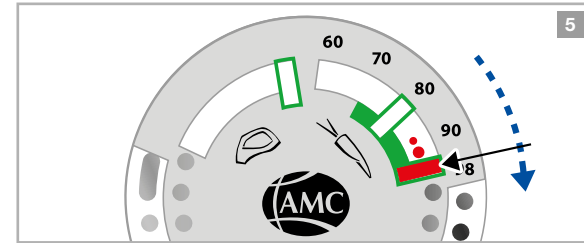




Lepšie jesť.
Lepšie žiť.

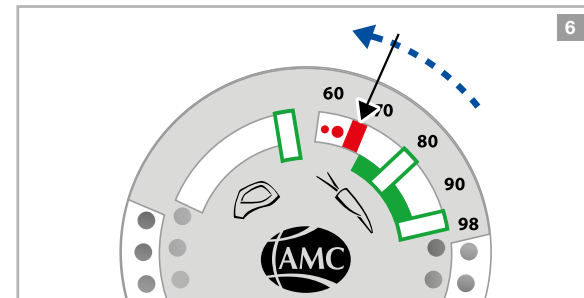
▪ Je teplota príliš vysoká? 5

→ Znížte stupeň ohrevu na sporáku alebo ho úplne vypnite.

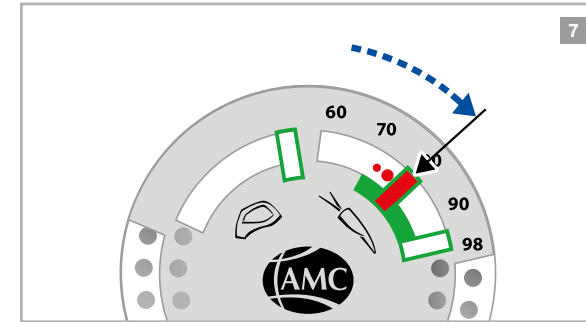


▪ Je teplota príliš nízka? 6

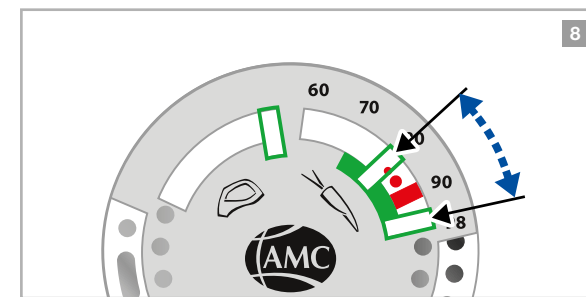
→ Nastavte na sporáku vyšší stupeň ohrevu.



- Červený ukazovateľ Visiothermu sa začne po krátkom čase hýbať.
- Akonáhle ukazovateľ dosiahne okienko zeleniny, je nádoba dostatočne nahriata. 7



- Nastavte na sporáku nižší stupeň ohrevu.
- Ukazovateľ postupuje ďalej do ideálnej zelenej oblasti medzi 80 °C a okienkom STOP. Tu by mal ukazovateľ zotrvať po zvýšnú dobu dusenia. 8
- Sledujte ďalej ukazovateľ na Visiotherme. Upravte teplotu podľa potreby podľa vyššie uvedeného opisu.



3. Dusenie bez pridania vody

- Vložte do nádoby odkvapkanú zeleninu (do 1/2 až 2/3 nádoby).
- Ohrievajte nádobu uzavretú pokrievkou na najvyššom stupni ohrevu.

AMC na Slovensko
Orechový rad 6
821 05 Bratislava
Slovensko
T: +421 905 624 659
slovakia@amc.info
www.amc.info



AMC Slovensko

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



AMC Visiotherm



Návod na používanie

Prémiový
varný systém

www.amc.info

Skôr, ako začnete Visiotherm používať, prečítajte si pozorne tento návod na používanie. Návod na používanie uschovajte a odovzdajte ho následnému majiteľovi.

Význam symbolov



Pokyny, ktoré sú dôležité pre bezpečnosť. Ich nedodržanie môže viesť k úrazom alebo k vzniku škôd.



Zlý prevádzkový stav alebo neodborné použitie.



Dobrý prevádzkový stav alebo odborné použitie.

Pracovné kroky sú zvýraznené šípkou.



Užitočné informácie pre používateľa.



Informácie týkajúce sa **ochrany životného prostredia, ekológie a ekonomie.**

Bezpečnosť



- Vyhnite sa rizikám spôsobeným vysokou teplotou, horúcu pokrievku chytajte len za Visiotherm.
- Venujte, prosím, bezpodmienečne pozornosť aj návodom na používanie použitých nádob.
- Visiotherm nepoužívajte v rúre na pečenie a ani v mikrovlnnej rúre.

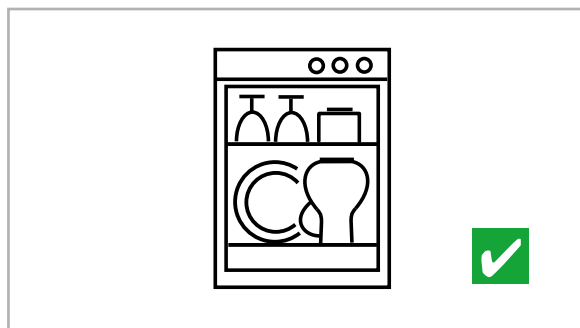


Likvidácia

Visiotherm nepatrí do domového odpadu, pretože obsahuje materiály, ktoré sa dajú opätovne zhodnotiť. V prípade potreby zariadenie zlikvidujte ekologickým spôsobom v súlade s miestnymi predpismi.

Starostlivosť a údržba

- Umývanie v umývačke riadu je prípustné, pokrievku a Visiotherm od seba odskrutkujte.
- Pre manuálne čistenie použite handričku na umývanie alebo mäkkú hubku. Dobre osušte.

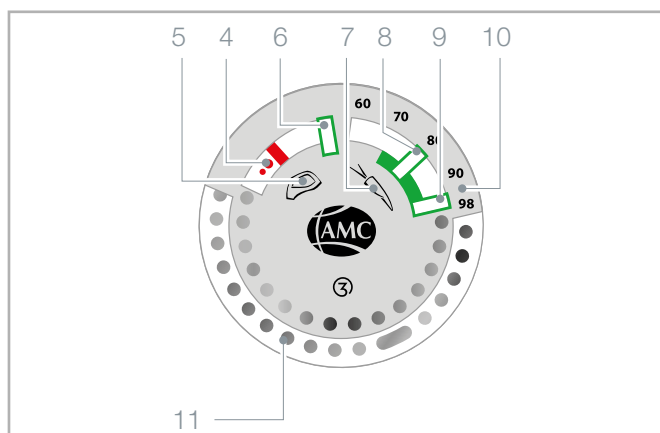
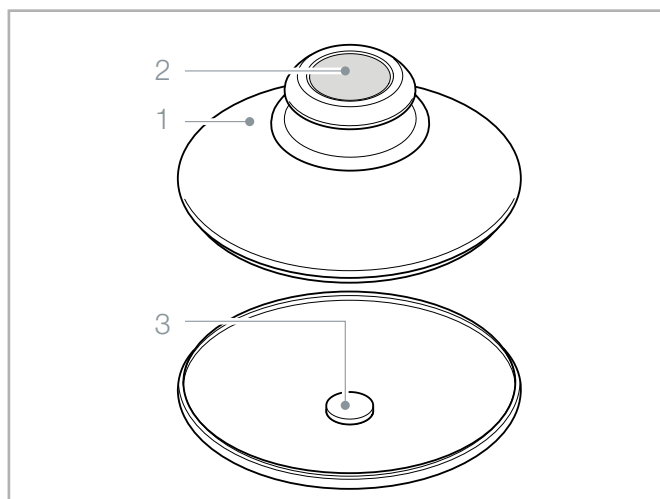
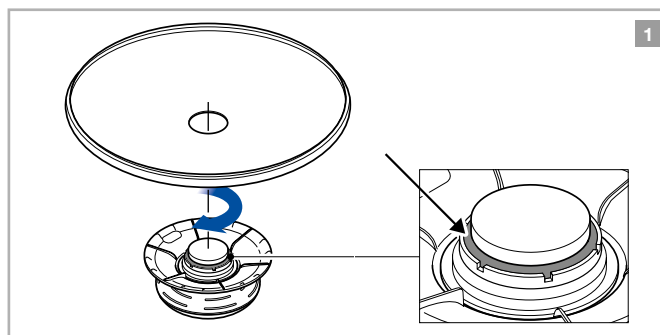


- Vhodnými čistiacimi prostriedkami sú Magic Foam alebo neutrálny prostriedok na umývanie riadu.
- Sklíčko Visiothermu by malo byť čisté a suché.
- Skontrolujte, či sa na Sensotherme nachádza dolu červený O-kružok. **1**

1. Zloženie a funkcie

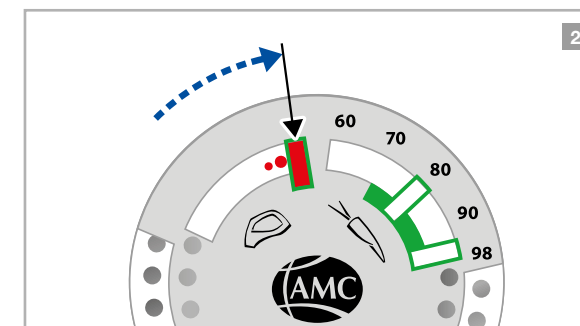
Visiotherm na pokrievkach AMC zobrazuje teplotu v nádobe. Visiotherm vám pomôže pri kontrole procesu dusenia.

- 1 Pokrievka
- 2 Visiotherm
- 3 Sensotherm (snímač teploty)
- 4 Ukazovateľ
- 5 Symbol „kotleťa“
- 6 „Okienko pečenia“
- 7 Symbol „mrkva“
- 8 „Okienko zeleniny“
- 9 „Okienko STOP“
- 10 Teplotná stupnica
- 11 Meracie body (pre použitie s Audiothermom)



2. Pečenie bez pridania tuku

- Ohrejte prázdnu nádobu uzavretú pokrievkou na najvyššom stupni ohrevu.
- Červený ukazovateľ na Visiotherme sa začne po krátkom čase hýbať.
- Akonáhle ukazovateľ dosiahne okienko pečenia, je dosiahnutá optimálna teplota pre opekanie. **2**



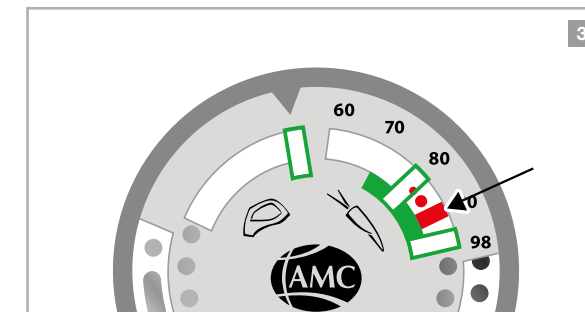
Opekanie bez pokrievky

- Snímte pokrievku, vložte mäso a zľahka ho pritlačte obracačkou.
- Nastavte na sporáku nízky stupeň ohrevu.
- Akonáhle sa dá mäso ľahko oddeliť od dna nádoby, obráťte ho a opečte z druhej strany.

Opekanie s pokrievkou

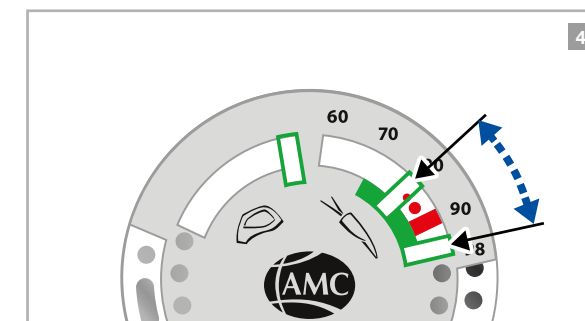
- Snímte pokrievku, vložte mäso a znova nasadte pokrievku.
- Nastavte na sporáku nízky stupeň ohrevu.
- Akonáhle teplota na Visiotherme dosiahne 90 °C **3**, obráťte mäso a nastavte vhodný stupeň ohrevu:

V prípade veľkých alebo početných kusov mäsa nastavte najmenší stupeň ohrevu, pri malom počte kusov mäsa (napr. 1 alebo 2 kusy) ohrev vypnite. Nasadte znova pokrievku a dopečte.



Postup pri pečení väčších kusov mäsa (napr. morčacia pečenka)

- Mäso najprv opečte podľa vyššie uvedeného postupu s použitím pokrievky alebo bez, potom podľa chuti pridajte ingrediencie pre omáčku a nasadte pokrievku.
- Ukazovateľ postupuje ďalej do ideálnej zelenej oblasti medzi 80 °C a okienkom STOP. Tu by mal ukazovateľ zotrvať po zvýšnú dobu dusenia. **4**



- Sledujte ďalej ukazovateľ na Visiotherme. Upravte teplotu podľa potreby: