

BESSER ESSEN. BESSER LEBEN.



AMC Secuquick softline

Gebrauchsanleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf des AMC-Schnellgardeckels Secuquick softline entschieden haben. Damit haben Sie ein qualitativ hochwertiges AMC-Produkt erworben, mit dem Sie im Handumdrehen aus einer AMC-Gareinheit eine Schnellgareinheit machen können. Dank Secuquick softline und dem AMC-MultigarSystem sind Sie in der Lage, Ihre Gerichte gesünder, genussvoller, schneller und einfacher zuzubereiten. Sie haben die Wahl zwischen dem schonenden Soft-Schnellgaren oder dem besonders schnellen Turbo-Schnellgaren.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung, insbesondere das Kapitel 1 "Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit", aufmerksam durch, bevor Sie den Secuquick softline verwenden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Bei Weitergabe des Secuquick softline ist auch die Gebrauchsanleitung mit zu geben.

Verwendete Symbole

Die in dieser Gebrauchsanleitung verwendeten Symbole haben folgende Bedeutung:



Für die Sicherheit wichtige Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.



Darstellung eines **schlechten Betriebszustands** oder einer unsachgemäßen Verwendung.



Darstellung eines **guten Betriebszustands** oder einer **sachgemäßen Verwendung**.



Nützliche Anwenderhinweise.



Hinweise zu **Umweltschutz, Ökologie** und **Ökonomie**.

Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen, sind so hervorgehoben.

Gültigkeit

Die vorliegende Gebrauchsanleitung gilt für die Modelle

- **Secuquick softline Mod. 4200 Ø 20 cm**
- **Secuquick softline Mod. 4200 Ø 24 cm**

Die Modellangaben sind zusammen mit den Druckspezifikationen im Zentrum des Unterdeckels eingeprägt:

- Nomineller Betriebsdruck 80 kPa (0,8 bar)
- Maximaler Druck 140 kPa (1,4 bar)

Das Produkt wird in der Gebrauchsanleitung "Secuquick softline" genannt.

Inhaltsverzeichnis

1	Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit	4
	Geeignete Gareinheiten, Zubehör und Ersatzteile	4
	Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße	4
	Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden	4
	Mögliche Gefahren durch Druck	5
	Mögliche Gefahren durch Hitze	5
	Beaufsichtigung	6
	Pflege und Wartung	6
	Entsorgung	7
2	Ihr Secuquick softline	8
2.1	Aufbau	8
2.2	Funktion und Anwendung	10
	Sicherheitsventile	10
	Garmethoden Soft- und Turbo-Schnellgaren	11
3	Garen mit dem Secuquick softline	12
3.1	Schnellgareinheit befüllen	12
3.2	Secuquick softline aufsetzen und schließen	13
3.3	Aufheizen	14
3.4	Niedrigere Fortgarstufe einstellen	15
3.5	Temperatur überwachen und Stufeneinstellung anpassen	15
3.6	Drucklos machen	16
	Drucklos machen mit fließendem Kaltwasser	17
	Drucklos machen mit gelbem Abdampfknopf	17
	Drucklos machen durch langsames Abkühlen	18
3.7	Secuquick softline öffnen und abnehmen	19
3.8	Audiotherm benutzen	20
4	Pflege und Wartung	24
4.1	Secuquick softline zerlegen	24
4.2	Secuquick softline reinigen und aufbewahren	25
4.3	Secuquick softline zusammensetzen	25
	Ventile und Dichtungen prüfen	25
	Deckelverschluss prüfen	27
4.4	Dichtungen ersetzen	28
5	Was tun, wenn...	30
6	AMC-Kundenservice, Ersatzteile	31
6.1	Ersatzteile	31

1 Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

Der AMC-Schnellgardeckel Secuquick softline dient zum Schnellgaren von Speisen entsprechend der Beschreibung im Abschnitt 2.2 "Funktion und Anwendung". Der Secuquick softline darf nur für diesen Zweck verwendet werden.

Der Secuquick softline ist ein sicheres Gerät und entspricht den Sicherheitsanforderungen der Europäischen Druckgeräterichtlinie 97/23 EG. Der Secuquick softline trägt das CE-Kennzeichen zur Bestätigung der Konformität mit dieser Richtlinie. Das Gerät wurde zusammen mit den zugelassenen Gareinheiten einer Sicherheitsprüfung beim TÜV (Technischer Überwachungsverein) unterzogen.

Trotzdem können bei einer unsachgemäßen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sichere Verwendung sind daher die Hinweise in diesem Kapitel zu beachten und die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung einzuhalten.

Geeignete Gareinheiten, Zubehör und Ersatzteile

Der Secuquick softline darf verwendet werden mit:

- AMC-Gareinheiten mit passendem Durchmesser, die mit einem oder zwei Sternen auf der Bodenmarke gekennzeichnet sind
- AMC Gourmet-Line
- AMC-Softiera-Einsatz und AMC-Softiera-Schale zur schonenden Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln
- AMC-Audiotherm zur Überwachung des Garvorgangs
- Nur Original-Ersatzteile für das betreffende Modell 4200 verwenden

Nicht verwendet werden dürfen:

- AMC-Gareinheit 24 cm 2,5 l, AMC-Stielpfannen, AMC-Griffpfannen und AMC-Griddles (diese Gareinheiten haben eine zu niedrige Füllhöhe), Töpfe ohne Stern
- Töpfe und Pfannen anderer Hersteller
- AMC-Kombiring, AMC-Reibe-Raspel-Hobel-Einsatz oder AMC-Kombischüssel in die Gareinheit eingelegt
- Teile eines anderen AMC-Secuquick-Modells



Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße

Die Schnellgareinheiten können auf allen Arten von Kochstellen verwendet werden:

- Elektroherde wie Massekochplatten, Glaskeramikfelder, Halogenfelder
- Induktionsherde (sofern "Induction" auf der Bodenmarke der Gareinheit steht)
- Gasherde

Die Durchmesser der Kochstelle und der Schnellgareinheit müssen möglichst übereinstimmen. Bei der Verwendung von AMC Gourmet-Line soll jedoch die nächst größere Kochstelle gewählt werden, damit die Energiezufuhr ausreicht. Die Schnellgareinheit mittig auf die Kochstelle setzen.

Bei einem Gasherde den zum Durchmesser der Schnellgareinheit passenden Brenner wählen. Darauf achten, dass die Gasflamme nie größer als die Bodenfläche der Schnellgareinheit ist.

Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden



- Immer Flüssigkeit zu den Speisen zugeben, es sei denn, es ist ausreichend Flüssigkeiten in den Speisen enthalten (siehe Rezepte für Secuquick softline). Ohne Flüssigkeit kann kein Überdruck aufgebaut werden.
- Den Secuquick softline nie unverschlossen, lose aufliegend oder als gewöhnlicher Pfannendeckel verwenden.
- Die Schnellgareinheit nur sehr vorsichtig bewegen, wenn sie unter Druck steht.
- Die Schnellgareinheit nicht am Visiotherm S hochheben und tragen. Die Schnellgareinheit kann beschädigt werden oder herunterfallen.
- Die Schnellgareinheit nie zu mehr als $\frac{2}{3}$, bzw. bei Speisen die quellen zu mehr als $\frac{1}{2}$, des Nennvolumens füllen. Schnellgareinheit nicht kippen oder umdrehen. Die Ventile verschmutzen und können verstopfen.
- Völliges Verdampfen der Flüssigkeit vermeiden. Die Schnellgareinheit kann beschädigt werden.
- Den Secuquick softline nicht zum Frittieren oder im Backofen oder in der Mikrowelle verwenden. Die Sicherheitseinrichtungen des Secuquick softline können beschädigt werden.



In der Schnellgareinheit werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch der Schnellgareinheit verletzen, verbrennen oder verbrühen.



Mögliche Gefahren durch Druck

Beim Garen wird in der Schnellgareinheit ein Überdruck aufgebaut.

- Der Secuquick softline muss komplett geschlossen sein (Drehknopf am Anschlag).
- Der Secuquick softline kann nur geöffnet werden, wenn die Schnellgareinheit drucklos ist. Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.

Versuchen Sie nie den Secuquick softline mit Gewalt zu öffnen. Ein mit Gewalt geöffneter Deckel, der unter Druck steht, wird weggeschleudert und das heiße Kochgut kann herausspritzen, Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

- Die Schnellgareinheit nicht überhitzen, damit der Druck im normalen Bereich bleibt und das Betriebsdruckventil nicht öffnet.
- Die Sicherheitseinrichtungen und die Dichtungen des Secuquick softline sauber und in gutem Zustand halten. Hinweise im Kapitel 4 "Pflege und Wartung" beachten.



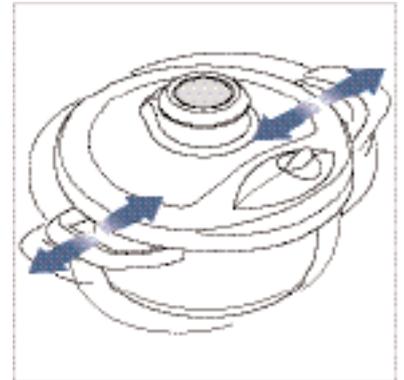
Mögliche Gefahren durch Hitze

Die Schnellgareinheit wird beim Garen heiß, Verbrennungsgefahr.

- Keine heißen Edelstahlteile mit den Händen berühren.
- Nur die Griffe der Gareinheit oder den Drehknopf oder den Visiotherm S des Secuquick softline anfassen. Gegebenenfalls Handschutz verwenden.

Im Kochgut eingeschlossene **Dampfblasen** können beim Öffnen spritzen, Verbrühungsgefahr.

- Apfelmus und Kompotte dürfen nicht in der Schnellgareinheit zubereitet werden, sondern nur in einer Gareinheit ohne den Secuquick softline.
- Die Schnellgareinheit beim drucklos machen vor dem Öffnen des Secuquick softline immer an den Griffen rütteln, damit die Dampfblasen austreten können und keine heißen Speisen herausspritzen.
- Fleisch mit angeschwollener Haut (z. B. Ochsenzunge) erst nach dem Abkühlen, d. h. wenn die Haut nicht mehr geschwollen ist, einstechen.



Der beim **Abdampfen** ausströmende **Dampf ist heiß**, Verbrühungsgefahr.

- Darauf achten, dass der Dampf aus der Dampf-Austrittsöffnung frei vom Körper weg ausströmen kann.
- Hände aus dem Gefahrenbereich halten.



Bei folgenden Speisen darf die Schnellgareinheit **nicht mit dem gelben Abdampfkopf** drucklos gemacht werden, sondern nur durch Abkühlen mit kaltem Wasser oder durch Stehenlassen. Es könnte heißes Kochgut austreten, Verbrühungsgefahr. Zudem können die Ventile des Secuquick softline zu stark verschmutzen.

- Suppen
- Eintöpfe
- kompakte Fleisch- und Fischgerichte wie Zunge, Tintenfisch
- fette Brühen
- Milchreis
- Hülsenfrüchte wie z.B. Linsen
- Getreideprodukte wie z. B. Haferflocken und Perlgraupen
- Teigwaren wie z. B. Spaghetti und Makkaroni
- Entsaften von Obst
- Einkochen



Beaufsichtigung

Die Schnellgareinheit muss beim Garen beaufsichtigt werden, außer bei der Verwendung des Audiotherm zusammen mit dem AMC-Navigenio und dem Einsatz des Automatikprogramms mit Warmhaltefunktion. Wird der Audiotherm lediglich zur akustischen Überwachung des Garvorgangs benutzt, müssen Sie sich in Hörweite befinden.

Unbeaufsichtigtes, unkontrolliertes Garen kann zu Überhitzung führen. Die Gerichte können verderben, die Schnellgareinheit kann beschädigt oder zerstört werden. Unfall- und Brandgefahr.



Die Schnellgareinheit ist nicht für die Anwendung durch Kinder geeignet. Verwenden Sie den Secuquick softline nie in der Nähe von Kindern.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Schnellgareinheit sicher zu benutzen, dürfen diese nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.



Pflege und Wartung

Der Secuquick softline braucht regelmäßig Pflege und Wartung, entsprechend den Angaben in Kapitel 4 "Pflege und Wartung":

- Den Secuquick softline nach jeder Benutzung reinigen.
- Ventile und Dichtungen vor jeder Verwendung des Secuquick softline prüfen.
- Den Zustand des Deckelverschlusses vor jeder Verwendung des Secuquick softline prüfen.
- Dichtungen müssen ausgetauscht werden, wenn sie beschädigt sind oder durch natürliche Alterung spröde werden, schrumpfen oder Risse aufweisen.
- Nur Original-Ersatzteile für das betreffende Modell 4200 verwenden.

Werden die Pflege- und Wartungsarbeiten nicht regelmäßig ausgeführt, sind Funktion und Sicherheit des Secuquick softline nicht mehr gewährleistet.

Keine Veränderungen am Secuquick softline vornehmen. Den Secuquick softline nicht weiter zerlegen, als für die Pflege und Wartung notwendig ist. Durch unsachgemäße Eingriffe oder Anwendung von Gewalt können die Funktion von Sicherheitseinrichtungen beeinträchtigt und die Sicherheit gefährdet werden.

Was mache ich bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen?

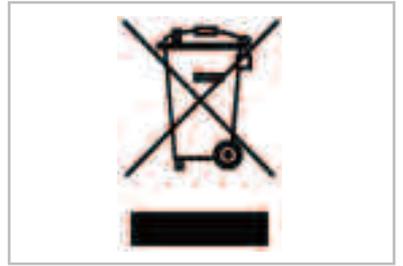
Wenn Teile des Secuquick softline beschädigt wurden bzw. deren Funktion nicht der Beschreibung der Gebrauchsanleitung entspricht, darf der Secuquick softline nicht mehr benutzt werden.

Bei AMC sind Verschleißteile (Dichtungen) als Ersatzteile erhältlich. Diese können Sie selbst ersetzen oder durch eine AMC-Servicestelle ersetzen lassen. Alle anderen Eingriffe dürfen nur durch eine AMC-Servicestelle ausgeführt werden.



Entsorgung

Sollte das Gerät einmal ausgedient haben, gehört es nicht in den Hausmüll, die Materialien sind wieder verwertbar. Entsorgen Sie das Gerät bei Bedarf umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.



2 Ihr Secuquick softline

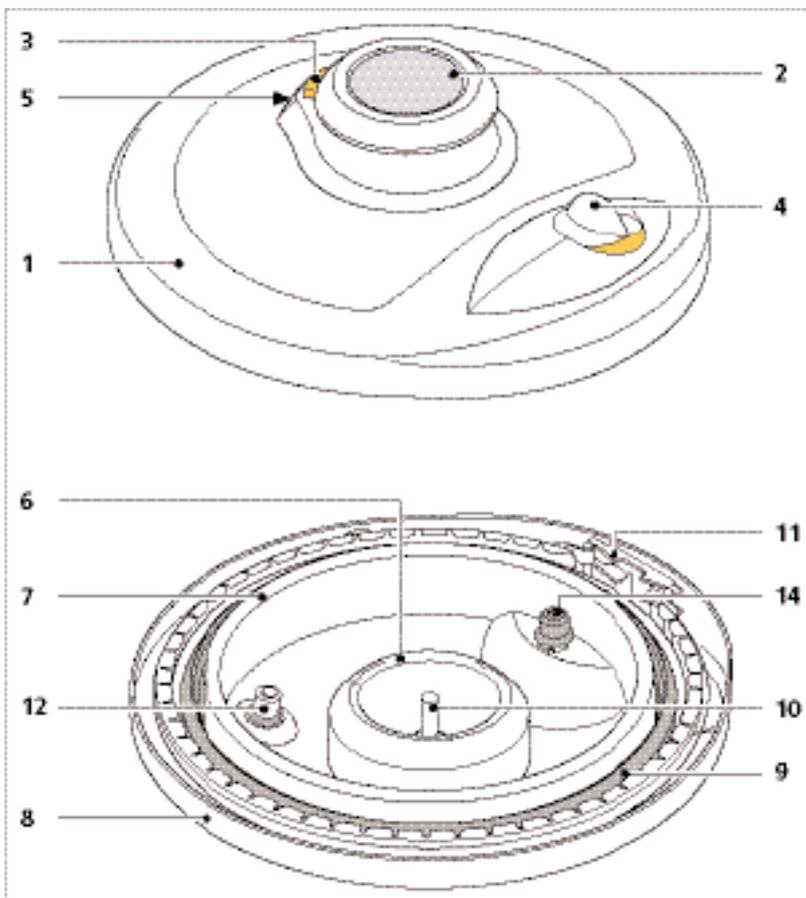
2.1 Aufbau

- 1 Secuquick softline
- 2 Visiotherm S
Misst und zeigt die Temperatur in der Schnellgareinheit an.
- 3 Gelber Abdampfknopf
Öffnet das Abdampfventil, um die Schnellgareinheit durch das Ablassen von Dampf durch die Dampf-Austrittsöffnung drucklos zu machen.
- 4 Drehknopf
Zum Schließen und Öffnen des Secuquick softline.



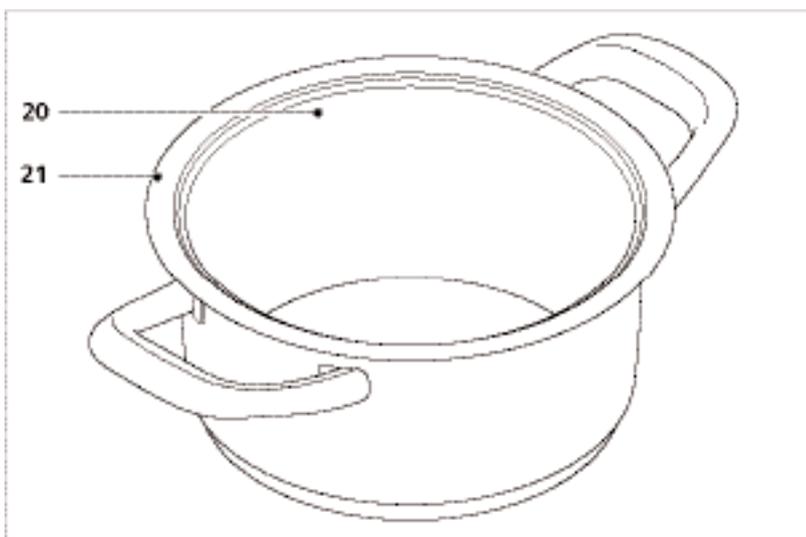
Der Drehknopf lässt sich nur drehen, wenn der Deckel so liegt, dass der Drehknopf oben ist.

- 5 Dampf-Austrittsöffnung
- 6 Glockenmutter
- 7 Unterdeckel
- 8 Oberdeckel
- 9 Dichtring
- 10 Temperaturfühler
- 11 Verriegelung Deckelverschluss
- 12 Sicherheitsventil 2
- 14 Sicherheitsventil 3



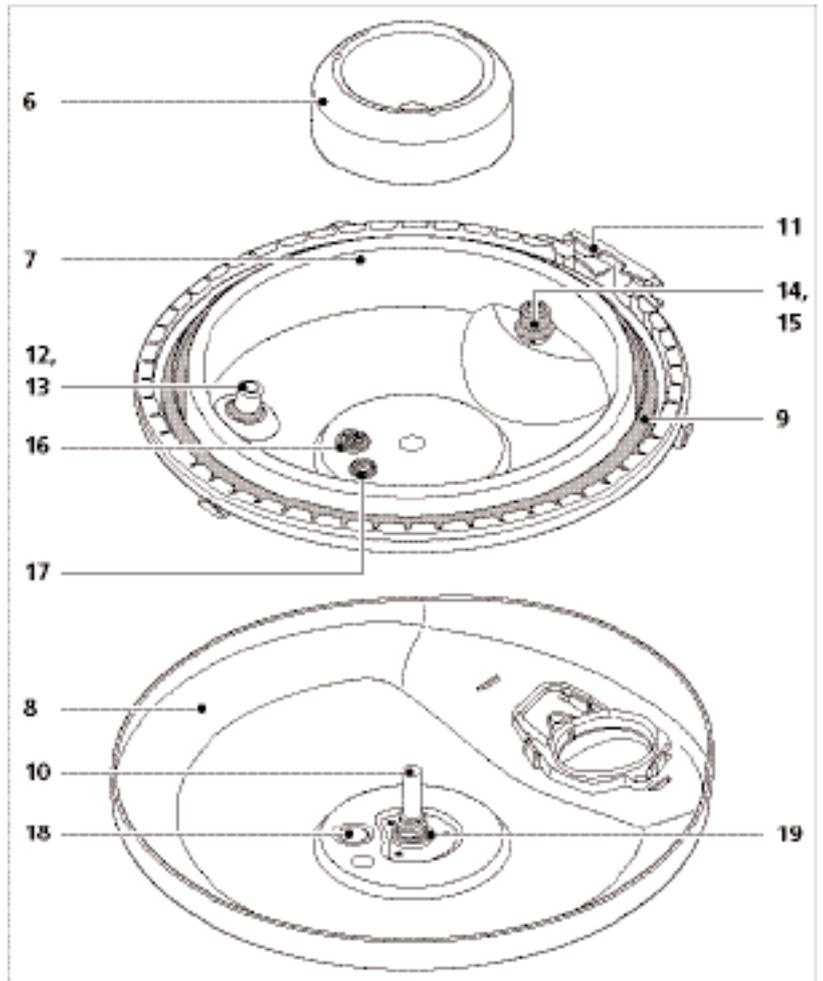
Gareinheit zur Verwendung mit dem Secuquick softline

- 20 AMC-Gareinheit
- 21 Schüttrand



Secuquick softline zerlegt

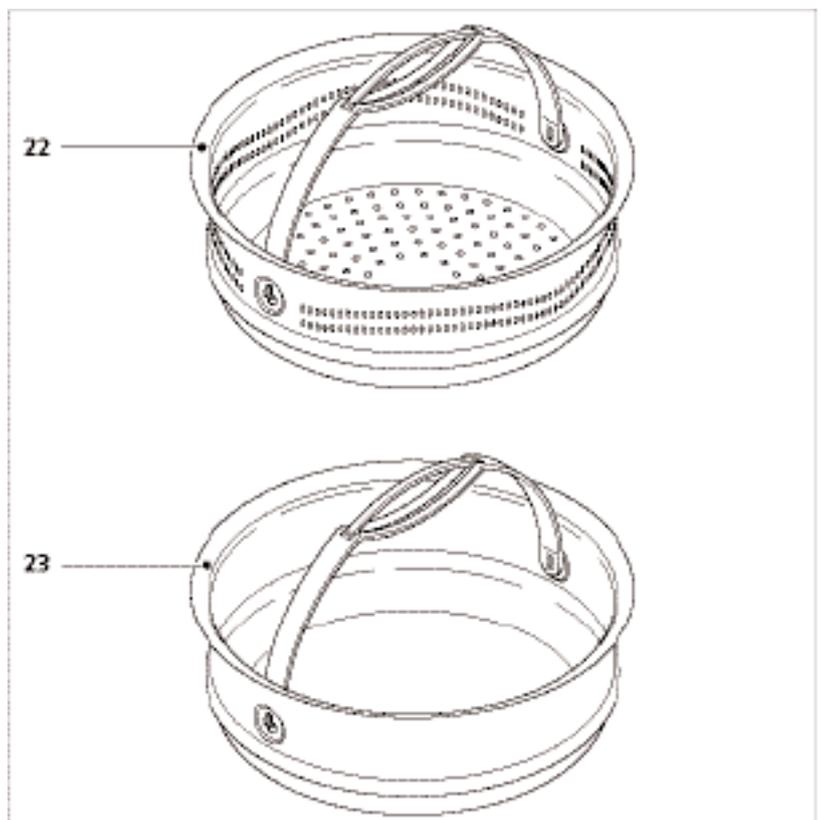
- 6 Glockenmutter
- 7 Unterdeckel
- 8 Oberdeckel
- 9 Dichtring
- 10 Temperaturfühler
- 11 Verriegelung Deckelverschluss
- 12 Sicherheitsventil 2
- 13 O-Ring zu Sicherheitsventil 2
- 14 Sicherheitsventil 3
- 15 Dichtungskappe zu Sicherheitsventil 3
- 16 Dichtscheibe zu Betriebsdruckventil
- 17 Abdampfventil
- 18 Betriebsdruckventil (Sicherheitsventil 1)
- 19 O-Ring am Temperaturfühler



Zubehör

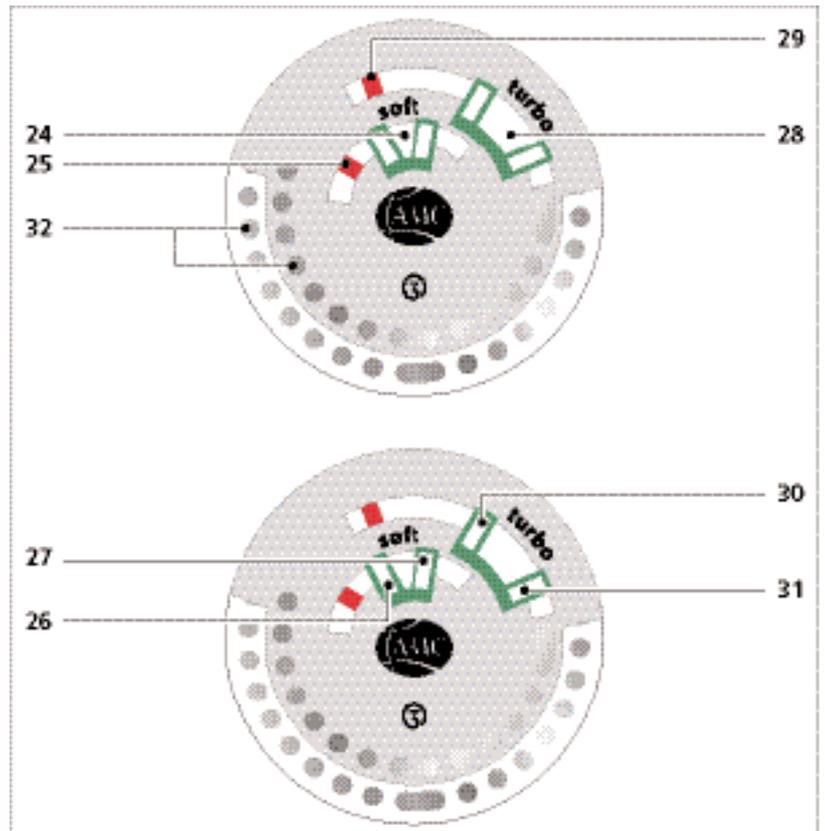
(nicht immer im Lieferumfang des Secuquick softline enthalten)

- 22 Softiera-Einsatz
- 23 Softiera-Schale



Visiotherm S

- 24 Temperaturskala
Soft-Schnellgaren (innen)
- 25 Zeiger Soft-Schnellgaren
- 26 Erstes "Softfenster"
- 27 Zweites "Softfenster"
- 28 Temperaturskala
Turbo-Schnellgaren (außen)
- 29 Zeiger Turbo-Schnellgaren
- 30 Erstes "Turbofenster"
- 31 Zweites "Turbofenster"
- 32 Messpunkte für Audiotherm



2.2 Funktion und Anwendung



Der AMC-Schnellgardeckel Secuquick softline bildet zusammen mit einer AMC-Gareinheit eine Schnellgareinheit. Der Secuquick softline wird auf die Gareinheit aufgesetzt und dicht verschlossen. Beim Erhitzen auf der Kochstelle wird durch das Verdampfen der Flüssigkeit, die zugegeben wurde oder im Lebensmittel enthalten ist, ein Überdruck in der Schnellgareinheit aufgebaut. Dadurch können die Speisen bei einer höheren Temperatur rasch, schonend und energiesparend gegart werden. Die Temperatur liegt – je nach gewählter Garmethode "Soft-Schnellgaren" oder "Turbo-Schnellgaren" – zwischen ca. 103 bis 118 °C.

Sicherheitsventile

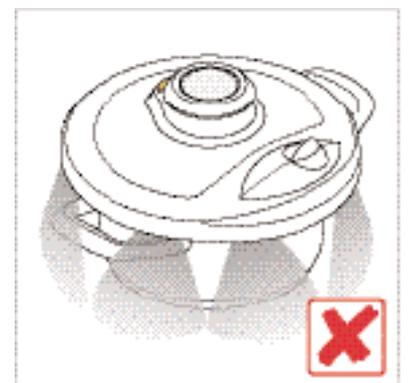
Wenn die Schnellgareinheit zu stark erhitzt und dadurch der Überdruck zu hoch wird, öffnet das Betriebsdruckventil (Sicherheitsventil 1) und Dampf entweicht.



Wenn das Betriebsdruckventil z. B. durch starke Verschmutzung oder in Folge eines Defekts nicht funktionieren sollte, öffnen je nach Druck die Sicherheitsventile 2 und 3 und es entweicht plötzlich Dampf seitlich zwischen dem Unter- und Oberdeckel. Den Secuquick softline in einem derartigen Fall bitte nicht mehr verwenden und eine AMC-Servicestelle kontaktieren.



Zu Beginn des Aufheizens ist es normal, dass wenig Dampf und evtl. einige Wassertropfen seitlich zwischen dem Unter- und Oberdeckel und aus der Dampf-Austrittsöffnung des Secuquick softline austreten, bevor der Druckaufbau beginnt.



Maximaler Öffnungsdruck der Sicherheitsventile:

- Betriebsdruckventil (Sicherheitsventil 1) 140 kPa (1,4 bar)
- Sicherheitsventil 2 230 kPa (2,3 bar)
- Sicherheitsventil 3 360 kPa (3,6 bar)

Garmethoden Soft- und Turbo-Schnellgaren

Mit dem Secuquick softline können Sie in zwei verschiedenen Temperaturbereichen schnellgaren: Soft-Schnellgaren oder Turbo-Schnellgaren.

Soft-Schnellgaren

Geeignet für **Kartoffeln und Gemüse mit langer Garzeit**, wie grüne Bohnen, Wirsing, Rosenkohl und Blumenkohl am Stück oder Tiefkühlgemüse.



Soft-Schnellgaren findet im Temperaturbereich von 103 bis 113 °C statt. Es ist besonders schonend und Vitamin erhaltend. Es ist oft schneller als die Zubereitung in der Mikrowelle und gleichzeitig energiesparend.

Mit der Kombination Softiera-Einsatz und Softiera-Schale können Beeren und Obst optimal entsaftet werden.

Die Verwendung des Softiera-Einsatzes wird unbedingt empfohlen, damit die Speisen keinen Wasserkontakt haben, nicht anbrennen und vor allem nicht auslaugen können. Die lebensnotwendigen Nährstoffe wie z. B. Vitamine bleiben so weitgehend erhalten.

Turbo-Schnellgaren

Geeignet für **Hülsenfrüchte** (wie Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen, etc.), **Schmorgerichte, Eintöpfe, Getreide, große Fleischstücke, Einkochen**.

Turbo-Schnellgaren findet im Temperaturbereich von 108 bis 118 °C statt. Es ist besonders schnell und für alle Speisen geeignet, die üblicherweise eine längere Garzeit in Anspruch nehmen.

Beim Turbo-Schnellgaren kann mit oder ohne Softiera-Einsatz oder Softiera-Schale gegart werden.

Welche Garmethode wähle ich am besten?

Ob Sie sich für Soft- oder Turbo-Schnellgaren entscheiden, hängt davon ab, was Sie zubereiten möchten. Die Bedienung des Secuquick softline ist bei beiden Garmethoden gleich. Einzig die Dauer bis zum Zurückschalten auf eine niedrigere Stufe beim Aufheizen und die Garzeiten sind unterschiedlich. Empfehlungen zur geeigneten Garmethode, zu Garzeiten, Stufeneinstellungen und weitere nützliche Angaben finden Sie im AMC-Kochbuch und in AMC-Rezeptbroschüren.

3 Garen mit dem Secuquick softline

Ein Garvorgang mit der Schnellgareinheit läuft in den folgenden Phasen ab:

- Die Speisen vorbereiten und die Schnellgareinheit befüllen. Dabei geeignetes Zubehör verwenden und Füllhöhe beachten.
- Den Secuquick softline auf die Gareinheit aufsetzen und verschließen.
- Die Schnellgareinheit mit höchster Stufe der Kochstelle aufheizen, bis entweder die für Soft-Schnellgaren oder für Turbo-Schnellgaren notwendige Aufheiz-Temperatur erreicht ist. Wählen Sie Soft-Schnellgaren oder für Turbo-Schnellgaren je nach dem Gericht, das Sie zubereiten wollen. Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt 2.2 "Funktion und Anwendung".
- Wenn die notwendige Aufheiz-Temperatur erreicht ist eine niedrigere Fortgarstufe einstellen.
- Während der ganzen Garzeit sollte die Temperatur in dem entweder für Soft-Schnellgaren oder für Turbo-Schnellgaren geeigneten Temperaturbereich liegen. Temperatur überwachen und bei Bedarf wieder eine höhere Stufe oder eine noch niedrigere Stufe einstellen. Hierbei kann Sie auch der AMC-Audiotherm unterstützen.
- Am Ende der Garzeit die Kochstelle ausschalten.
- Die Schnellgareinheit vom Herd nehmen und drucklos machen.
- Die Schnellgareinheit an den Griffen rütteln.
- Anschließend den Secuquick softline öffnen und von der Gareinheit abnehmen.

3.1 Schnellgareinheit befüllen

Verwenden Sie je nach Garmethode gegebenenfalls den Softiera-Einsatz oder die Softiera-Schale oder beide. Beachten Sie hierzu die Erläuterungen im Abschnitt 2.2 "Funktion und Anwendung".

Schnellgareinheit befüllen

Füllmenge beachten:

- Lebensmittel, die sich beim Garen ausdehnen oder schäumen, z. B. Milchreis, Brühen, Eintöpfe, Nudelauflauf, Hülsenfrüchte etc. **höchstens zu 1/2** füllen



Schäumende Lebensmittel wie z. B. eine Linsensuppe in der offenen Gareinheit ankochen und vor dem Aufsetzen des Secuquick softline etwas abschäumen.



- Andere Speisen **höchstens zu 2/3** füllen



Wenig Flüssigkeit zugeben – falls erforderlich



Beim Schnellgaren ist zum Aufbau des Dampfdrucks eine geringe Menge Flüssigkeit (ca. 1 Tasse) erforderlich. Mit dem Softiera-Einsatz sind so dessen Füßchen etwa bis zur Hälfte bedeckt. Die Menge hängt von der Größe der Schnellgareinheit, dem Lebensmittel und dem Rezept ab.

Wenn das Lebensmittel genügend Flüssigkeit enthält, kann auf die Zugabe von Flüssigkeit verzichtet werden (siehe Rezepte für Secuquick softline).



3.2 Secuquick softline aufsetzen und schließen

Vor jedem Einsatz des Secuquick softline kontrollieren:

- Der Secuquick softline muss richtig zusammengesetzt sein, die Ventile und Dichtungen und der Deckelverschluss müssen geprüft sein (siehe Kapitel 4 "Pflege und Wartung").
- Der Dichtring muss richtig eingelegt sein.
- Der Schüttrand der Gareinheit muss sauber und trocken sein und darf keine Beschädigungen (Verformungen) aufweisen. Andernfalls lässt sich der Secuquick softline nicht schließen oder dichtet nicht richtig ab.
- Den Secuquick softline nie unverschlossen, lose aufliegend oder als gewöhnlichen Pfannendeckel verwenden.
- Der Kombi-Ring, der Reibe-Raspel-Hobel-Einsatz oder die Kombischüssel darf nicht in die Gareinheit eingelegt sein.

Der Drehknopf muss in Stellung offen sein.

Secuquick softline auf die Gareinheit aufsetzen

Position beachten: Drehknopf vorne mittig zwischen den Griffen.

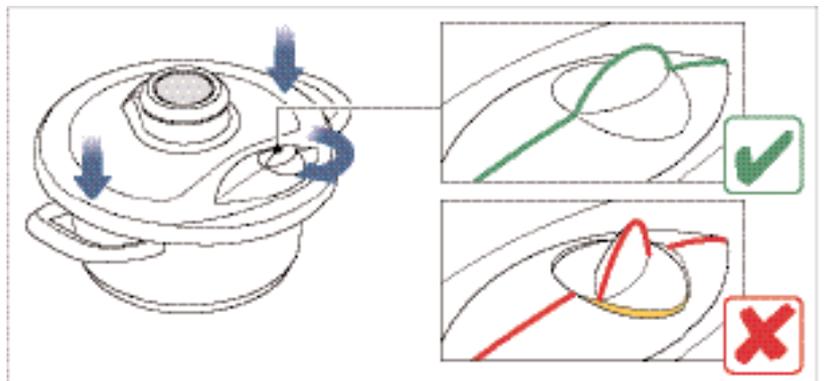


Secuquick softline schließen

An beiden Griffen halten und mit beiden Daumen gut andrücken, dann am Drehknopf schließen.

Drehknopf bis zum Anschlag drehen.

Die gelbe Markierung darf nicht mehr sichtbar sein.



3.3 Aufheizen

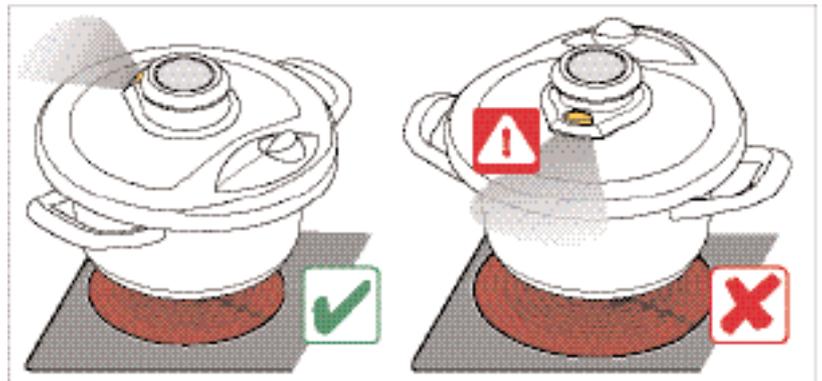
Schnellgareinheit auf die Kochstelle aufsetzen



Die Dampf-Austrittsöffnung soll vom Körper weg zeigen.

Kochstelle auf höchster Stufe einschalten

Die Durchmesser der Kochstelle und der benutzten Schnellgareinheit müssen möglichst übereinstimmen. Nur bei Gourmet-Line die nächst größere Kochstelle wählen.



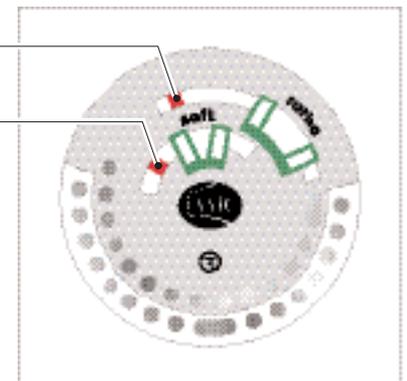
Bei Hochleistungsherden (Induktionsherde mit Booster- oder Powerstufe) nie die Booster- oder Powerstufe verwenden.

Der Anstieg der Temperatur kann an der Anzeige des Visiotherm S verfolgt werden

- Für Soft-Schnellgaren innere Skala beachten, für Turbo-Schnellgaren äußere Skala beachten.
- Wenn die Temperatur ansteigt, erscheint zuerst der Zeiger für Soft-Schnellgaren und danach der Zeiger für Turbo-Schnellgaren

Zeiger Turbo-Schnellgaren

Zeiger Soft-Schnellgaren



Nach einiger Zeit beginnt die Flüssigkeit in der Schnellgareinheit zu verdampfen. Die Luft wird aus der Schnellgareinheit verdrängt und durch Wasserdampf ersetzt. Dampf entweicht zwischen Ober- und Unterdeckel und aus der Dampf-Austrittsöffnung des Secuquick softline können einige Tropfen Wasser heraustropfen. Dann schließen die Ventile und es wird Druck aufgebaut. Der Drehknopf wird automatisch verriegelt, damit der Secuquick softline nicht unter Druck geöffnet werden kann. Der ganze Vorgang kann einige Minuten dauern (abhängig von der Größe der Schnellgareinheit und der Menge, 4–20 Min.).

3.4 Niedrigere Fortgarstufe einstellen

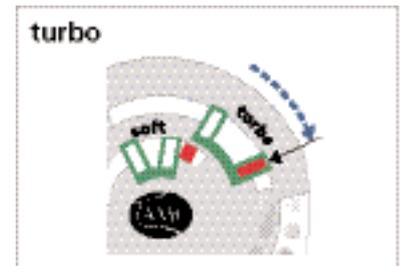
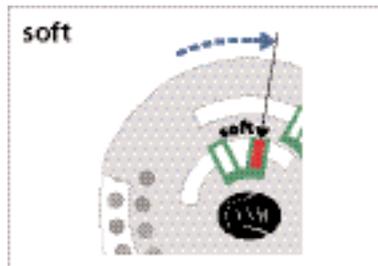
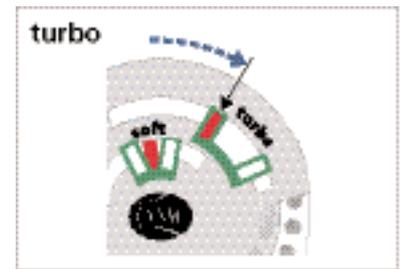
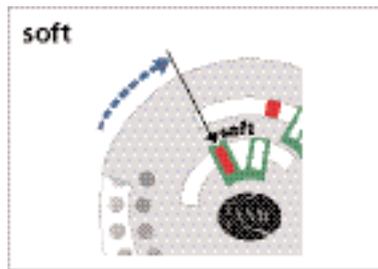
Temperaturanzeige am Visiotherm S beachten:

Sobald der Zeiger im ersten Softfenster bzw. im ersten Turbofenster steht, ist die Aufheiz-Temperatur erreicht.

Niedrigere Stufe am Herd einstellen

Wandert der Zeiger weiter bis ins zweite Soft- oder Turbofenster:

(Noch) niedrigere Stufe am Herd einstellen



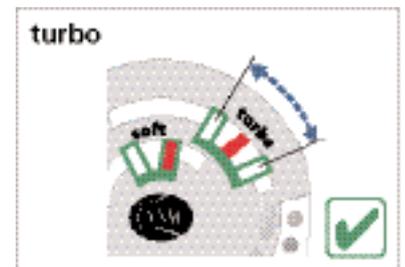
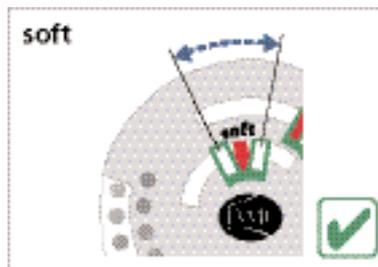
3.5 Temperatur überwachen und Stufeneinstellung anpassen

Temperaturanzeige am Visiotherm S beachten:

- Anzeige **“Temperatur optimal”**

Wenn der Zeiger im jeweiligen grünen Bereich steht, ist die Temperatur optimal.

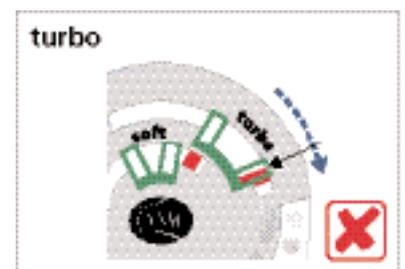
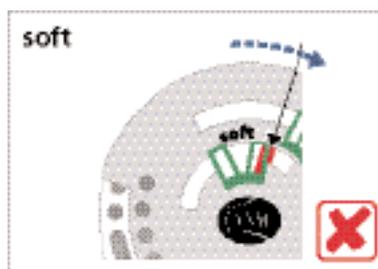
Sie müssen die Stufeneinstellung nicht verändern.



- Anzeige **“Temperatur zu hoch”**

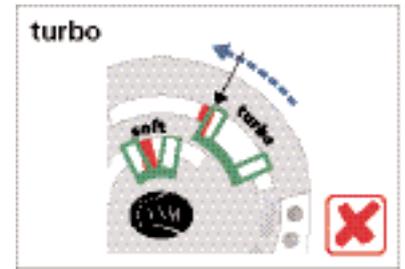
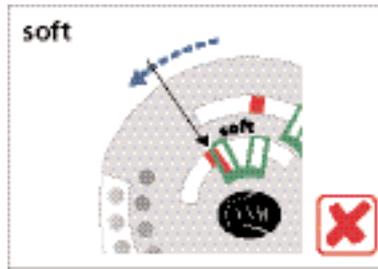
Wenn der Zeiger den jeweiligen grünen Bereich nach rechts verlässt, ist die Temperatur zu hoch. Im Fall von Turbo-Schnellgaren öffnet evtl. bereits das Betriebsdruckventil leicht, Dampf beginnt zu entweichen.

Niedrigere Stufe am Herd einstellen oder ganz ausschalten – oder Schnellgareinheit kurz vom Herd nehmen



- Anzeige **“Temperatur zu tief”**
Wenn der Zeiger den jeweiligen grünen Bereich nach links verlässt, ist die Temperatur zu tief.

Höchste/höhere Stufe am Herd einstellen



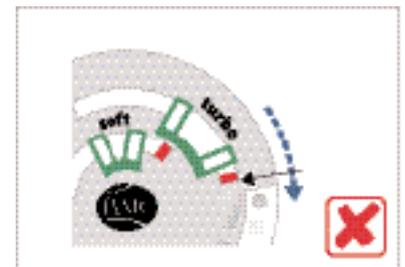
Hat der Zeiger beim Soft-Schnellgaren das erste Softfenster bereits nach links verlassen, die **höchste Stufe** einstellen bis zum Erreichen des ersten Softfensters, damit ein Druckaufbau und damit eine Temperaturerhöhung möglich sind.

Hat der Zeiger beim Turbo-Schnellgaren das erste Turbofenster bereits nach links verlassen, eine **höhere Stufe** einstellen bis zum Erreichen des ersten Turbofensters.

- Anzeige **“Übertemperatur”**
Wenn der Zeiger Turbo-Schnellgaren die Skala deutlich nach rechts verlässt, ist die Temperatur und damit der Druck in der Schnellgareinheit so hoch, dass das Betriebsdruckventil ganz öffnet, damit der Dampf entweichen kann.

Schnellgareinheit sofort vom Herd nehmen, Herd ausschalten

Wenn die Temperatur wieder im normalen Bereich und die Garzeit noch nicht erreicht ist, kann die Kochstelle wieder auf der erforderlichen Stufe eingeschaltet und der Garvorgang fortgesetzt werden.



3.6 Drucklos machen

Am Ende des Garvorgangs muss die Schnellgareinheit drucklos gemacht werden, bevor der Secuquick softline geöffnet werden kann.



Versuchen Sie nie den Secuquick softline mit Gewalt zu öffnen. Ein mit Gewalt geöffneter Deckel, der unter Druck steht, wird weggeschleudert und das heiße Kochgut kann herauspritzen, Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.



Im Kochgut eingeschlossene Dampfblasen können beim Öffnen spritzen, Verbrühungsgefahr. Die Schnellgareinheit beim drucklos machen vor dem Öffnen des Secuquick softline immer an den Griffen rütteln, damit die Dampfblasen austreten können.

Die Schnellgareinheit ist in der Regel drucklos, wenn der Zeiger für “Soft-Schnellgaren” das erste Softfenster nach links verlassen hat. Insbesondere beim Abdampfen unter Flüssigkeit oder mit dem gelben Abdampfkнопf kann die Schnellgareinheit bereits früher drucklos sein.

Um die Schnellgareinheit drucklos zu machen gibt es drei Möglichkeiten:

- **Drucklos machen mit fließendem Kaltwasser**
- **Drucklos machen mit dem gelben Abdampfkнопf**
- **Drucklos machen durch langsames Abkühlen**



Wird die Schnellgareinheit stehen gelassen, kühlt sie ab und der Druck baut sich allmählich selbst ab. Dieses Verfahren beansprucht etwas mehr Zeit. Es ist noch energiesparender.

• Drucklos machen mit fließendem Kaltwasser

Kochstelle ausschalten

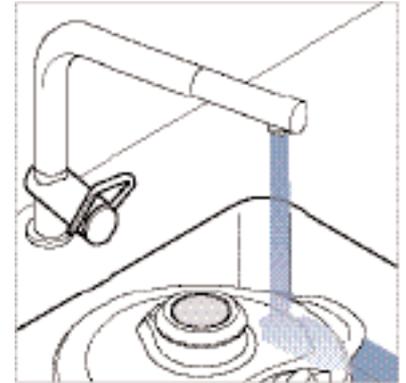
Schnellgareinheit von der Kochstelle nehmen und in das geschlossene Spülbecken stellen

Kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen



Das im Spülbecken angesammelte Wasser kann gegebenenfalls für andere Zwecke weiter verwendet werden.

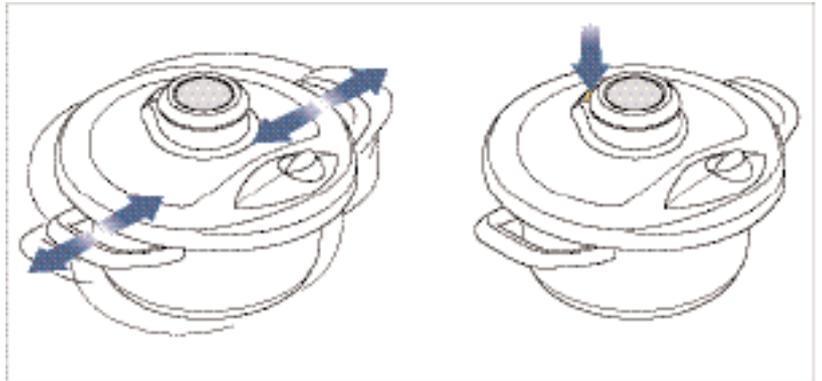
Kühlen, bis die Schnellgareinheit drucklos ist.



Schnellgareinheit an den Griffen rütteln

Gelben Abdampfkopf drücken

Wenn noch Dampf austritt den Vorgang wiederholen: Weiter kühlen, rütteln, Abdampfkopf drücken.



• Drucklos machen mit gelbem Abdampfkopf

Bestimmte Speisen dürfen nicht mit dem gelben Abdampfkopf drucklos gemacht werden, siehe Kapitel 1 "Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit".



Kochstelle ausschalten

Schnellgareinheit von der Kochstelle nehmen und auf eine feste, ebene, kalte und hitzebeständige Ablage (nicht auf Holz oder Plastik) stellen

Den gelben Abdampfkopf und die Dampf-Austrittsöffnung nicht gegen den Körper richten.



Gelben Abdampfkopf mehrmals hintereinander kurz drücken

Dampf in Stößen entweichen lassen.

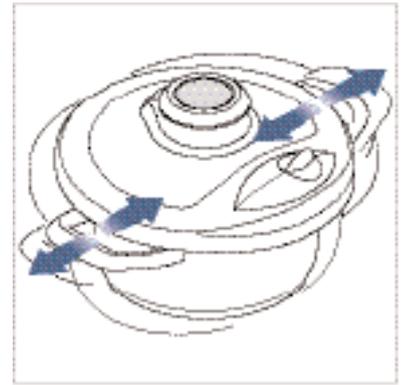
Abdampfkopf ganz eindrücken: Dampf entweicht stark.

Abdampfkopf nur teilweise eindrücken: Dampf entweicht sanfter.



Schnellgareinheit an den Griffen rütteln

Den Vorgang wiederholen, bis kein Dampf mehr austritt.



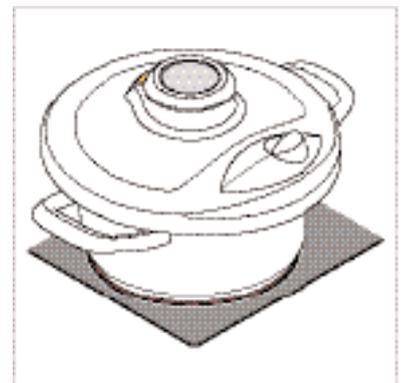
• Drucklos machen durch langsames Abkühlen

Kochstelle nach ca. ¼ der Garzeit ausschalten

Die Schnellgareinheit noch auf der Kochstelle stehen lassen zur Nutzung der Restwärme.

Schnellgareinheit abkühlen lassen

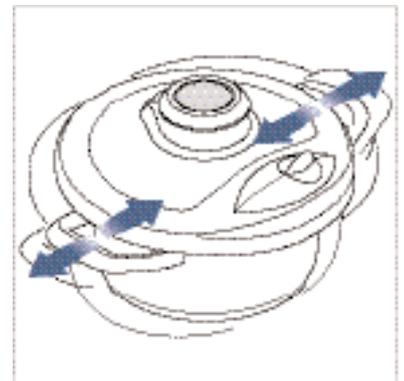
Abkühlen lassen, bis die Schnellgareinheit drucklos ist.



Schnellgareinheit an den Griffen rütteln

Drehknopf öffnen

Lässt sich der Drehknopf nicht öffnen weiter abkühlen lassen.



3.7 Secuquick softline öffnen und abnehmen

Der Secuquick softline kann nur geöffnet werden, wenn die Schnellgareinheit drucklos ist. Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.



Versuchen Sie nie den Secuquick softline mit Gewalt zu öffnen. Ein mit Gewalt geöffneter Deckel, der unter Druck steht, wird weggeschleudert und das heiße Kochgut kann herausspritzen, Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

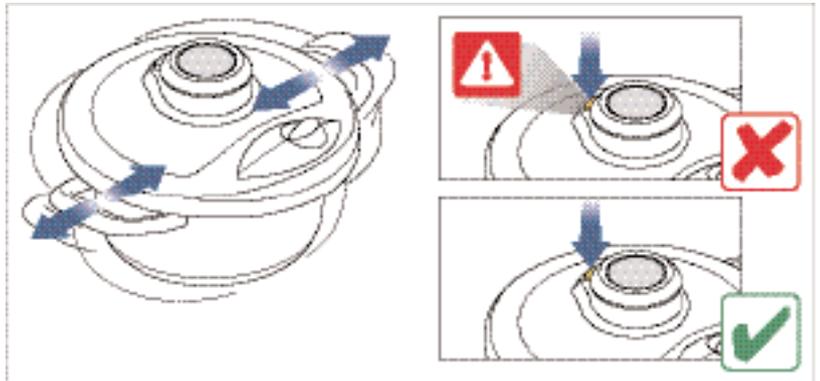
Vergewissern Sie sich, dass die Schnellgareinheit drucklos ist:

Schnellgareinheit an den Griffen rütteln

Gelben Abdampfkнопf drücken

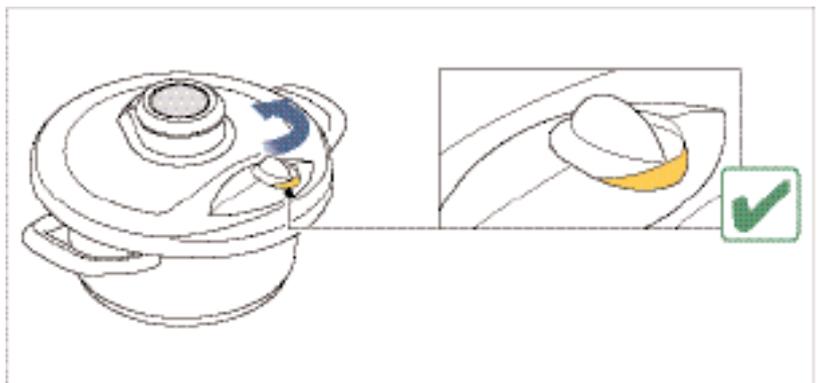
Es darf kein Dampf mehr austreten (kein Zischen mehr hörbar).

Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.



Secuquick softline am Drehknopf öffnen

Wenn offen, ist die gelbe Markierung ganz sichtbar.



Secuquick softline abnehmen



3.8 Audiotherm benutzen

Der als Zubehör erhältliche AMC-Audiotherm kann als Hilfe zur Überwachung des Garvorgangs mit dem Secuquick softline verwendet werden. Der Audiotherm gibt Ihnen Hinweise, was zu tun ist für einen optimalen Ablauf des Garvorgangs und er kann die Garzeit überwachen.

Der Audiotherm macht Sie mit Signaltönen darauf aufmerksam,

- wenn nach dem Aufheizen eine niedrigere Fortgarstufe eingestellt werden muss,
- wenn während des Garens die Temperatur zu hoch steigt oder zu tief sinkt, d.h. den optimalen Garbereich verlässt, und die Stufeneinstellung entsprechend dem Symbol im Display angepasst werden muss,
- oder wenn – falls eingestellt – die Garzeit abgelaufen ist.

Die Inbetriebnahme, die allgemeinen Funktionen und die Signaltöne des Audiotherm sind in der zugehörigen Gebrauchsanleitung genau beschrieben. Die Steuerung des Audiotherm erfolgt mit den silberfarbenen Messpunkten am Rand des Visiotherm S. Der Ablauf des Garvorgangs ist auch bei Verwendung des Audiotherm gleich wie im Kapitel 3 "Garen mit dem Secuquick softline" beschrieben.



Nur wenn der Audiotherm zusammen mit dem Navigenio auf der Stufe "A" im Automatikprogramm arbeitet, werden die unten beschriebenen notwendigen Schaltfunktionen automatisch vom Navigenio ausgeführt.

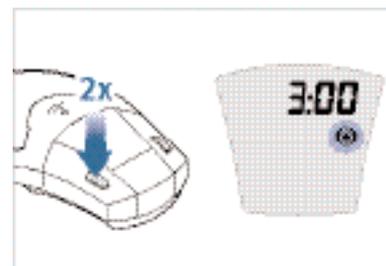
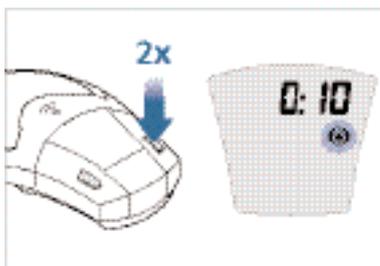
Temperatur und Garzeit überwachen

Die Schnellgareinheit vorbereiten und auf die Kochstelle aufsetzen wie gewohnt.

Audiotherm einschalten: rechte oder linke Taste 2 x drücken

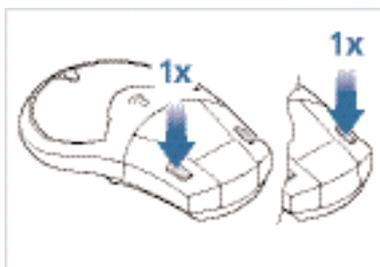
Das Symbol "Initialisieren" kreist.

Eine kurze Fortgarzeit (rechte Taste, 10 Min.) bzw. eine lange Fortgarzeit (linke Taste, max. 3 Std.) wird angezeigt.



Wenn Sie die Garzeitüberwachung nicht nutzen wollen, drücken Sie zum Einschalten nur 1 x eine Taste. Der nächste Einstellschritt kann dann übersprungen werden.

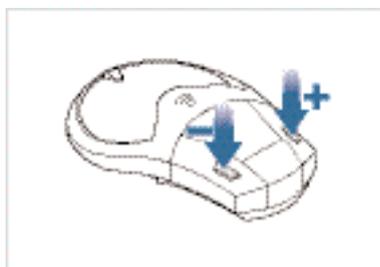
Die Garzeitüberwachung kann auch später noch – durch Drücken der rechten bzw. linken Taste – aktiviert werden, solange das Aufheizen noch nicht abgeschlossen ist.



Fortgarzeit einstellen: entsprechende Taste drücken (rechts Zeit erhöhen bzw. links reduzieren)



Bitte beachten: Die Fortgarzeit ist die Garzeit nach dem Aufheizen, d. h. Erreichen des ersten Soft- oder Turbofensters.



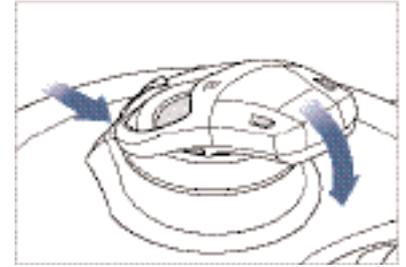
z. B. 50 Minuten



Ein dauernder Druck auf eine Taste bei der Einstellung verändert die Zeit schnell, sonst minutenweise.

Audiotherm auf den Visiotherm S aufsetzen

Halterung vorn schräg einhängen und hinten nach unten drücken, bis der Audiotherm einrastet



Die Scheibe des Visiotherm S sauber und trocken halten. Verschmutzungen oder ein Wasserfilm können zu Messfehlern und damit zu einer Fehlfunktion des Audiotherm führen.

Je nach Garmethode "Soft-Schnellgaren" oder "Turbo-Schnellgaren", die Sie ausführen wollen:

Audiotherm drehen...

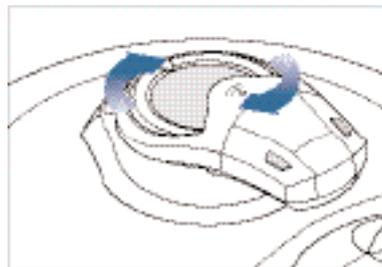
Das Symbol "Initialisieren" wechselt kurz in den Zustand fix und erlischt anschließend.

...bis im Display "soft" bzw. "turbo" blinkt (Zeiger des Audiotherm entweder auf das erste Softfenster bzw. das erste Turbofenster gerichtet, Rastpunkt)

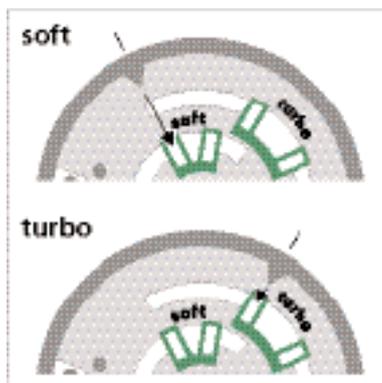


Der Audiotherm muss evtl. mehrmals ganz rundherum gedreht werden, bis er initialisiert wird.

Den Audiotherm nicht zögerlich auf die Symbole hin drehen, sondern mit einer gleichmäßigen Geschwindigkeit drehen. Der Audiotherm kann auch kurz in entgegen gesetzter Richtung gedreht werden.



Alle in den Bilder gezeigten Garzeiten sind beliebige Beispiele



Der Audiotherm ist damit zur Temperaturüberwachung (und Garzeitüberwachung – wenn eingestellt) bereit. Die Kochstelle auf der höchsten Stufe einschalten wie gewohnt.

Signalöne des Audiotherm beachten:

Wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist (Zeiger im ersten Soft- bzw. Turbo-Fenster), ertönt ein 2-facher, sich wiederholender Signalton.

- Signal **“Reduzieren”**

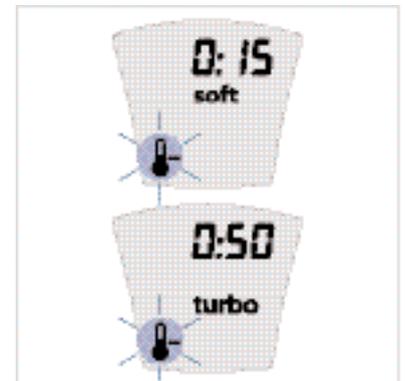
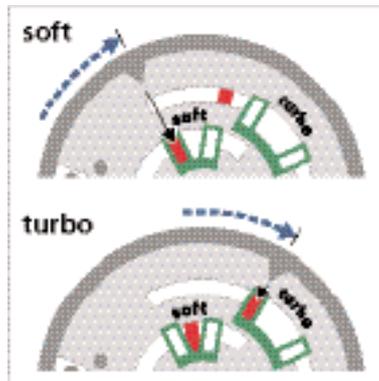


--- --- ---

Das Symbol “Reduzieren” blinkt, “soft” bzw. “turbo” leuchtet dauernd.

Die Fortgarzeit – falls eingestellt – beginnt abzulaufen.

Niedrigere Stufe am Herd einstellen und Signalton durch Drücken einer Taste abschalten



Wenn die Temperatur während des Garens den optimalen Bereich nach rechts verlässt, ertönt ein 2-facher, sich wiederholender Signalton.

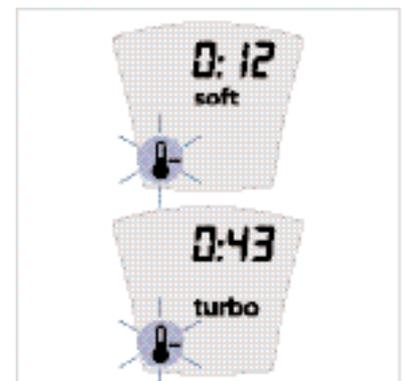
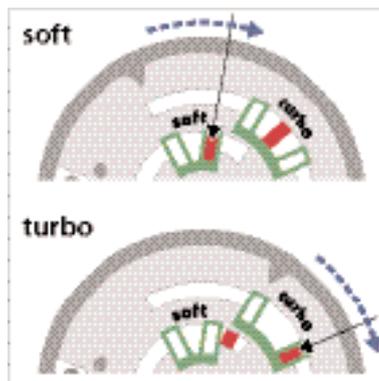
- Signal **“Reduzieren”**



--- --- ---

Das Symbol “Reduzieren” blinkt.

Niedrigere Stufe am Herd einstellen (oder ganz ausschalten oder Schnellgareinheit kurz vom Herd nehmen), Signalton durch Drücken einer Taste abschalten



Wenn die Temperatur während des Garens den optimalen Bereich nach links verlässt, ertönt ein 2-facher, sich wiederholender Signalton.

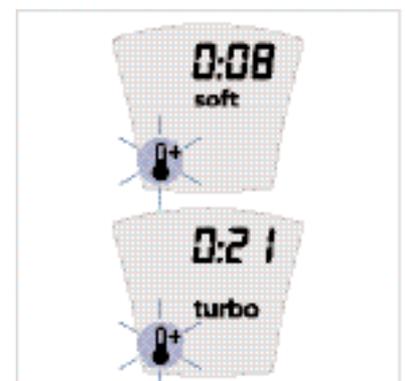
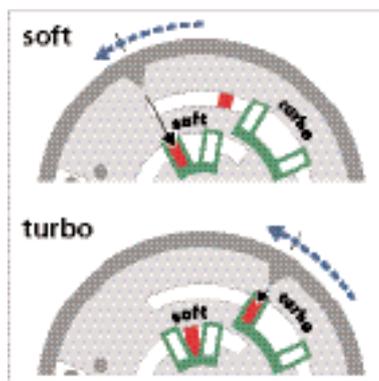
- Signal **“Erhöhen”**



--- --- ---

Das Symbol “Erhöhen” blinkt.

Höchste/höhere Stufe am Herd einstellen, Signalton durch Drücken einer Taste abschalten



Hat der Zeiger beim Soft-Schnellgaren das erste Softfenster bereits nach links verlassen, die **höchste Stufe** einstellen bis zum Erreichen des ersten Softfensters, damit ein Druckaufbau und damit eine Temperaturerhöhung möglich sind.

Hat der Zeiger beim Turbo-Schnellgaren das erste Turbofenster bereits nach links verlassen, eine **höhere Stufe** einstellen bis zum Erreichen des ersten Turbofensters.

Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, ertönt nach Ablauf der Garzeit ein einfacher, sich wiederholender Signalton.

- Signal "Garende"



Die Anzeige "0:00" blinkt.

Das Gericht ist fertig.

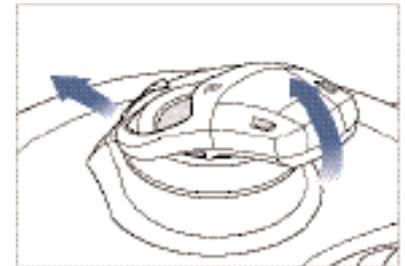
**Signalton durch Drücken
einer Taste abschalten**



Prüfen Sie während des Gebrauchs hin und wieder, ob der Audiotherm noch richtig eingestellt ist bzw. ob er für die gewünschte Garart Soft- oder Turbo-Schnellgaren initialisiert ist.

Im Zweifelsfall den Audiotherm ausschalten, neu einstellen und initialisieren.

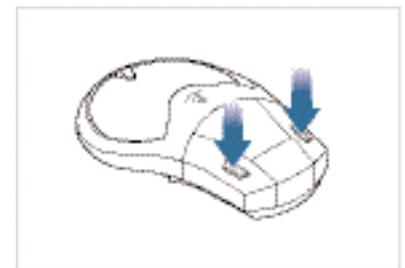
Audiotherm hinten anheben und abnehmen



Linke und rechte Taste gleichzeitig 1 Sekunde drücken



Der Audiotherm schaltet ansonsten 2 Minuten nach dem Abnehmen selbst ab.



- **Einstellung "P"**

Die Einstellung "P" bietet eine zusätzliche sehr energiesparende Einsatzmöglichkeit. Diese eignet sich für Speisen mit kurzer Schnellgarzeit und dem Drucklosmachen durch langsames Abkühlen (siehe Seite 16). Besonders geeignet ist diese Einstellung für Risotto, Reis und viele Tiefkühlgemüse. Auf dem Audiotherm befindet sich die Einstellung "P" zwischen den Positionen "3:00" und "0:01".



4 Pflege und Wartung

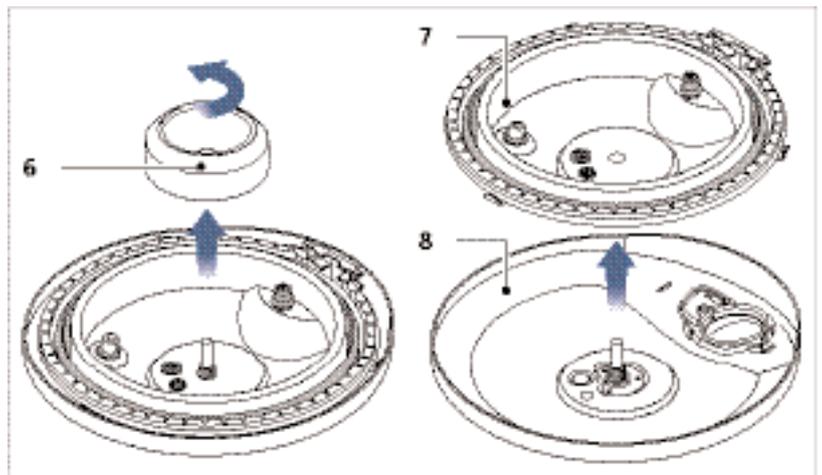
Für eine lange Lebensdauer und eine einwandfreie und sichere Funktion des Secuquick softline ist dieser wie folgt zu pflegen und zu warten:

- Nach jeder Verwendung den Secuquick softline zerlegen und reinigen.
- Vor der nächsten Verwendung den Secuquick softline zusammensetzen und seine Funktion prüfen.
- Den Dichtring und andere Dichtungen ersetzen, wenn diese beschädigt sind oder durch natürliche Alterung spröde werden, schrumpfen oder Risse aufweisen. Diese Teile sollten spätestens alle 2 Jahre ausgetauscht werden.

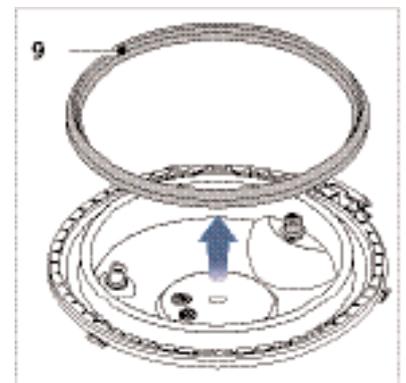
4.1 Secuquick softline zerlegen

Glockenmutter (6) abschrauben

**Unterdeckel (7) aus dem
Oberdeckel (8) herausnehmen**



Dichtring (9) abziehen



4.2 Secuquick softline reinigen und aufbewahren

- Reinigung in der Spülmaschine zulässig.
- Für Reinigung von Hand Spültuch oder weichen Schwamm verwenden.
- Geeignete Reinigungsmittel sind AMC BIO FORTE oder ein neutrales Spülmittel.

Unterdeckel, Oberdeckel, Glockenmutter, Dichtring

In der Spülmaschine reinigen

oder

von Hand reinigen, mit heißem Wasser nachspülen

Gut abtrocknen



Der Dichtring lebt länger, wenn er vor Licht geschützt und nur locker auf dem Secuquick softline aufliegend aufbewahrt wird. Den Dichtring erst vor der nächsten Verwendung wieder fest einlegen.

4.3 Secuquick softline zusammensetzen

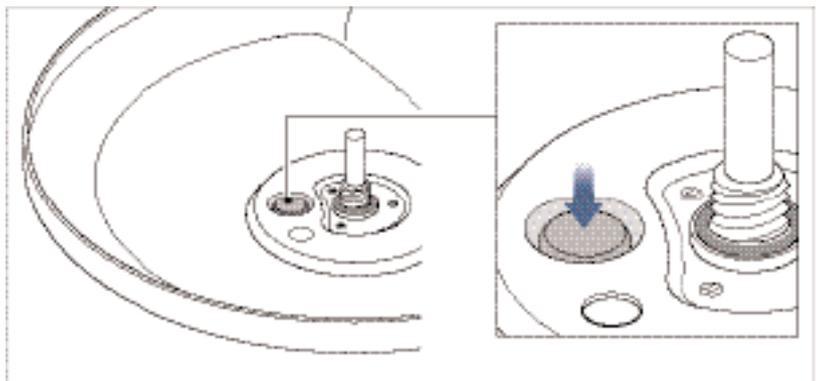
Führen Sie beim Zusammensetzen die beschriebenen Prüfarbeiten durch. Diese sind wichtig für eine einwandfreie und sichere Funktion. Siehe auch Hinweis Seite 6.

Ventile und Dichtungen prüfen

Mit dem Finger auf das Betriebsdruckventil drücken

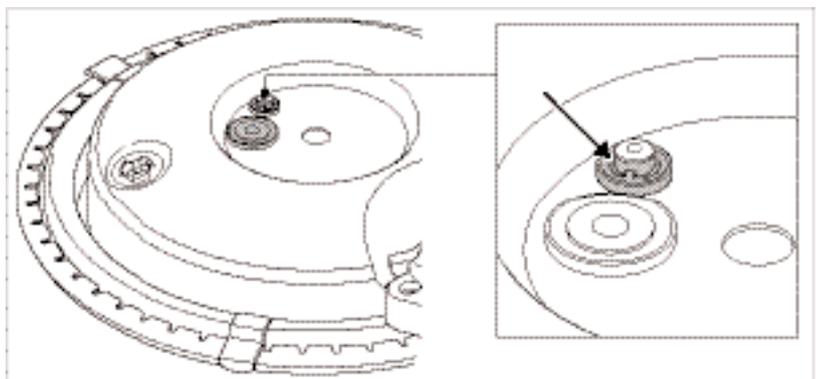
Dieses muss sich leicht ca. 3–4 mm hineindrücken lassen und leicht, ohne zu klemmen, wieder zurückfedern.

Funktioniert das Betriebsdruckventil nicht einwandfrei, darf der Secuquick softline nicht mehr verwendet werden. Eine AMC-Servicestelle kontaktieren.



Abdampfventil prüfen

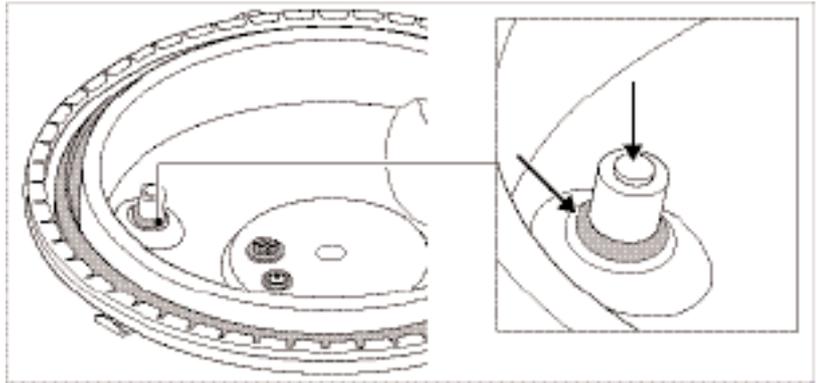
Die Öffnungen im Gummitel des Abdampfventils müssen sauber sein.



Sicherheitsventil 2 prüfen

Der O-Ring darf nicht beschädigt sein und muss in der Rille (ganz unten) liegen.

Durch Fingerdruck kontrollieren, ob die Stahlkugel nicht verklebt ist, sich frei bewegen lässt und zurückfedert.

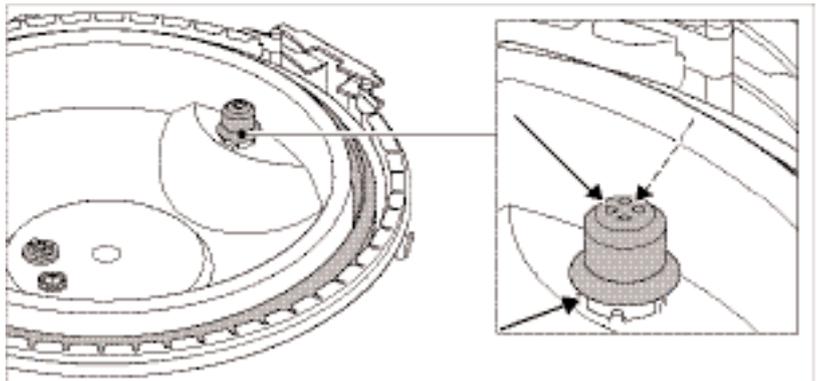


Sicherheitsventil 3 prüfen

Die Dichtungskappe muss aufgesetzt und sauber sein.

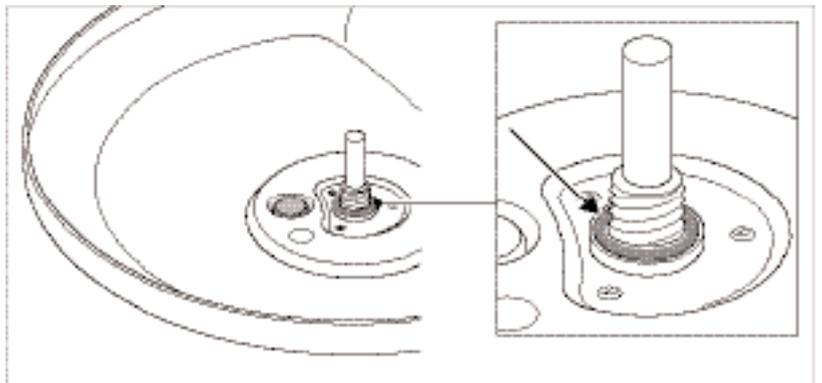
Durch Fingerdruck kontrollieren, ob die blaue Kugel (unter der Dichtungskappe) nicht verklebt ist, sich frei bewegen lässt und zurückfedert.

Kontrollieren, ob das Ventil im Deckel sauber und frei beweglich ist.



O-Ring unter Visiotherm S prüfen

Der O-Ring darf nicht beschädigt sein und muss vollständig unten in der Rille liegen.

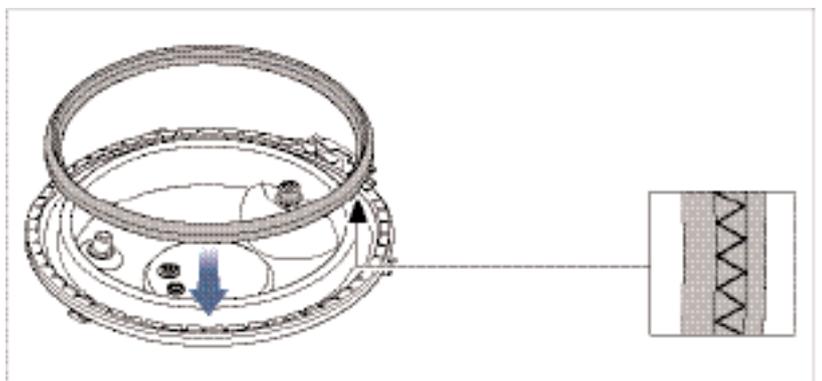


Zusammensetzen

Dichtring einlegen

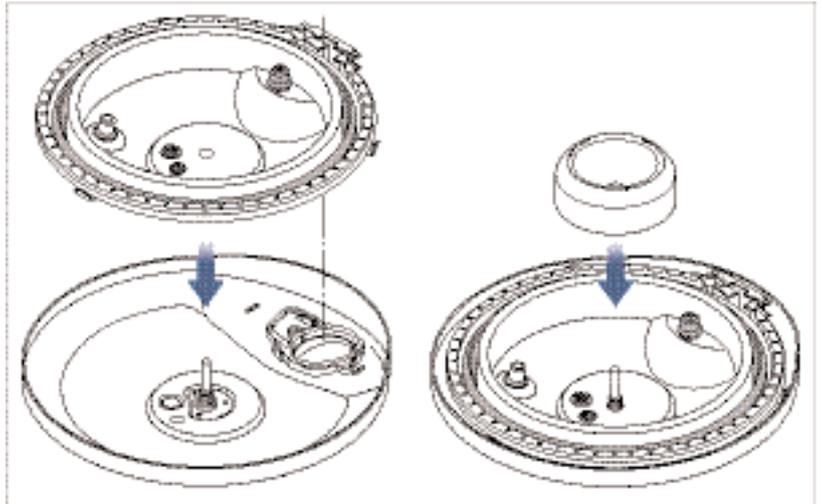
Einbaulage beachten: Wellenlinie unten.

Mit den Fingern rundherum andrücken



Unterdeckel einlegen

Glockenmutter aufschrauben und fest anziehen



Deckelverschluss prüfen

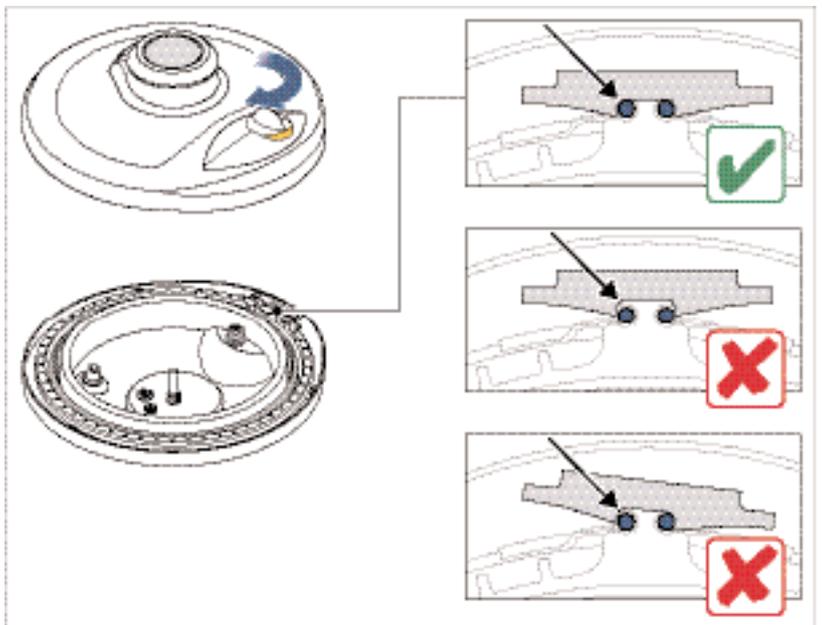
Secuquick softline mit dem Drehknopf schließen

Verriegelung zum Deckelverschluss prüfen

Der Sicherungsriegel darf nicht nach außen verbogen sein. Die beiden Bolzen müssen im geschlossenen Zustand immer ganz gehalten werden.

Secuquick softline mit dem Drehknopf wieder öffnen

Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.



Funktioniert der Deckelverschluss nicht einwandfrei, darf der Secuquick softline nicht mehr verwendet werden. Eine AMC-Servicestelle kontaktieren.

4.4 Dichtungen ersetzen

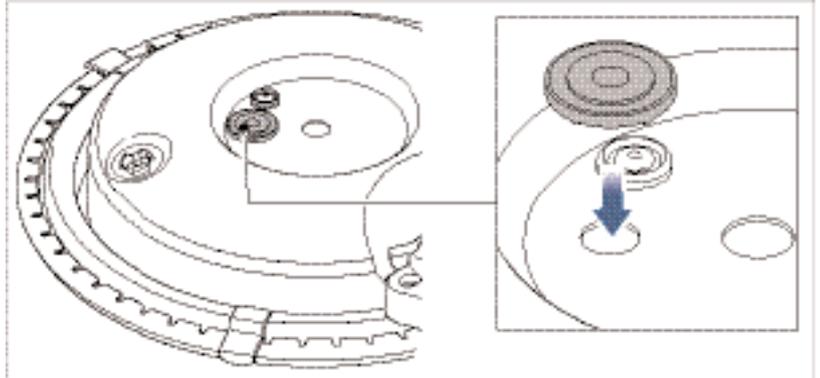
- Dichtungen nur von Hand oder mit Hilfe stumpfer Werkzeuge ersetzen.
- Nur AMC-Original-Ersatzteile Modell 4200 verwenden.
- Alle Dichtungen zusammen mit dem Dichtring können Sie bei AMC als Paket in einem Plastikbeutel beziehen. Die Kontaktadresse finden Sie auf der Rückseite.

Dichtscheibe zu Betriebsdruckventil

Dichtscheibe in die Öffnung einsetzen

Einbaulage beachten: kleinerer Durchmesser unten.

Die montierte Dichtscheibe muss sich leicht drehen lassen.

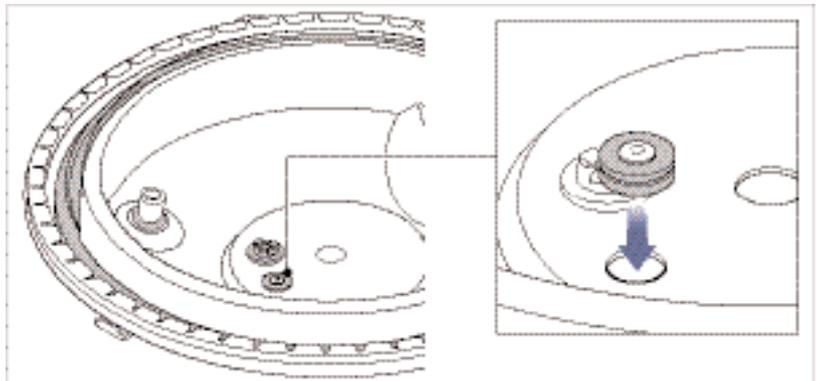


Abdampfventil

Dichtung in die Öffnung einsetzen

Die drei Öffnungen am Gummiteil des Abdampfventils müssen sich an der Oberseite des Unterdeckels befinden.

Darauf achten, dass die Rille des Gummiteils korrekt in der Bohrung des Blechs sitzt.

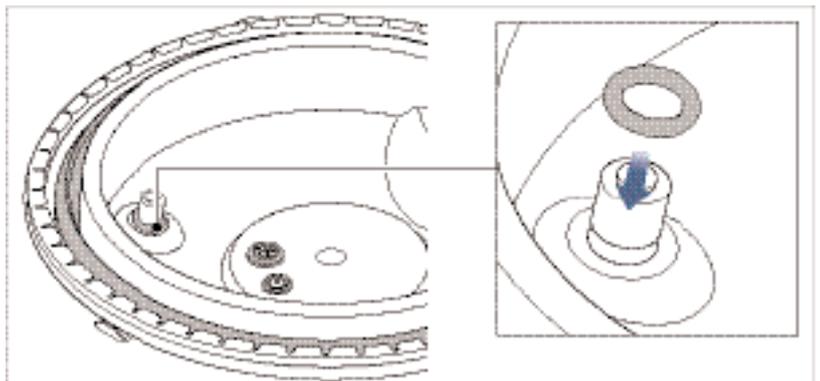


Die Öffnungen für die Dichtscheibe bzw. für das Abdampfventil nicht verwechseln.

O-Ring am Sicherheitsventil 2

O-Ring aufschieben, bis er in der Rille (ganz unten) liegt

Dabei den Ventilkörper nicht aus dem Unterdeckel ziehen.

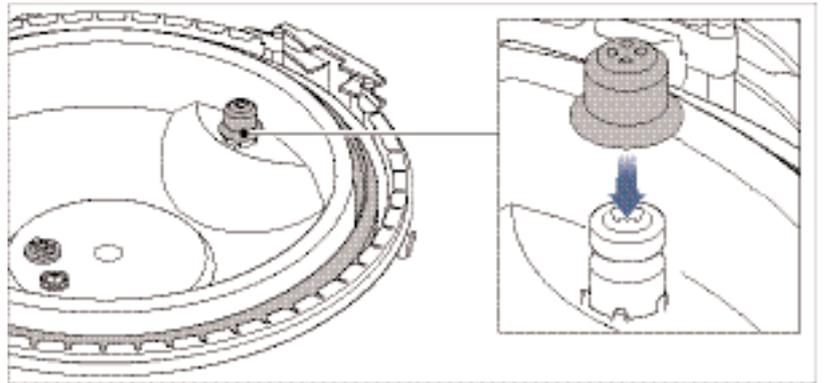


Dichtungskappe am Sicherheitsventil 3

Dichtungskappe ganz aufschieben

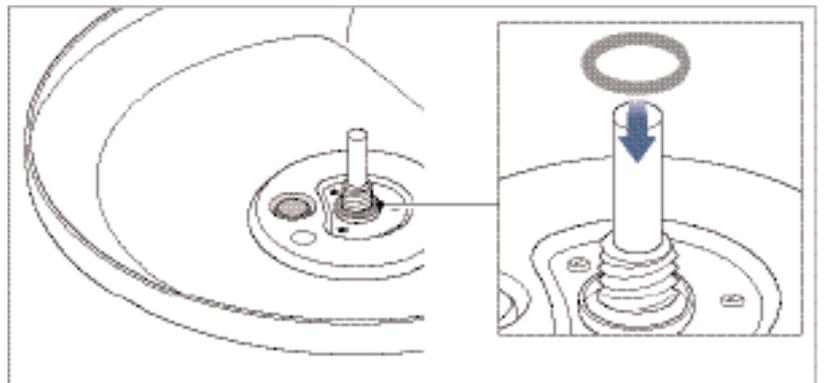


Den O-Ring von Sicherheitsventil 2 nicht über das Sicherheitsventil 3 stülpen!



O-Ring unter Visiotherm S

O-Ring vorsichtig über das Gewinde aufschieben, bis er vollständig unten in der Rille liegt



5 Was tun, wenn...

Secuquick softline lässt sich nicht schließen...

Der Drehknopf kann nicht in die Stellung "geschlossen" gedreht werden.

Der Drehknopf (wenn der Secuquick softline noch nicht auf die Gareinheit aufgesetzt ist) kann nicht von der Stellung "offen" in die Stellung "geschlossen" gedreht werden oder er ist schwergängig.

Secuquick softline lässt sich nicht öffnen...

Der Drehknopf kann nicht in die Stellung "offen" gedreht werden. Er bewegt sich kurz und blockiert dann.

kein oder zu wenig Druck in der Schnellgareinheit...

Die Temperaturanzeige am Visiotherm S erreicht das erste Softfenster bzw. das erste Turbofenster nicht.

Dampf tritt plötzlich zwischen den Deckeln aus...

Die Schnellgareinheit wurde überhitzt und das Betriebsdruckventil hat nicht funktioniert.

Ein Sicherheitsventil hat angesprochen.

Den Secuquick softline nach unten andrücken, während der Drehknopf gedreht wird

Kontrollieren Sie, ob

- sich der Drehknopf leicht drehen lässt, wenn der Secuquick softline von der Gareinheit abgehoben wird. Wenn nein, Deckelverschluss gängig machen, wie unten beschrieben.
- der Dichtring richtig eingelegt ist.
- eine passende AMC-Gareinheit verwendet wird.
- der Schüttrand der Gareinheit sauber, eben und unbeschädigt ist.

Kontrollieren Sie, ob

- der Secuquick softline richtig zusammengesetzt ist (Glockenmutter fest angezogen).
- der Deckelverschluss verschmutzt ist oder ob sich ein Fremdkörper darin verfangen hat, gegebenenfalls reinigen.

Drehknopf einige Male hin und her bewegen

Die Schnellgareinheit ist möglicherweise nicht drucklos.

Schnellgareinheit drucklos machen

Die Verfahren sind im Abschnitt 3.6 "Drucklos machen" beschrieben. Vorsichtsmaßnahmen beachten.

Wenn die Schnellgareinheit drucklos ist:

Drehknopf wieder ganz auf Stellung "geschlossen" drehen und erneut versuchen

Den Secuquick softline nach unten drücken, während der Drehknopf gedreht wird

Kontrollieren Sie, ob

- der richtige Kochstellendurchmesser gewählt ist.
- die höchste Stufe am Herd eingestellt ist.
- ausreichend Flüssigkeit zugegeben wurde.
- der Secuquick softline vollständig geschlossen ist (der Drehknopf ist bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht worden, die gelbe Markierung am Drehknopf ist nicht mehr sichtbar).

Wenn dauernd Dampf unter dem Deckel austritt:

Kontrollieren Sie, ob

- der Dichtring richtig eingelegt ist.
- die Glockenmutter fest angezogen ist.
- alle Dichtungen vorhanden sind, unbeschädigt sind und richtig sitzen, siehe Abschnitt 4.4 "Dichtungen ersetzen".

Secuquick softline nicht mehr verwenden

Eine AMC-Servicestelle kontaktieren

6 AMC-Kundenservice, Ersatzteile

Kundenservice ist bei AMC ein fortwährendes Bestreben, den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden! Wenn Sie also zusätzliche Fragen oder Anregungen haben, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf!

Wir werden Ihnen gerne helfen!

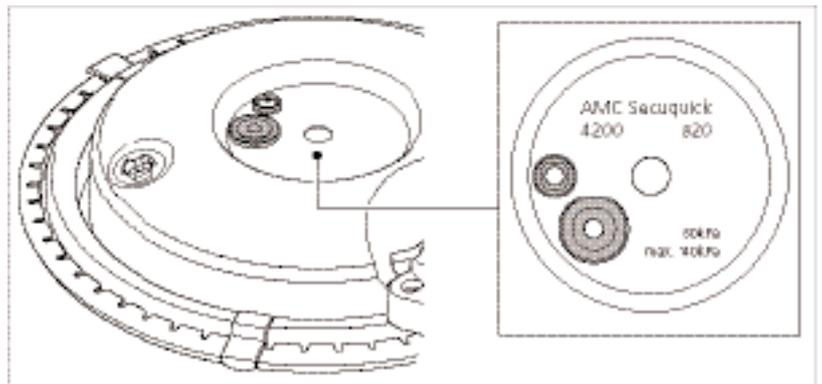
Die Kontaktadressen finden Sie auf der Rückseite.

6.1 Ersatzteile

Damit Sie die richtige Ausführung erhalten, sind folgende Angaben erforderlich:

- Angabe des Modells
- Angabe des Durchmessers

Diese Angaben finden Sie eingeprägt im Zentrum des Unterdeckels.



AMC Secuquick softline

Kontaktadressen

AMC Deutschland
AMC Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen/Rhein
Deutschland
Tel. +49 6721 18001
Fax +49 6721 180326
info@de.amc.info
www.amc.info

AMC Österreich
Handelsgesellschaft m.b.H.
Handelskai 388/Top 861
1020 Wien
Österreich
Tel. +43 1 2582618-0
Fax +43 1 258261818
info@at.amc.info
www.amc.info

AMC (Schweiz)
Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
Tel. +41 41 7995111
Fax +41 41 7904010
info@ch.amc.info
www.amc.info

AMC International
Alfa Metalcraft Corp. AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
Tel. +41 41 7995222
Fax +41 41 7902744
info@amc.info
www.amc.info

Barcode

