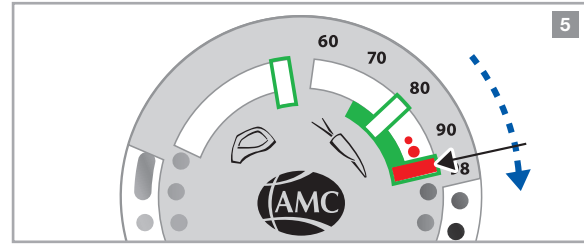




Mănâncă mai bine.
Trăiește mai bine.

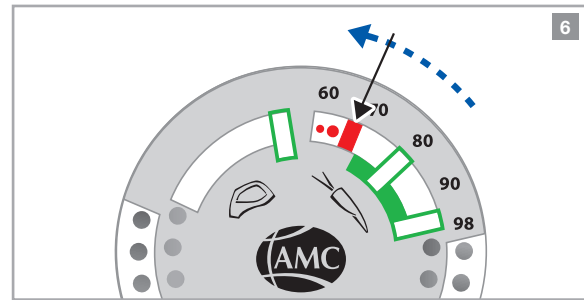
▪ **Temperatura este prea ridicată?** 5

→ Reduceți mai mult focul la plită sau opriți-l de tot.

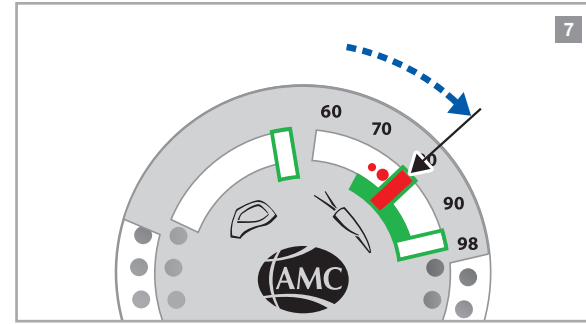


▪ **Temperatura este prea joasă?** 6

→ Măriți focul la plită.



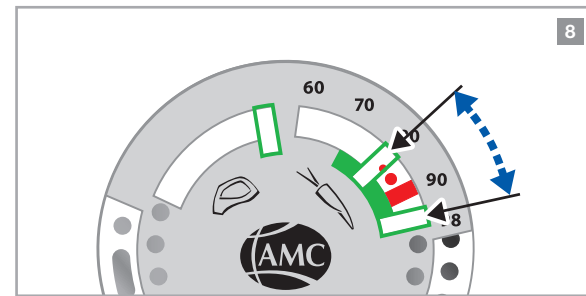
- După scurt timp indicatorul roșu al Visiotherm începe să se miște.
- De îndată ce indicatorul este în fereastra de legume, s-a încălzit suficient. 7



→ Setati focul la o treaptă inferioară.

- Indicatorul roșu continuă să stea în zona verde ideală, între 80 ° C și fereastra de oprire. Acolo, indicatorul ar trebui să rămână pentru restul timpului de gătit. 8

→ Continuați să observați afișajul de pe Visiotherm. Reglați temperatura în funcție de necesitățile descrise mai sus.



3. Gătit fără adaos de apă

→ Puneți legumele umede în oală (Capacitate ½ până la ¾).

→ Încălziți cu capacul pus, la treapta cea mai înaltă.

AMC Cookware (Romania)
Strada Izvorului, Nr. 2, Bl. N14G1, Ap. 3
RO-Stefanesti de jos, Ilfov (Bucarest)
Romania

AMC Deutschland
Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info
www.amc.info



AMC Deutschland

AMC Schweiz
Alfa Metalcraft AG
Buonaserastrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

AMC Österreich
Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info



AMC Österreich

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



kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community



AMC Visiotherm



Instrucțiuni de folosire

Sistemul de
gătit Premium

www.amc.info

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza Visiotherm. Păstrați instrucțiunile de utilizare, transmiteți-le proprietarilor următori.

Semnificația simbolurilor



Instrucțiuni importante de siguranță. Nerespectarea lor poate duce la vătămări sau daune.



Stare slabă de operare sau utilizare necorespunzătoare.



Stare bună de funcționare sau utilizare corespunzătoare.

Pașii de lucru sunt evidențiați cu o săgeată.



Instrucțiuni utile pentru utilizator.



Note **privind protecția mediului, ecologia și economia.**

Siguranța



- Atenție la pericolele cauzate de căldură, atingeți capacul doar cu Visiotherm.
- Vă rugăm să acordați atenție și instrucțiunilor de utilizare a vaselor folosite.
- Nu folosiți Visiotherm în cuptor sau în cuptorul cu microunde.

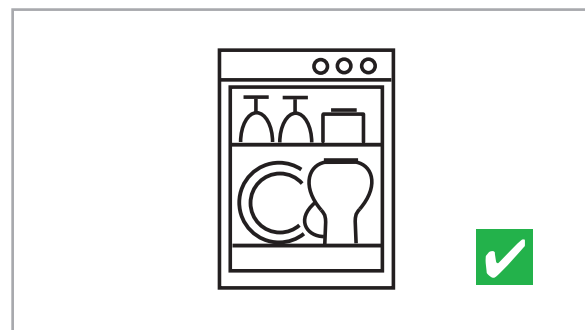


Aruncarea

Visiotherm nu aparține deșeurilor menajere, materialele sunt reciclabile. Dacă este necesar, aruncați dispozitivul într-un mod ecologic și în conformitate cu reglementările locale.

Îngrijire și întreținere

- Este permisă curățarea în mașina de spălat vase, deșurubați capacul de Visiotherm.
- Pentru curățare manuală, folosiți o cârpă de vase sau un burete moale. Uscați bine

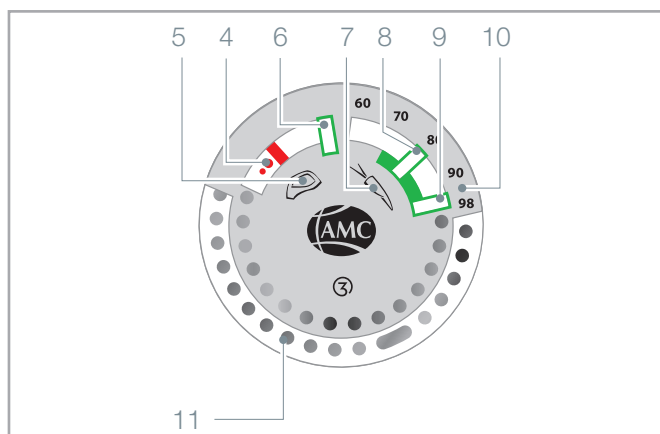
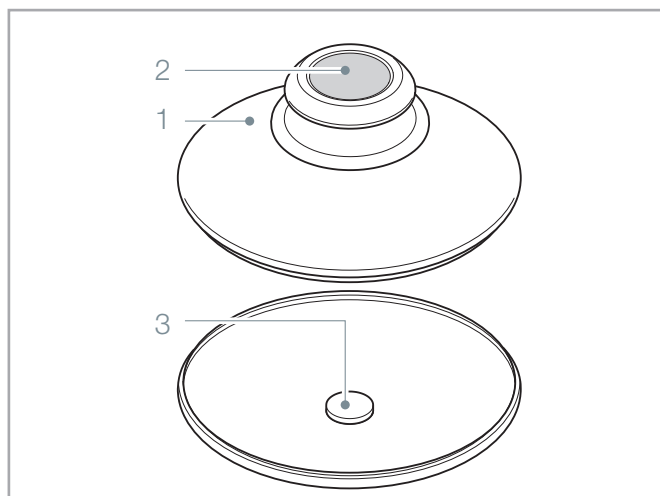
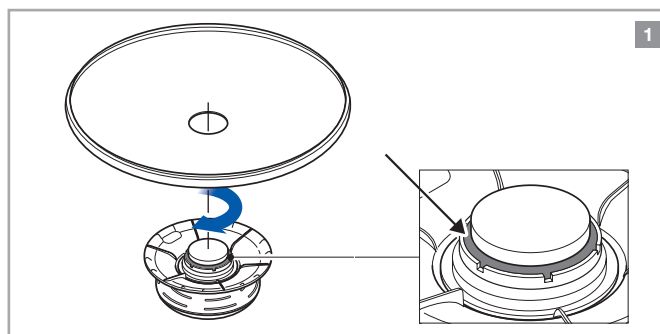


- Agenții de curățare potriviți sunt Magic Foam sau un detergent neutru.
- Discul indicator al Visiotherm trebuie să fie curat și uscat.
- Verificați dacă inelul O roșu este prezent în partea de jos a Sensotherm. **1**

1. Structură și funcții

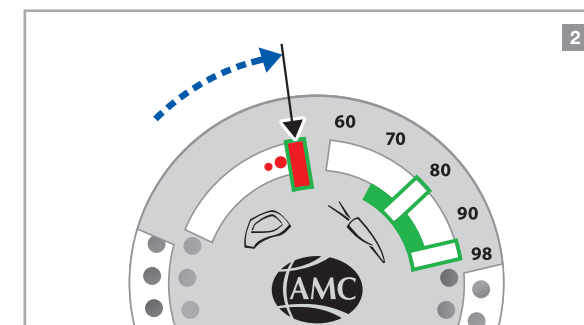
Visiotherm pe capacele AMC măsoară și afișează temperatura din oală. Visiotherm vă ajută să monitorizați procesul de gătit.

- Capac
- Visiotherm
- Sensotherm (Sensor de temperatură)
- Indicator
- Simbolul "Cotlet"
- "Fereastra de prăjire"
- Simbolul "Morcov"
- "Fereastra de legume"
- "Fereastra de oprire"
- Scala de temperatură
- Puncte de măsurare (pentru folosirea cu Audiotherm)



2. Prăjirea fără adaos de grăsime

- Încălziți vasul gol, închis cu capacul, la treapta cea mai înaltă.
- După scurt timp, indicatorul roșu al Visiotherm începe să se miște.
- Odată ce indicatorul se află în fereastra de prăjire, s-a obținut temperatura optimă pentru prăjire. **2**



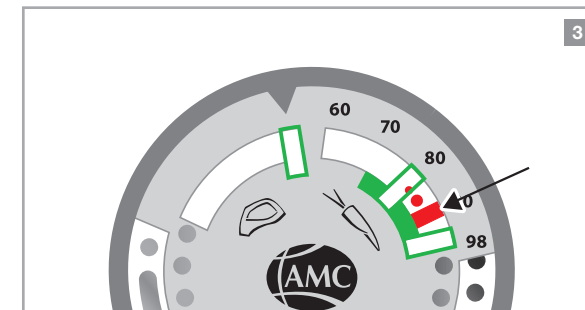
Prăjire fără capac

- Scoateți capacul, puneți carnea înăuntru și apăsați ușor cu o spatulă.
- Setați nivelul inferior la plită.
- De îndată ce carnea se desprinde ușor de fund, întoarceți și prăjiți cealaltă parte.

Prăjire cu capac

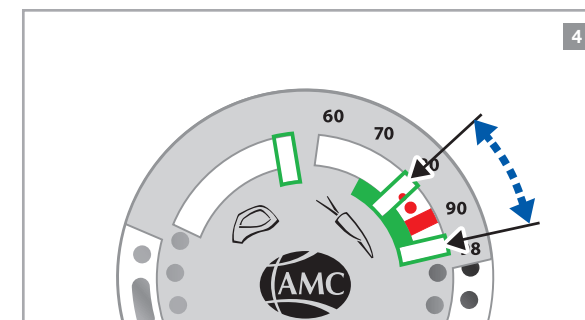
- Scoateți capacul, puneți carnea înăuntru, puneți capacul la loc.
- Setați nivelul inferior la plită.
- De îndată ce la Visiotherm s-a ajuns la 90 °C **3**, întoarceți carnea și setați treapta corespunzătoare:

Dacă bucățile de carne sunt multe sau mari, folosiți treapta cea mai mică, dacă sunt puține bucăți de carne (de ex. 1 sau 2) opriți de tot. Puneți capacul la loc și prăjiți până e gata.



Procedura pentru bucăți mai mari de carne (de ex. Friptură de curcan)

- Mai întâi prăjiți cu sau fără capac așa cum s-a descris mai sus, apoi adăugați ingredientele pentru sos dacă doriți și așezați capacul.
- Indicatorul continuă să se deplaseze în zona verde ideală, între 80 °C și fereastra de oprire. Acolo, indicatorul ar trebui să rămână pentru restul timpului de gătit. **4**



- Continuați să observați afișajul de pe Visiotherm. Reglați temperatura după cum este necesar: