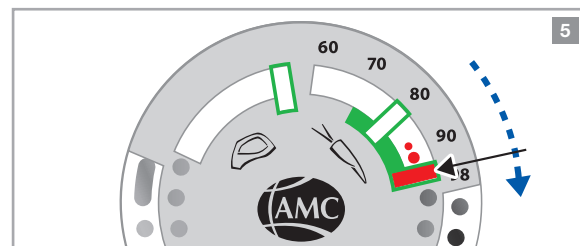


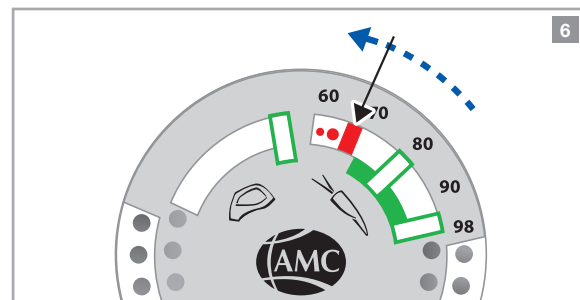
▪ **Er temperaturen for høj?** **5**

→ Sæt temperaturen længere ned, eller sluk helt for komfuret.

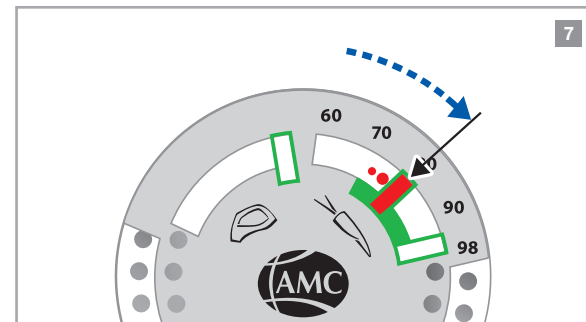


▪ **Er temperaturen for lav?** **6**

→ Sæt temperaturen lidt op.



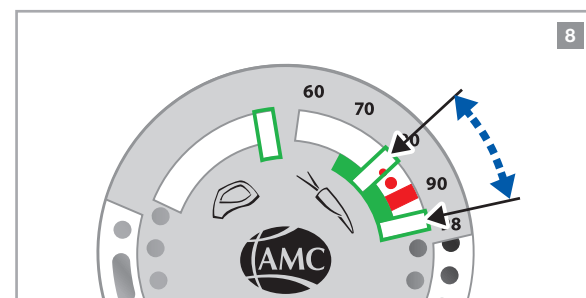
- Den røde viser på Visiotherm begynder at vandre efter kort tid.
- Så snart viseren har nået grøntsags-vinduet, har gryden den optimale temperatur. **7**



→ Sæt komfuret på lavere varme.

- Viseren løber videre til det ideelle grønne område mellem 80 °C og stop-vinduet. Der skal viseren forblive under resten af tilberedelsestiden. **8**

→ Hold fortsat øje med displayet på Visiotherm. Regulér temperaturen om nødvendigt som beskrevet ovenfor.



3. Kogning uden tilsætning af væske

→ Kom de drypvåde grøntsager i en gryde (det anbefales af fylde den op til mellem 1/2 og 2/3 fyldt.)

→ Varm gryden, lukket med låg, op ved højeste varme.

AMC Cookware (Danmark)
T: +45 7060 5280
info@amc-cookware.dk
www.amc.info



AMC Cookware (Danmark)

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



Brugsanvisning

Læs venligst brugsanvisningen nøje, inden du tager din Visiotherm i brug. Brugsanvisningen bør opbevares og videregives til næste ejer.

Forklaring af symboler



Vigtigt for sikkerheden. Undlader du at følge anvisningen, kan det medføre personskade eller beskadigelse af apparatet.



Nyttige tips.



Forkert brug af apparatet.



Information om miljø, økologi og bæredygtighed.



Anvendelse i overensstemmelse med formålet.

Arbejds gange er fremhævet med en pil.

Sikkerhed



- Vær opmærksom på fare forårsaget af varme. Rør kun ved Visiotherm, ikke ved selve låget (det er varmt).
- Sørg også for at overholde brugsvejledningen til de anvendte gryder.
- Visiotherm må ikke anvendes i ovn eller mikrobølgeovn.

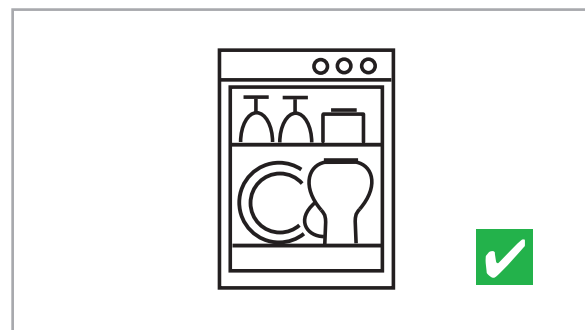


Bortskaffelse

Visiotherm må ikke komme i alm. affald, da materialerne kan genanvendes. Skal bortskaffes miljørigtigt ifølge lokale forskrifter.

Rengøring og vedligehold

- Visiotherm kan komme i opvaskemaskinen, skru da Visiotherm og låg fra hinanden.
- Ved rengøring i hånden anvendes en opvaskeklud eller blød svamp. Tørres grundigt.

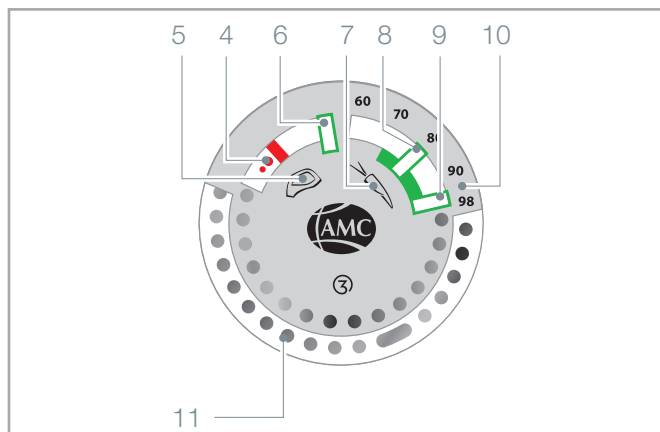
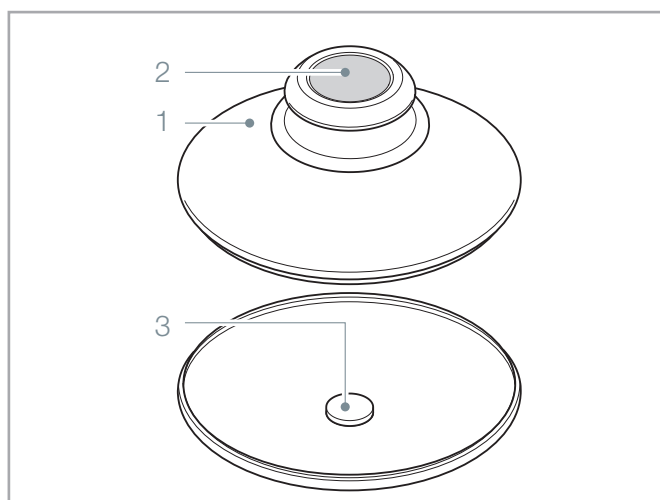
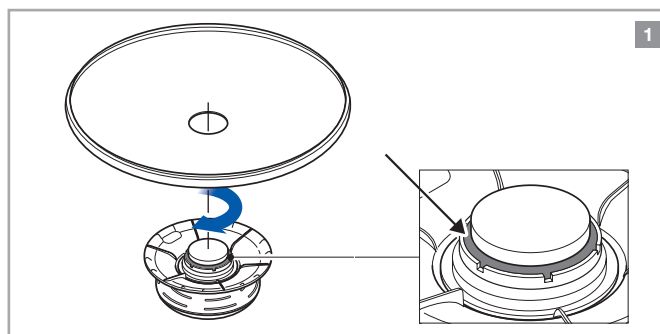


- Egnede rengøringsmidler er Magic Foam eller et neutralt opvaskemiddel.
- Displayskiven på din Visiotherm skal være ren og tør.
- Tjek om den røde O-ring er til stede nede på Sensotherm-måleren. **1**

1. Dele og komponenter

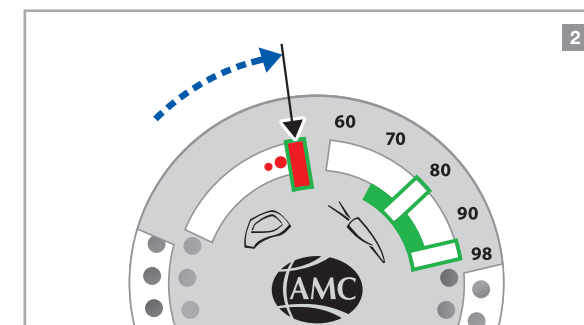
Visiotherm-håndtaget på AMC låget måler og viser temperaturen i gryden. Visiotherm hjælper dig med overvågning af madtilberedelsen.

- 1 Låg
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (temperaturmåler)
- 4 Viser
- 5 Symbolet „kotelet“
- 6 „Stege-vinduet“
- 7 Symbolet „gulerod“
- 8 ”Grøntsags-vinduet“
- 9 ”Stop-vinduet“
- 10 Temperaturskala
- 11 Målepunkter (til anvendelse sammen med Audiotherm)



2. Stegning uden tilsætning af fedt

- Varm en tom gryde lukket med låg op ved højeste varme.
- Den røde viser på Visiotherm begynder at vandre efter kort tid.
- Så snart viseren har nået stege-vinduet, har gryden den optimale temperatur til at stegning. **2**



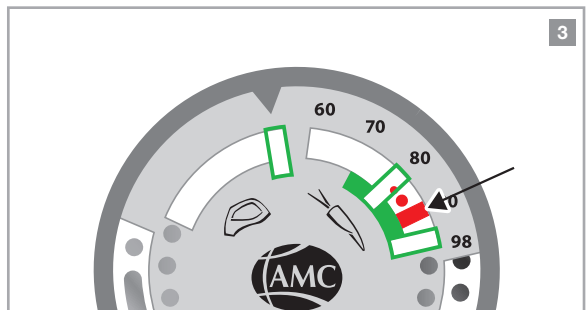
Stegning uden låg

- Tag låget af, læg kødet i og tryk det lidt ned med en paletkniv.
- Sæt komfuret på lavere varme.
- Så snart kødet let løsnes fra bunden vender du kødet, og steger fra den anden side.

Stege med låg

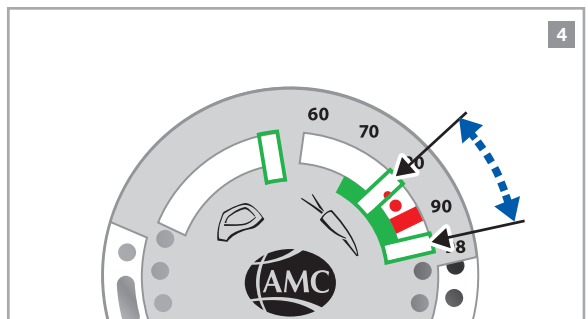
- Tag låget af, læg kødet i, og læg låget på igen.
- Sæt komfuret på lavere varme.
- Så snart du kan se på Visiotherm, at temperaturen er kommet op på 90 °C **3**, vender du kødet og sætter komfuret på en egnet temperatur: ved store eller mange stykker kød vælger du laveste varme.

Hvis der er få stykker (f.eks. 1 eller 2 stykker), kan du slukke helt for komfuret. Læg låget på igen og steg færdig.



Fremgangsmåde ved større stykker kød (f.eks. kalkunbryst)

- Start med at brune kødet som beskrevet herover, med eller uden låg, tilsæt derefter ingredienser til sauce efter ønske, og læg låg på.
- Viseren løber videre til det ideelle grønne område mellem 80 °C og stop-vinduet. Der skal viseren forblive under resten af tilberedelsestiden. **4**



- Hold fortsat øje med displayet på Visiotherm. Regulér temperaturen om nødvendigt: