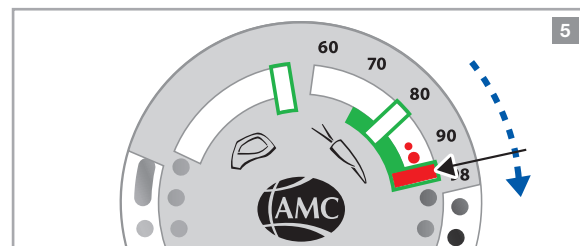


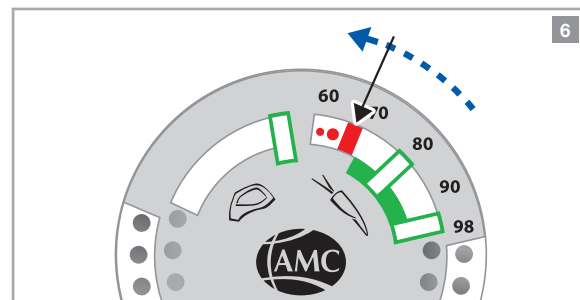
▪ **Czy temperatura jest za wysoka?** 5

→ Przełączyć kuchenkę na niższy stopień lub całkowicie wyłączyć.

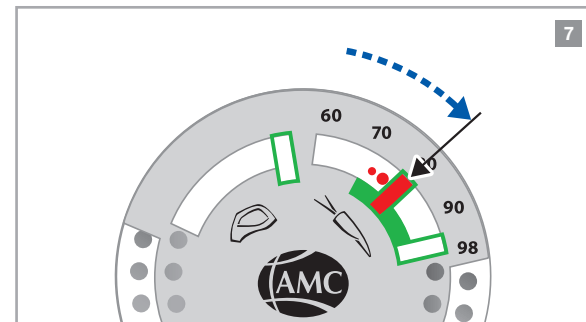


▪ **Czy temperatura jest za niska?** 6

→ Ustawić na kuchenke wyższy stopień.



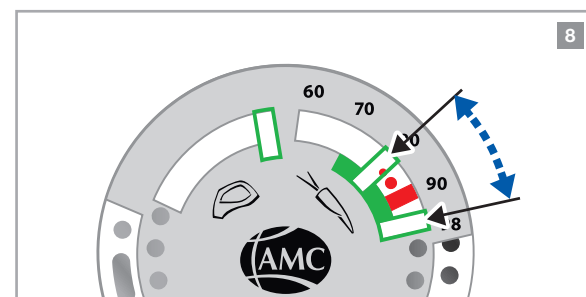
- Czerwony wskaźnik Visiotherm po krótkiej chwili poruszy się.
- Gdy tylko wskaźnik znajdzie się w przedziale „Marchewki”, oznaczać to będzie, że rozgrzał się dostatecznie mocno. 7



→ Ustawić na kuchenke niższy stopień.

- Czerwony wskaźnik przesunie się dalej, wchodząc w optymalny zielony obszar zawarty pomiędzy 80 °C a przedziałem Stop. W tym obszarze wskaźnik powinien przebywać przez pozostały czas duszenia. 8

→ W dalszym ciągu stosować się do wskazań Visiotherm. W razie potrzeby wyregulować temperaturę we wcześniej opisany sposób.



3. Gotowanie bez dodatku wody

- Wilgotne warzywa włożyć do garnka (napelniając go od 1/2 do 2/3 pojemności).
- Zamknięty garnek z pokrywką rozgrzać na najwyższym stopniu.



AMC Visiotherm



Instrukcja obsługi

Proszę uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, zanim zaczną Państwo używać Visiothermu. Instrukcję obsługi należy przechowywać i przekazać kolejnemu właścicielowi.

Znaczenie symboli



Instrukcje mające istotne znaczenie dla bezpieczeństwa. Niestosowanie się do nich może być przyczyną powstania obrażeń ciała lub szkód.



Zły stan eksploatacyjny lub niewłaściwy sposób użycia.



Dobry stan eksploatacyjny lub właściwy sposób użycia.

Poszczególne kroki robocze wyróżniono strzałką.



Przydatne wskazówki.



Wskazówki dotyczące **ochrony środowiska, ekologii i ekonomii.**

Bezpieczeństwo



- Należy mieć na uwadze zagrożenia, których źródłem jest wysoka temperatura, gorącą pokrywkę wolno dotykać wyłącznie przez Visiotherm.
- Należy też koniecznie stosować się do instrukcji obsługi zastosowanych garnków.
- Visiotherm nie nadaje się do używania w piekarniku ani w kuchenke mikrofalowej.

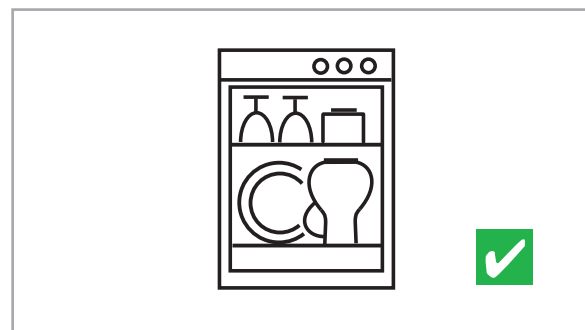


Utylizacja

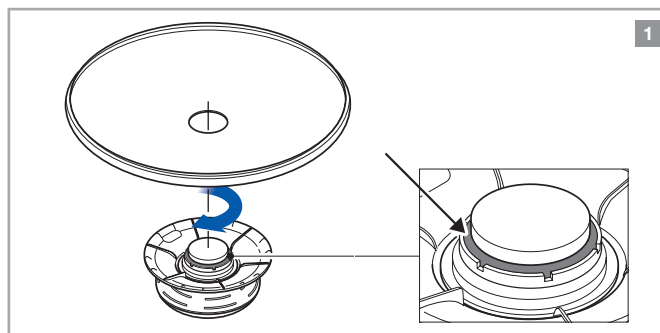
Visiothermu nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, użyte w nim materiały można poddać recyklingowi. W razie potrzeby urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska oraz zgodnie z lokalnymi przepisami.

Pielęgnacja i konserwacja

- Dopuszcza się możliwość czyszczenia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym rozdzielić pokrywkę i Visiotherm, rozkręcając je.
- Do celów ręcznego czyszczenia należy używać ściereczki do naczyń lub miękkiej gąbki. Dobrze wytrzeć na sucho.



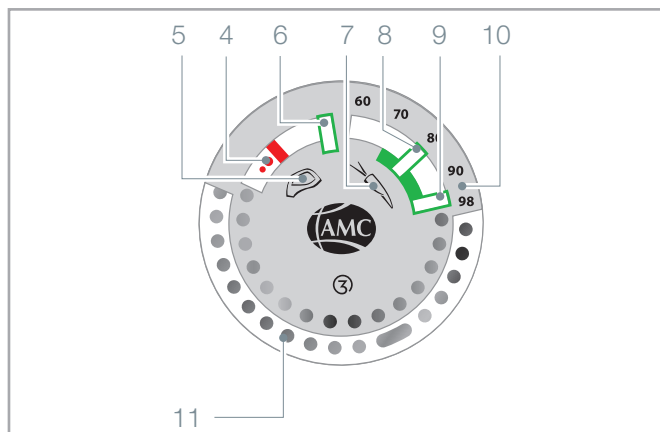
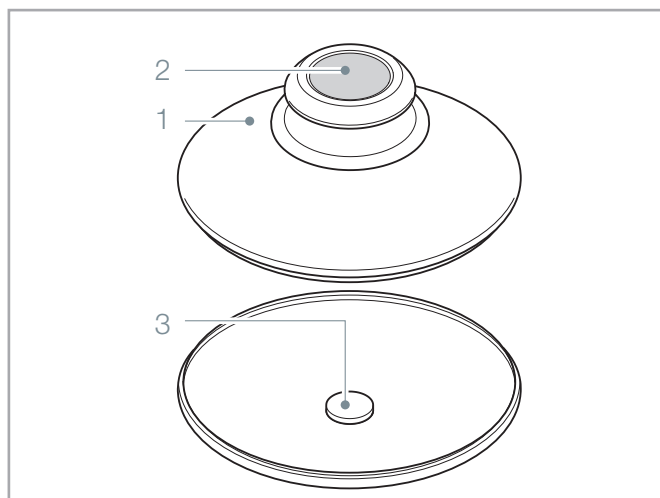
- Odpowiednie środki czyszczące to gąbka Magic Foam lub neutralny płyn do mycia naczyń.
- Szybka wskaźnikowa Visiotherm powinna być czysta i sucha.
- Proszę sprawdzić, czy czerwony pierścień o-ring znajduje się na swoim miejscu w dolnej części na czujniku Sensotherm. **1**



1. Budowa i funkcje

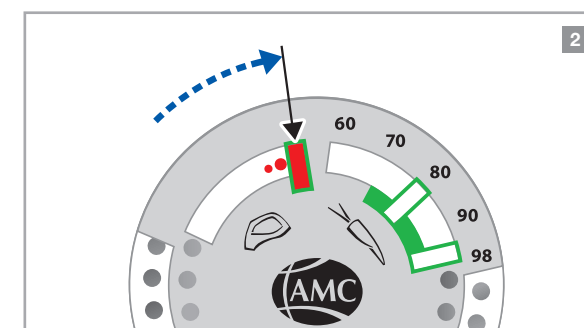
Visiotherm na pokrywkach AMC mierzy i wskazuje temperaturę w garnku. Visiotherm pomoże Państwu kontrolować proces gotowania.

- Pokrywka
- Visiotherm
- Sensotherm (czujnik temperatury)
- Wskaźnik
- Symbol "Kotleta"
- "Przedział kotleta"
- Symbol "Marchewki"
- "Przedział marchewki"
- "Przedział Stop"
- Skala temperatury
- Punkty pomiaru (do zastosowań w połączeniu z Audiotherm)



2. Smażenie bez dodatku tłuszczu

- Pusty garnek przykryty pokrywką rozgrzać na najwyższym stopniu.
- Czerwony wskaźnik Visiotherm po krótkiej chwili poruszy się.
- Gdy tylko wskaźnik znajdzie się w przedziale „Kotleta”, oznaczać to będzie, że osiągnięta została optymalna temperatura do podsmażania. **2**



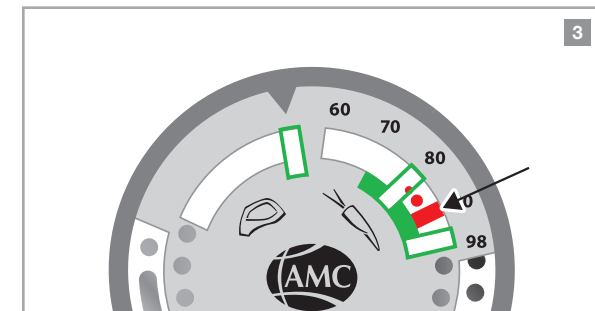
Podsmażanie bez pokrywki

- Zdjąć pokrywkę, włożyć mięso i lekko docisnąć przy pomocy łyżki.
- Ustawić na kuchenke niższy stopień.
- Gdy tylko mięso zacznie się lekko oddzielać od dna, odwrócić i podsmażyć z drugiej strony.

Podsmażanie z pokrywką

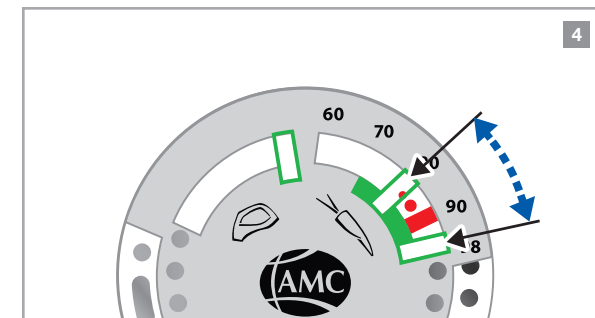
- Zdjąć pokrywkę, włożyć mięso, nałożyć pokrywkę z powrotem na garnek.
- Ustawić na kuchenke niższy stopień.
- Gdy tylko temperatura na Visiotherm osiągnie 90°C **3**, odwrócić mięso na drugą stronę i ustawić odpowiedni stopień:

W przypadku większych kawałków mięsa lub gdy jest ich dużo należy ustawić najniższy stopień, a jeśli jest ich niewiele (np. 1 lub 2 kawałki) wyłączyć. Nałożyć ponownie pokrywkę i usmażyć do końca.



Postępowanie w przypadku większych kawałków mięsa (np. pieczeń z indyka)

- Najpierw podsmażyć mięso w sposób opisany powyżej z nałożoną pokrywką lub bez, a następnie dodać według życzenia dodatki do sosu i nałożyć pokrywkę.
- Wskaźnik przesunie się dalej wchodząc w optymalny zielony obszar zawarty pomiędzy 80 °C a przedziałem Stop. W tym obszarze wskaźnik powinien przebywać przez pozostały czas duszenia. **4**



- W dalszym ciągu stosować się do wskazań Visiotherm. W razie potrzeby wyregulować temperaturę: