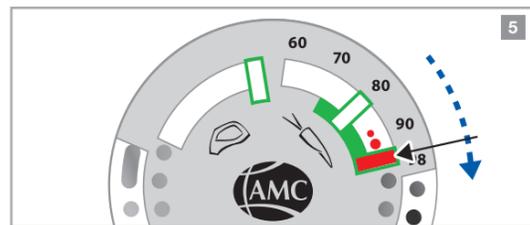




Comer mejor.
Vivir mejor.

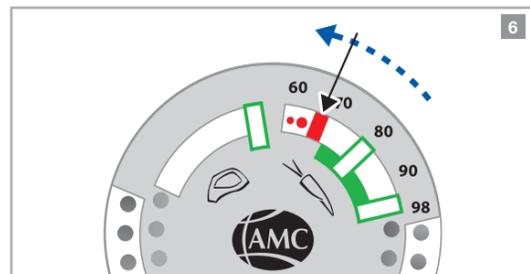
▪ **Temperatura demasiado alta** 5

→ Bajar el fuego o apagar del todo.

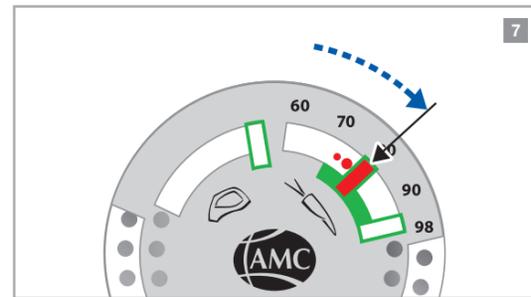


▪ **Temperatura demasiado baja** 6

→ Subir el fuego.



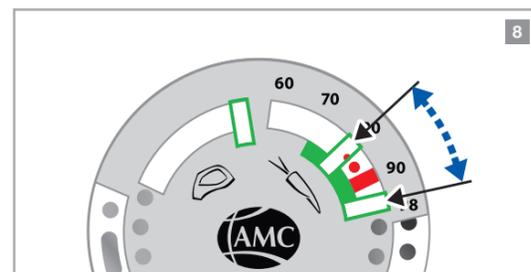
- Tras unos instantes, el indicador rojo de Visiotherm empieza a moverse.
- Tan pronto el indicador alcanza la ventana de zanahoria, se ha alcanzado la temperatura óptima. 7



→ Bajar el fuego.

- El indicador se desplaza por el rango óptimo (de color verde) entre los 80 °C y la ventana final. El indicador debe permanecer allí durante el tiempo de cocción restante. 8

→ Controlar el indicador de Visiotherm.
Regular la temperatura si es necesario.



3. Cocer sin adición de agua

- Colocar la verdura sin escurrir en la olla (olla 1/2 - 2/3 llena).
- Colocar la tapa y subir el fuego al máximo

AMC España
Alfa Metalcraft Corp. S.A.
Av. Alcalde Barnils, 64-68
Bloque A, planta 1ª
08174 Sant Cugat del Vallés
Barcelona (España)
T: +34 93 635 53 70

es@amc.info
f AMC España
i AMC España
p AMC España
AMC International
www.amc.info

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

info@amc.info
f AMC International
i amc_international
AMC International
www.amc.info



AMC Visiotherm



Manual de usuario

Sistema de
Cocina Premium

www.amc.info

Leer este manual detenidamente antes de utilizar Visiotherm. Guardar el manual y facilitarlo si se entrega a otra persona.

Significado de los símbolos



Instrucciones importantes de seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones o daños.



Indica funcionamiento incorrecto o uso indebido.



Indica funcionamiento correcto o uso debido.

Los pasos a seguir aparecen destacados con una flecha.



Información práctica para el usuario.



Información sobre **protección medioambiental, ecología y economía.**

Seguridad



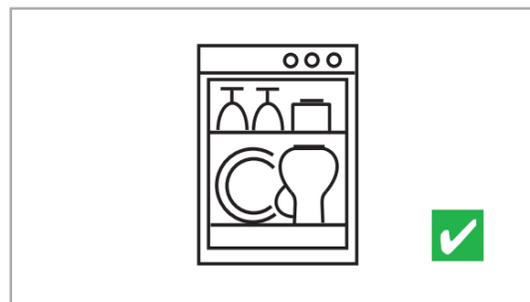
- Tener en cuenta los posibles peligros que conlleva el calor. Agarrar las tapas calientes sólo por Visiotherm.
- Asegurarse de leer el manual de las unidades utilizadas.
- No usar Visiotherm dentro de un horno o microondas.

Eliminación

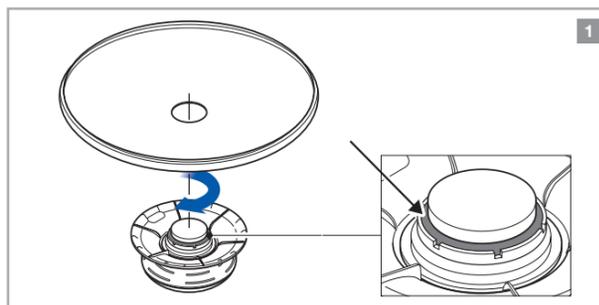
No eliminar Visiotherm junto con la basura doméstica, sus materiales son reciclables. Cuando sea necesario, llevar a un punto de recogida adecuado a las legislaciones locales (punto de recogida de aparatos electrónicos).

Conservación y mantenimiento

- Apto para lavavajillas. Desenroscar primero Visiotherm de la tapa.
- Para lavarlo a mano, utilizar una bayeta o esponja blanda. Después secar bien.



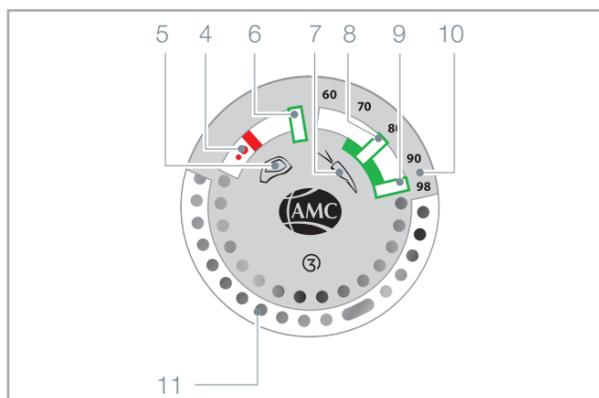
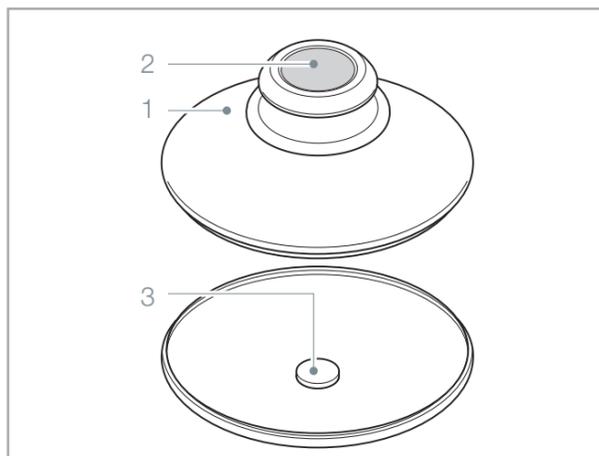
- Un material de limpieza adecuado es la Espuma Mágica (Clean1) o un detergente neutro.
- Mantener el display de Visiotherm siempre limpio y seco
- Comprobar que la junta tórica esté colocada en el Sensotherm. **1**



1. Componentes y funciones

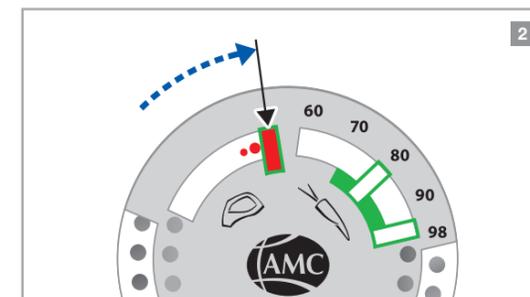
El dispositivo Visiotherm de las tapas AMC mide y muestra la temperatura en el interior de la olla. Visiotherm ayuda a controlar el proceso de cocción.

- Tapa AMC
- Visiotherm
- Sensotherm (sensor de temperatura)
- Indicador
- Símbolo "chuleta"
- "Ventana de asar"
- Símbolo "zanahoria"
- "Ventana de cocer"
- "Ventana final"
- Escala de temperatura
- Puntos de medición (para uso con Audiotherm)



2. Asar sin adición de aceite

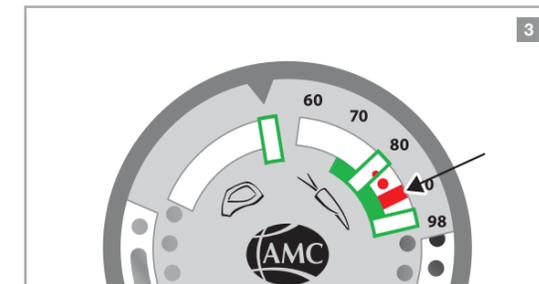
- Calentar a máxima potencia una unidad de cocción vacía.
- Tras unos instantes, el indicador rojo de Visiotherm empieza a moverse.
- Tan pronto el indicador alcanza la ventana de asar, se ha alcanzado la temperatura óptima para cocinar. **2**



Asar con tapa

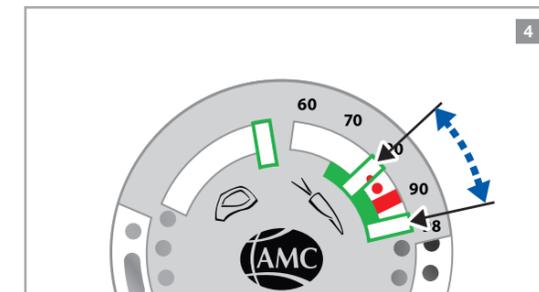
- Retirar la tapa, poner el alimento y colocar la tapa.
- Bajar el fuego
- Tan pronto como la temperatura alcance los 90 °C en Visiotherm **3**, dar la vuelta al alimento y bajar a la temperatura adecuada.

Para muchos o grandes trozos de carne, graduar la temperatura mínima. Para pocos trozos de carne (por ej. 1 ó 2 piezas), apagar.



Procedimiento para piezas grandes de carne (por ej. Pavo asado)

- Asar primero la carne tal y como se describe anteriormente. Añadir los ingredientes de la salsa si se desea y colocar la tapa.
- El indicador se desliza por el rango óptimo (de color verde) entre los 80 °C y la ventana final. El indicador debe permanecer allí durante el tiempo de cocción restante. **4**



- Controlar el indicador de Visiotherm. Regular la temperatura si es necesario: