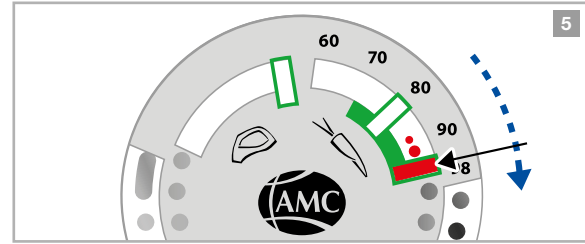


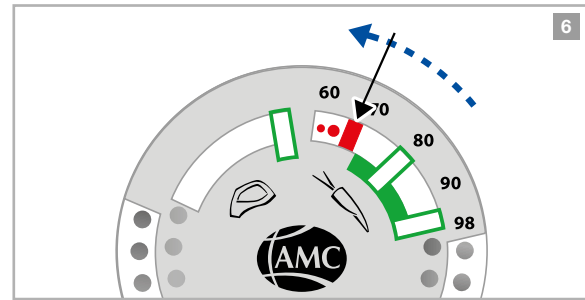
▪ **Is de temperatuur te hoog?** 5

→ Een lagere stand op de kookplaat instellen of geheel uitschakelen.

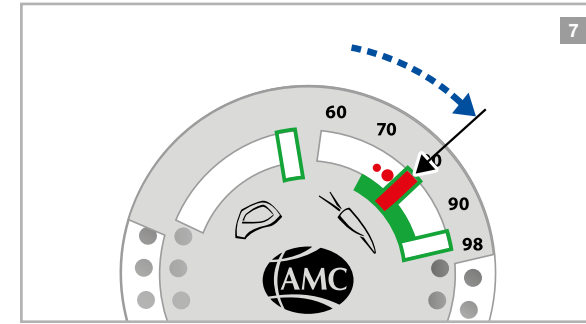


▪ **Is de temperatuur te laag?** 6

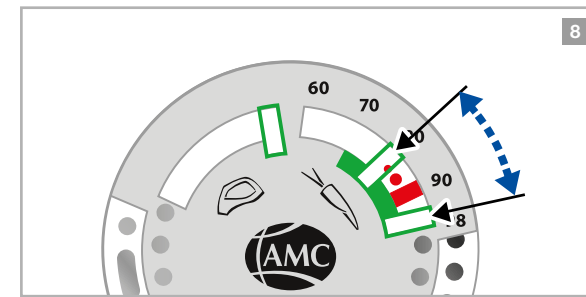
→ Een hogere stand op de kookplaat instellen.



- De rode wijzer van de Visiotherm begint na korte tijd te bewegen.
- Zodra de wijzer in het groentevenster staat, is er voldoende opgewarmd. 7



- Een lagere stand op de kookplaat instellen.
- De rode wijzer loopt verder in de ideale groene zone tussen 80 °C en het stopvenster. Daar moet de wijzer voor de volledige gaartijd blijven staan. 8
- Blijven letten op de wijzer van de Visiotherm. De temperatuur naar behoefte regelen zoals hierboven wordt beschreven.



3. Garen zonder toevoeging van water

- De druipnatte groenten in de kookpot/pan doen (vullen tot 1/2 - 2/3).
- Met het deksel sluiten en op de hoogste energiestand opwarmen.



AMC Visiotherm

Gebruiksaanwijzing



AMC Nederland
Alfa Metalcraft Corporation B.V.
Stadionlaan 167
5246 JT Rosmalen
Nederland
T: +31 73 631 25 30

nl@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium
N.V. Alfa Metalcraft Corp. SA
Kortrijksesteenweg 205-Bus 1
9830 Sint-Martens-Latem
Belgium
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info



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

info@amc.info
www.amc.info



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de Visiotherm in gebruik neemt. Bewaar de gebruiksaanwijzing zodat u deze altijd kunt raadplegen. Wanneer u de Visiotherm doorgeeft aan anderen, dient u ook de gebruiksaanwijzing mee te leveren.

Betekenis van de symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies.
Het niet naleven ervan kan tot schade en verwondingen leiden.



Weergave van een **slechte operationele toestand** of een **onjuist gebruik**.



Weergave van een **goede operationele toestand** of een **juist gebruik**.

Te volgen stappen zijn met een pijl aangegeven.



Nuttige gebruikerstips.



Milieubeschermdende, ecologische en economische aanwijzingen.

Veiligheid



- Opletten voor gevaren door hitte, een heet deksel enkel aan de Visiotherm vastnemen.
- Zeker ook de gebruiksaanwijzingen van de gebruikte kookpotten/pannen opvolgen.
- De Visiotherm niet in de oven of magnetron gebruiken.

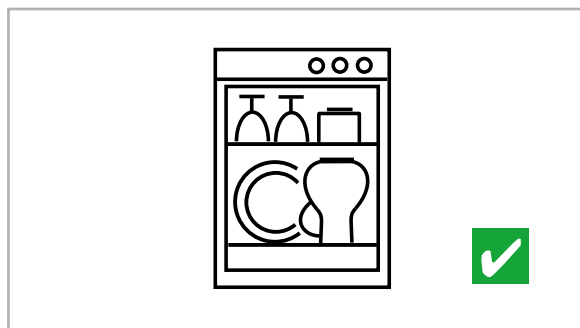


Afvalverwerking

De Visiotherm hoort niet thuis bij het huishoudelijk afval. De materialen zijn herbruikbaar. Desgewenst de Visiotherm op een milieuvriendelijke manier en volgens de plaatselijke voorschriften vernietigen (op een verzamelpunt voor het recyclen van elektronische apparaten inleveren).

Onderhoud

- Reiniging in de vaatwasmachine is toegestaan, hiervoor deksel en Visiotherm uit elkaar schroeven.
- Voor reiniging met de hand een vaatdoek of zachte spons gebruiken. Goed afdrogen.

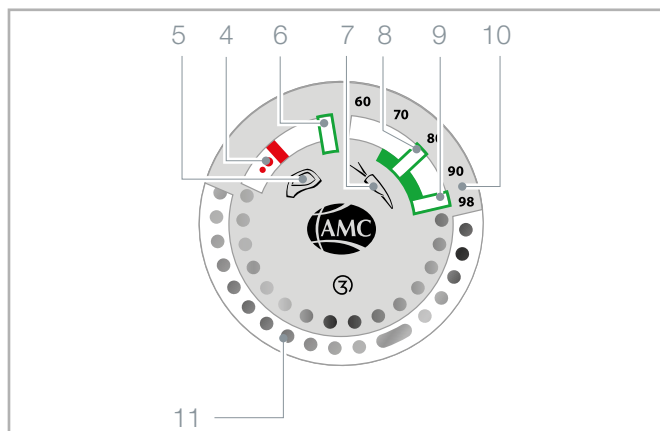
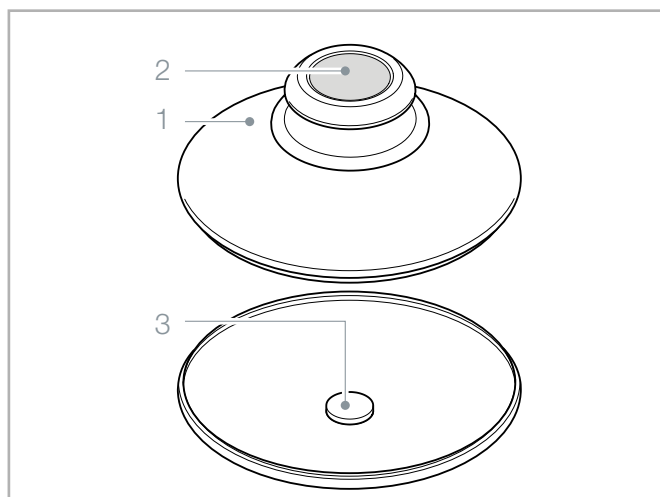
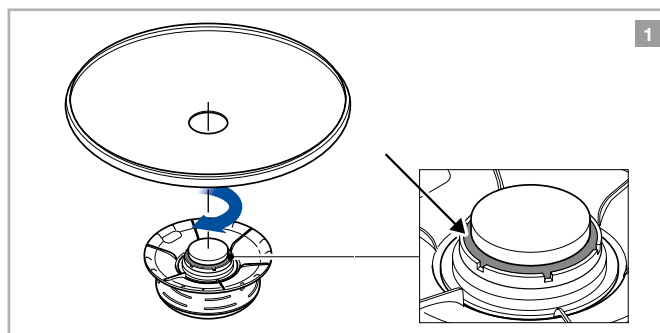


- Geschikte reinigingsmiddelen zijn Clean1 Magic Foam of een neutraal afwasmiddel.
- Het optische venster voor aanwijzingen van de Visiotherm moet schoon en droog zijn.
- Controleer of de rode O-ring onder aan de Sensotherm aanwezig is. **1**

1. Opbouw en functies

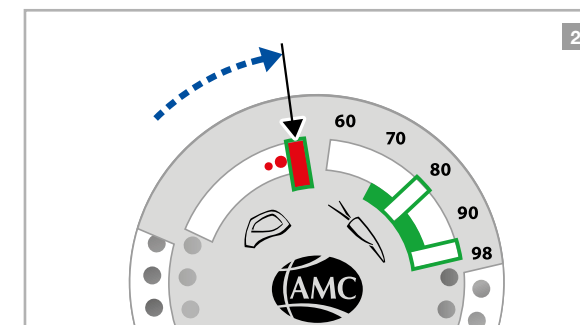
De Visiotherm op AMC-deksels meet en toont de temperatuur in de kookpot/pan. De Visiotherm helpt u bij de bewaking van het gaarproces.

- 1 Deksel
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (temperatuurvoeler)
- 4 Wijzer
- 5 Symbool "kotelet"
- 6 "Braadvenster"
- 7 Symbool "wortel"
- 8 "Groentevenster"
- 9 "Stopvenster"
- 10 Temperatuurschaal
- 11 Meetpunten (voor gebruik met de Audiotherm)



2. Braden zonder toevoeging van vet

- Een lege kookpot/pan met deksel op de hoogste energiestand opwarmen.
- De rode wijzer van de Visiotherm begint na korte tijd te bewegen.
- Zodra de wijzer in het braadvenster staat, is de optimale temperatuur voor het aanbraden bereikt. **2**



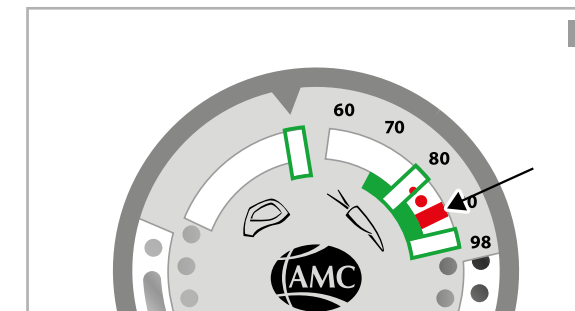
Aanbraden zonder deksel

- Het deksel eraf nemen, het vlees erin leggen en met een spatel licht aandrukken.
- Een lage stand op de kookplaat instellen.
- Zodra het vlees makkelijk van de bodem loskomt, omdraaien en de andere kant aanbraden.

Aanbraden met deksel

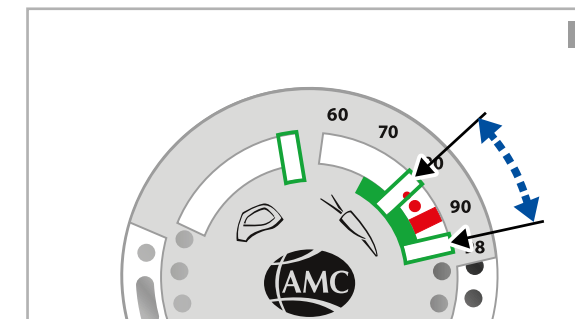
- Het deksel eraf nemen, het vlees erin leggen, het deksel weer erop zetten.
- Een lage stand op de kookplaat instellen.
- Zodra op de Visiotherm 90 °C bereikt is **3**, het vlees omdraaien en de geschikte stand instellen:

Bij grote of veel stukken vlees, de laagste stand kiezen, bij weinig stukken vlees (bv. 1 of 2 stukken) volledig uitschakelen. Het deksel weer erop zetten en verder braden tot het gerecht klaar is.



Proces bij grotere stukken vlees (bv. kalkoenrollade)

- Eerst, zoals hierboven wordt beschreven, met of zonder deksel aanbraden. Dan naar wens de sausingrediënten toevoegen en het deksel weer erop zetten.
- De wijzer loopt verder in de ideale groene zone tussen 80 °C en het stopvenster. Daar moet de wijzer de volledige gaartijd blijven staan. **4**



- Op de stand van de Visiotherm letten. De temperatuur regelen naar behoefte: