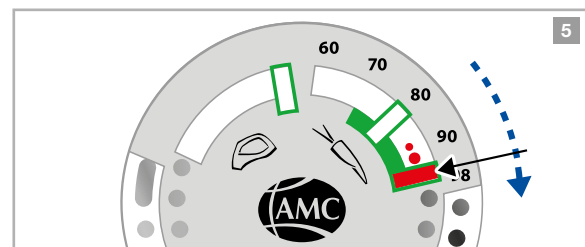




Jejmo bolje.  
Živimo bolje.

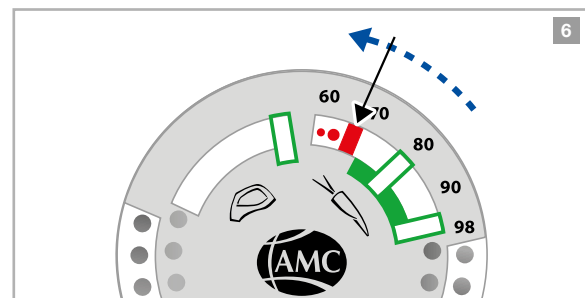
▪ **Je temperatura previsoka?** 5

→ Znižajte moč ognja ali povsem izključite kuhlano ploščo.

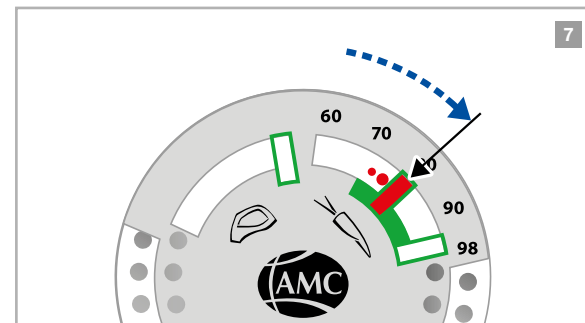


▪ **Je temperatura prenizka?** 6

→ Zvišajte moč ognja.



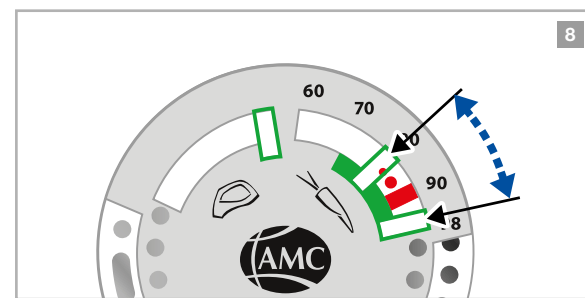
- Rdeči kazalec na Visiothermu se bo po nekaj trenutkih začel premikati.
- Ko se bo kazalec povzpел do okenca zelenjave, bo temperatura zadostna. 7



→ Znižajte moč ognja.

- Rdeči kazalec se bo povzpел naprej v idealno zeleno območje med 80 °C in okencem ‚stop‘. Kazalec naj preostali postopek kuhanja ostane v tem območju. 8

→ Še naprej opazujte prikazovalnik Visiotherma in po potrebi prilagajajte temperaturo, kakor je opisano zgoraj.



### 3. Kuhanje brez dodane vode

- Položite mokro zelenjavo v posodo (napolnite med 1/2 in 2/3).
- Pokrito segrejte na najvišjo stopnjo.

AMC Slovenija  
Alfa Metalcraft d.o.o.  
Cesta 24. junija 31  
1231 Ljubljana-Črnuče  
Slovenija  
T: +386 1 519 03 34  
Brezplačna telefonska številka:  
080/60-62

si@amc.info  
www.amc.info



AMC Slovenija

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

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



amc\_international



## AMC Visiotherm



### Navodila za uporabo

Premium sistem  
za kuhanje

www.amc.info

**Pred uporabo Visiotherma natančno preberite ta navodila za uporabo. Navodila za uporabo shranite in jih podarite naslednjemu lastniku.**

## Pomen simbolov



### Nasveti, pomembni za varnost.

Neupoštevanje navodil lahko povzroči telesne poškodbe ali škodo.



**Slabi pogoji za delovanje** ali nepravilna uporaba.



**Dobri pogoji za delovanje ali pravilna uporaba.**

Posamezni koraki uporabe so označeni s puščicami.



**Koristne informacije za uporabnike.**



Nasveti za **varovanje okolja, ekološkost in gospodarnost.**

### Varnost



- Pazite na poškodbe zaradi vročine, pokrovko prijemajte le za Visiotherm.
- Prosimo, upoštevajte tudi navodila za uporabo za posodo, ki jo uporabljate.
- Visiotherm ni namenjen uporabi v pečici in mikrovalovni pečici.

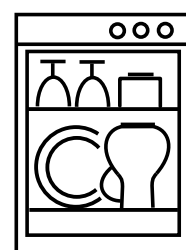


### Odlaganje med odpadke

Visiotherm ne sodi med gospodinjske odpadke, material je mogoče reciklirati. Po potrebi napravo odvrzite skladno z veljavnimi predpisi.

### Vzdrževanje in čiščenje

- Napravo smete pomivati v pomivalnem stroju, Visiotherm in pokrovko pričvrstite skupaj.
- Za ročno čiščenje uporabite krpo za posodo ali mehko gobo. Dobro osušite.

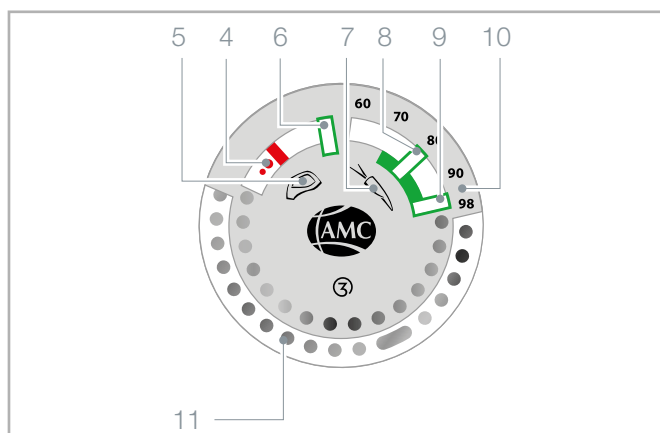
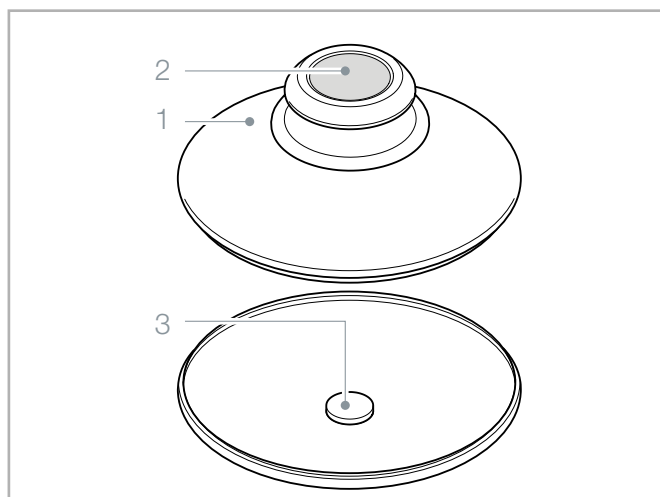
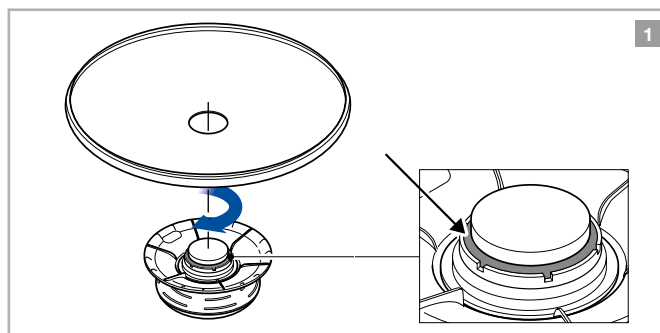


- Primerno sredstvo za čiščenje je Magic Foam ali kako drugo nevtrarno čistilo.
- Prikazovalnik Visiotherma naj bo čist in suh.
- Preverite, ali je na Sensothermu rdeči obroč O. **1**

## 1. Sestavni deli in delovanje

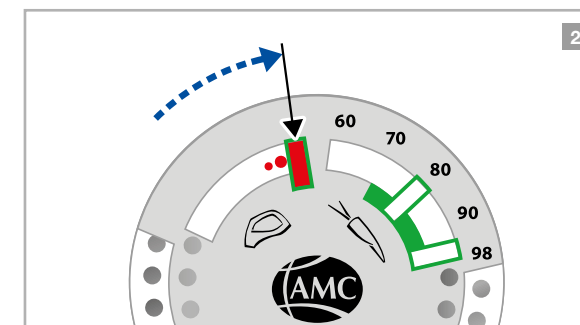
Visiotherm na AMC pokrovki meri in sporoča temperaturo v posodi. Visiotherm je pripomoček za nadzor postopka kuhanja.

- 1 Pokrovka
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (temperaturni senzor)
- 4 Kazalec
- 5 Simbol "zrezek"
- 6 Okence za peko
- 7 Simbol "korenček"
- 8 Okence zelenjave
- 9 Okence "stop"
- 10 Temperaturna številčnica
- 11 Merilne točke (za uporabo skupaj z Audiothermom)



## 2. Peka brez uporabe maščobe

- Segrejte prazno posodo, pokrito s pokrovko, na najvišjo temperaturo.
- Rdeči kazalec na Visiothermu se bo kmalu začel premikati.
- Ko se bo kazalec povzpел do okenca za peko, bo temperatura ravno primerna za peko. **2**



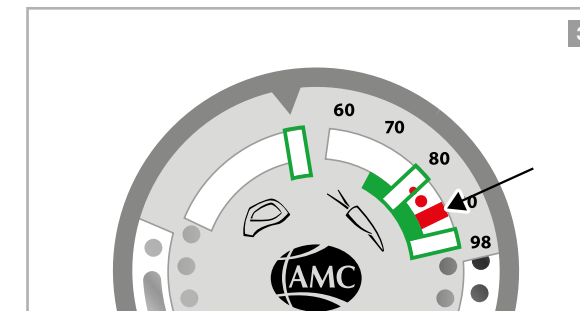
### Peka brez pokrovke

- Odstranite pokrovko, položite meso v posodo in ga rahlo potlačite z metlico.
- Znižajte moč ognja.
- Ko se bo meso nekoliko odlepilo od dna posode, ga obrnite in opecite še na drugi strani.

### Peka pod pokrovko

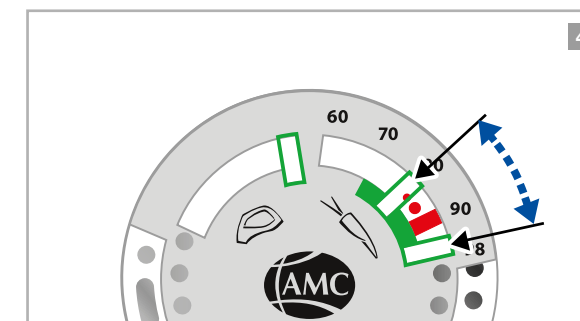
- Odstranite pokrovko, položite meso v posodo in jo pokrijte s pokrovko.
- Zmanjšajte moč ognja.
- Ko Visiotherm na **3** prikaže temperaturo 90 °C, obrnite meso in ustrezno prilagodite moč ognja:

Za večje oziroma več kosov mesa zmanjšajte moč ognja, za manjše oziroma manj kosov (npr. 1 ali 2 kosa) izključite kuhalno ploščo. Ponovno pokrijte s pokrovko in specite do konca.



### Postopek za večje kose mesa (npr. pečenega purana)

- Najprej s pokrovko ali brez opecite po zgoraj opisanem postopku, nato po želji dodajte sestavine za omako in pokrijte s pokrovko.
- Kazalec se bo pomaknil v idealno zeleno območje 80 °C in okence „stop“. Kazalec naj preostali postopek kuhanja ostane v tem območju. **4**



→ Še naprej opazujte prikazovalnik Visiotherma in po potrebi prilagajajte temperaturo: