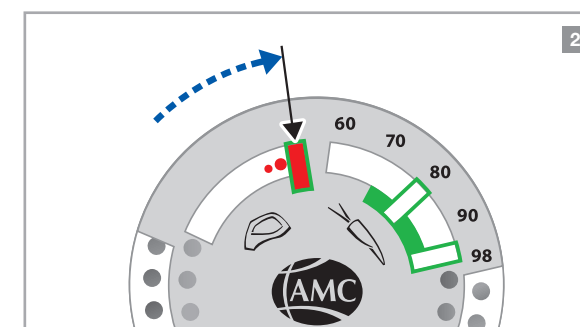
Визиотерм на крышках АМС измеряет и отображает температуру внутри емкости. Визиотерм поможет Вам контролировать процесс приготовления.

- Крышка
- Визиотерм
- Сенсотерм (датчик температуры)
- Индикатор
- Символ «стейк»
- «Окно жарки»
- Символ «морковь»
- «Окно овощей»
- «Окно остановки»
- Регулятор температуры
- Точки измерения (для использования с Аудиотермом)



2. Жарка без добавления жира

- Нагрейте пустую емкость с закрытой крышкой на максимуме.
- Через некоторое время красный индикатор Визиотерма начнёт двигаться.
- Когда индикатор начнёт входить в окно жарки, это означает, что достигнута оптимальная температура для жарки.



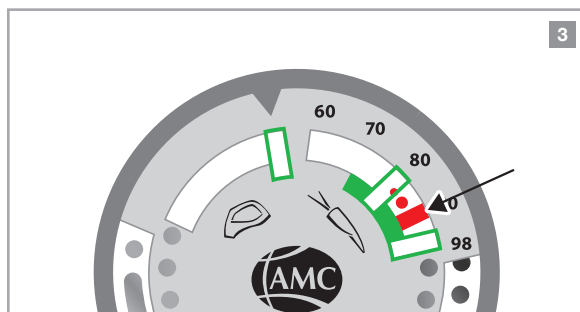
Жарка без крышки

- Снимите крышку, положите мясо внутрь и слегка прижмите лопаткой.
- Поставьте на кухонную плиту на малой мощности.
- Как только мясо начнёт отходить от основания, переверните его и жарьте с другой стороны.

Жарка с крышкой

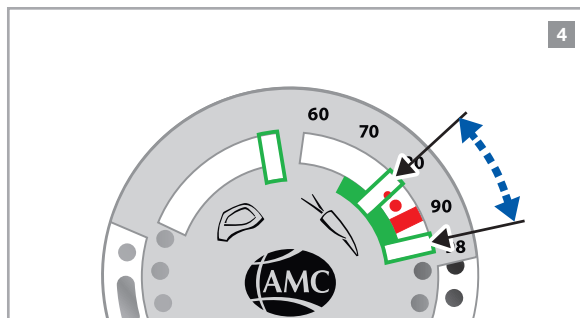
- Снимите крышку, положите мясо в емкость, закройте крышкой.
- Поставьте на кухонную плиту на малой мощности.
- Как только на Визиотерм будет достигнута температура 90°C, переверните мясо и установите нужную мощность плиты:

Для больших или нескольких кусков мяса устанавливайте самый низкий уровень. Для меньшего количества кусков мяса (например, 1 или 2) выключите. Снимите крышку и жарьте до полной готовности.



Жарка крупных кусков мяса (например, жаркое из индейки)

- Сначала жарьте как описано выше, с крышкой или без неё, затем добавьте ингредиенты для подливки по вкусу и накройте крышкой.
- Индикатор движется дальше в идеальном зелёном сегменте между 80°C и окном остановки. Индикатор должен оставаться там в течение оставшегося времени приготовления.



- Наблюдайте за дисплеем на Визиотерме дальше. При необходимости корректируйте температуру: