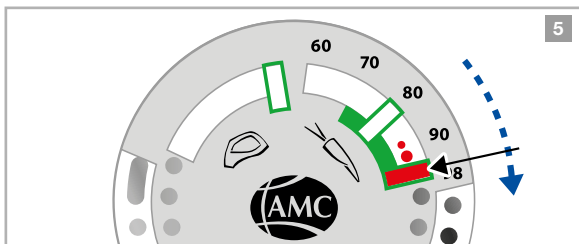


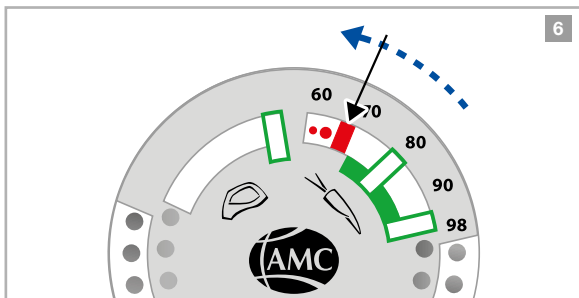
▪ **La temperatura è troppo alta?** 5

→ Ridurre il livello del punto di cottura o spegnere completamente.

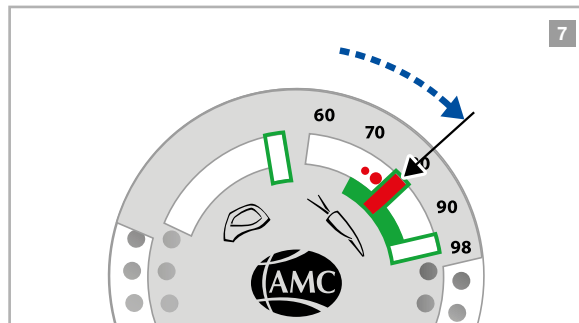


▪ **La temperatura è troppo bassa?** 6

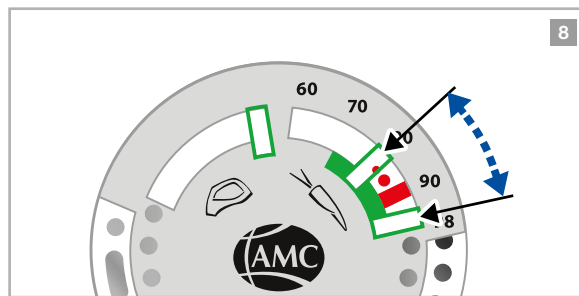
→ Impostare un livello più alto sul punto di cottura.



- Dopo poco tempo, l'indicatore rosso di Visiotherm inizia a muoversi.
- Appena l'indicatore si trova nella finestra "verdura", si è riscaldato abbastanza. 7



- Impostare il punto di cottura su un livello più basso.
- L'indicatore si sposta nel settore verde ideale, tra 80°C e la finestra di arresto, dove dovrebbe restare per il tempo di cottura rimanente. 8
- Prestare attenzione all'indicazione di Visiotherm. Eventualmente regolare la temperatura come sopra descritto.



3. Cottura senza aggiunta di acqua

- Sistemare le verdure, ancora grondanti dell'acqua di lavaggio, nell'unità AMC di cottura (riempirla per $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ della capacità totale).
- Riscaldare con il coperchio al livello massimo.

AMC Italia

Alfa Metalcraft Corp. S.p.A.
Via Curiel 242
20089 Rozzano (MI)
Italia
T: +39 02 57 548 1

it@amc.info
www.amc.info



AMC Italia



amc_italia

AMC Svizzera

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Svizzera
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

AMC International

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

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international

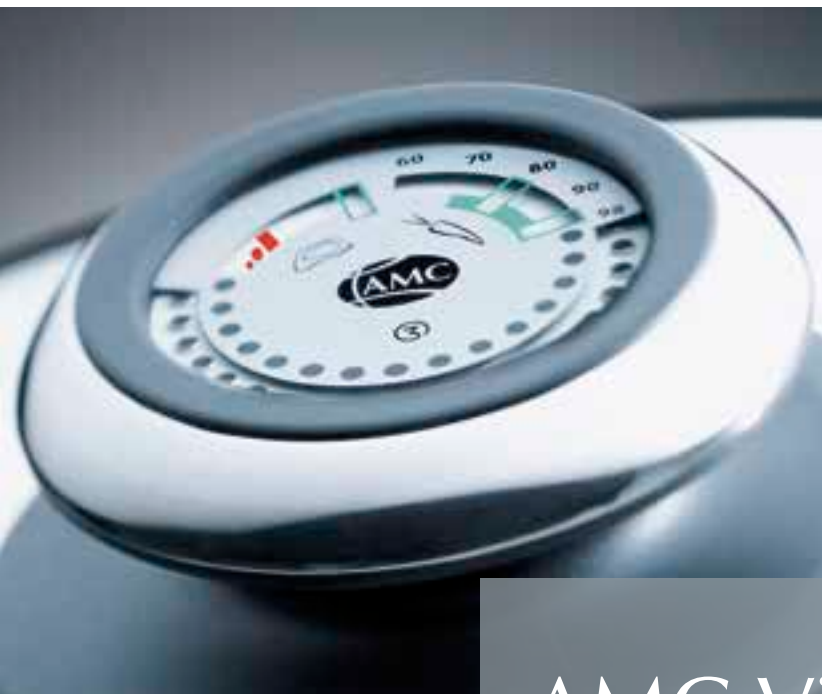


Community di Ricette AMC

cucinare@amc.info
www.cucinareconamc.info



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Visiotherm



Istruzioni per l'uso

Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

Prima di usare Visiotherm, legga con la massima attenzione queste istruzioni per l'uso e le conservi in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di cessione dell'apparecchio, dovranno essere consegnate anche queste istruzioni per l'uso.

Significato dei simboli



Istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può causare lesioni alle persone o danni alle cose.



Indicazioni d'uso utili.



Rappresenta una cattiva condizione di utilizzo o uso non appropriato.



Indicazioni per la **salvaguardia dell'ambiente, l'ecologia e l'economia.**



Rappresenta una buona condizione di utilizzo o un uso appropriato.

Le operazioni che devono essere eseguite in sequenza sono evidenziate in questo modo.

Sicurezza



- Fare attenzione ai possibili pericoli causati dal calore; per prendere un coperchio bollente, impugnare solamente Visiotherm.
- Seguire attentamente anche le istruzioni d'uso delle unità di cottura utilizzate.
- Non usare Visiotherm nel forno o nel microonde.

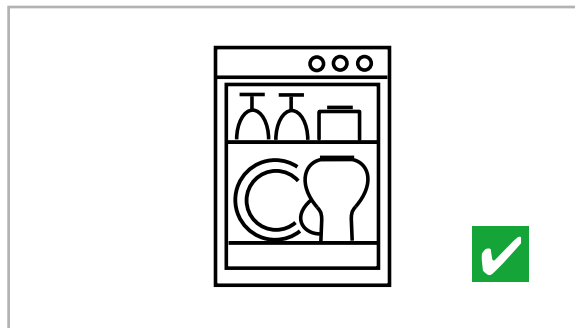


Smaltimento

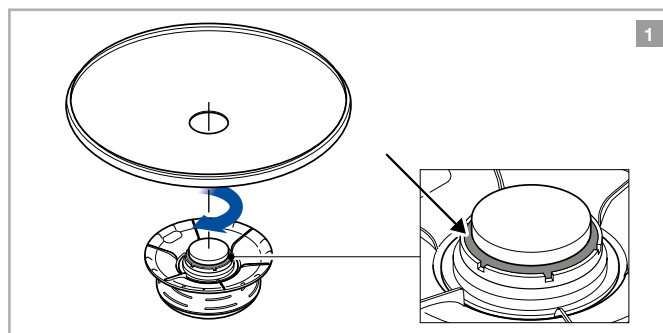
Al termine della vita utile, Visiotherm non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, in quanto i materiali che lo compongono sono riciclabili. Smaltire Visiotherm nel rispetto dell'ambiente e nell'osservanza della normativa locale.

Cura e manutenzione

- È consentito il lavaggio in lavastoviglie; in questo caso, svitare e separare Visiotherm dal coperchio.
- In caso di pulizia a mano, usare un panno o una spugna morbida per i piatti. Asciugare bene.

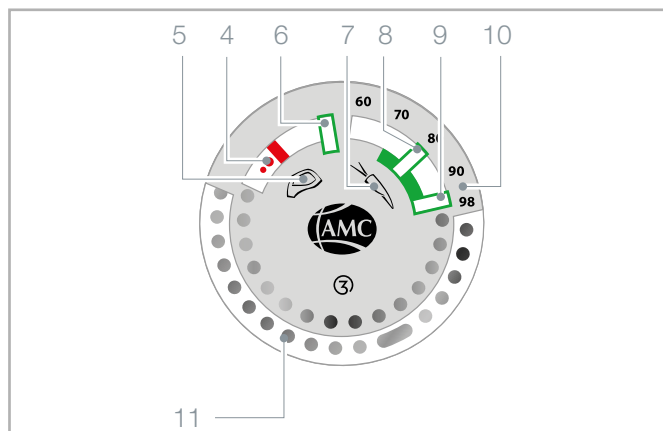
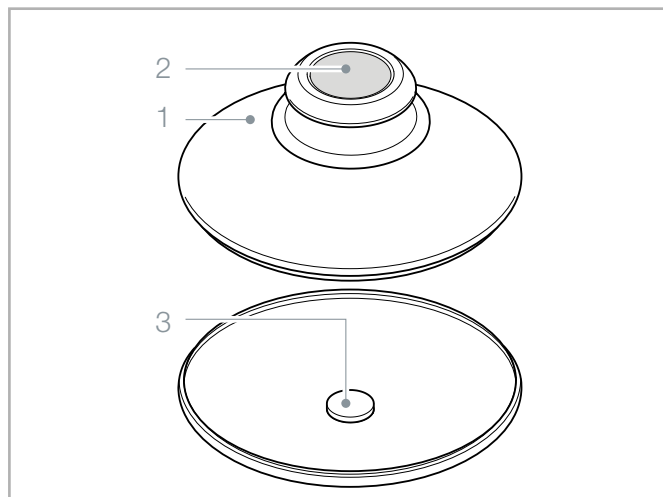


- Detergenti idonei per la pulizia sono Clean1 Magic Foam oppure un detergente neutro.
- La superficie indicatrice di Visiotherm deve essere pulita e asciutta.
- Controllare che sotto, su Sensotherm, sia presente la guarnizione rossa a O. **1**



1. Struttura e funzionamento

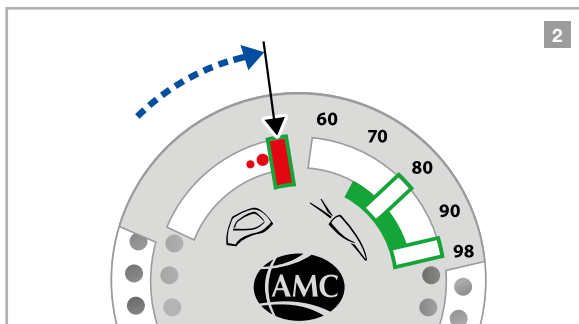
Sui coperchi AMC Visiotherm misura e indica la temperatura esistente all'interno dell'unità di cottura aiutando a controllare il processo di cottura.



- 1 Coperchio AMC
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (Sensore di temperatura)
- 4 Indicatore di temperatura
- 5 Simbolo "carne"
- 6 Finestra "carne"
- 7 Simbolo "carota"
- 8 Finestra "verdura"
- 9 Finestra di arresto
- 10 Scala di temperatura
- 11 Punti di misurazione (per l'uso con Audiotherm AMC)

2. Arrostitura senza grassi aggiunti

- Riscaldare al livello massimo un'unità di cottura AMC vuota con il coperchio.
- Dopo poco tempo, l'indicatore rosso di Visiotherm inizia a muoversi.
- Quando l'indicatore si trova nella finestra "carne", la temperatura è ottimale per la rosolatura. **2**



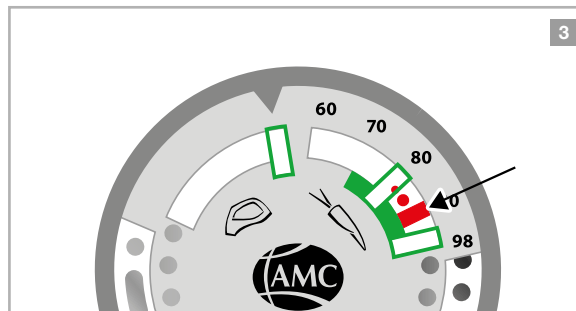
Rosolatura senza coperchio

- Togliere il coperchio, sistemare la carne e premerla leggermente con una spatola.
- Impostare il punto di cottura sul livello più basso.
- Appena la carne si stacca facilmente dal fondo, girarla e farla rosolare dall'altro lato.

Rosolatura con coperchio

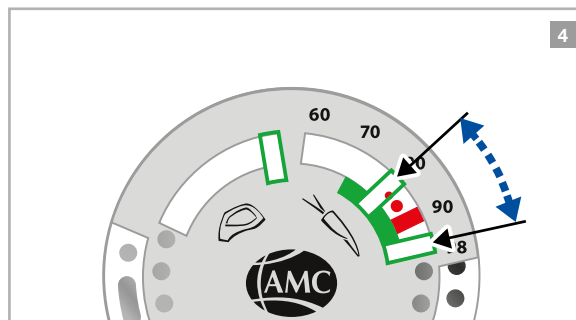
- Togliere il coperchio, sistemare la carne e coprire nuovamente con il coperchio.
- Impostare il punto di cottura sul livello più basso.
- Appena Visiotherm raggiunge la temperatura di 90°C **3**, girare la carne e impostare il punto di cottura su un livello adeguato: livello minimo

nel caso di pezzi di carne grandi o numerosi; spegnere del tutto nel caso di un numero ridotto di pezzi (1 o 2). Coprire nuovamente con il coperchio e terminare l'arrostitura.



Procedimento nel caso di pezzi di carne di maggiori dimensioni (ad es. arrosto di tacchino)

- Inizialmente rosolare come sopra descritto, con o senza coperchio, quindi aggiungere a piacere gli ingredienti per la salsa e coprire con il coperchio.
- L'indicatore si sposta nel settore verde ideale, tra 80°C e la finestra di arresto, dove dovrebbe restare per il tempo di cottura rimanente. **4**



- Prestare attenzione all'indicazione su Visiotherm. Eventualmente regolare la temperatura: