



Mangiare meglio.  
Vivere meglio.



# AMC EasyQuick

Istruzioni per l'uso



Sistema di  
cottura Premium

[www.amc.info](http://www.amc.info)

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare EasyQuick, conservarle e consegnarle al proprietario successivo.

## Simboli utilizzati



**Indicazioni importanti per la sicurezza.** La mancata osservanza può causare danni o lesioni alle persone.



Indicazioni utili per gli utenti.



Rappresenta una **cattiva condizione di funzionamento** o uso improprio.



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



Rappresenta una **buona condizione di funzionamento** o uso corretto.

Le fasi di lavoro sono indicate con una freccia.

<b>1. Uso conforme e sicurezza</b>	<b>4</b>	<b>3. Cottura al vapore automatica con inserto Softiera e EasyQuick</b>	<b>11</b>
1.1 Unità di cottura adatte e accessori	4		
1.2 Piani di cottura adatti e relative dimensioni	4		
1.3 Istruzioni d'uso e di sicurezza importanti	5	<b>4. Arrostitura con EasyQuick</b>	<b>12</b>
Evitare danni e un uso improprio	5		
Evitare pericoli...	6	<b>5. Arrostitura e cottura automatica con EasyQuick</b>	<b>13</b>
Controllo	6		
1.4 Cura e manutenzione	7	<b>6. Cottura al vapore con inserto Softiera e EasyQuick</b>	<b>15</b>
Controllo della valvola del vapore	7		
Cosa fare in caso di danneggiamento o malfunzionamento	7	<b>7. Cura e manutenzione</b>	<b>16</b>
1.5 Smaltimento	7	7.1 Smontare EasyQuick	16
		7.2 Pulire e riporre EasyQuick	17
		7.3 Montare EasyQuick	17
		7.4 Controllare la valvola del vapore	17
		<b>8. Cosa fare se...</b>	<b>18</b>
<b>2. Il Suo EasyQuick</b>	<b>8</b>	<b>9. Servizio di Assistenza Clienti AMC, parti di ricambio</b>	<b>19</b>
2.1 Montaggio di EasyQuick	8	9.1 Parti di ricambio	19
Unità di cottura e accessori da usare con EasyQuick	8		
Visiotherm E	9		
2.2 Funzionamento e uso	9		
Valvola del vapore	9		
Arrostitura	10		
Cottura al vapore	10		

# 1. Uso conforme e sicurezza

EasyQuick consente di cuocere al vapore e arrostitire le pietanze; inoltre si adatta alle Unità di cottura del diametro di 20 cm e 24 cm. Deve essere usato solo per questi scopi. L'uso improprio può causare danni. Attenersi a queste istruzioni per l'uso, in particolare alle informazioni contenute in questo capitolo.

## 1.1 Unità di cottura adatte e accessori

EasyQuick può essere usato con:

- Unità di cottura AMC di diametro 20 e 24 cm
- Unità della linea Gourmet da 20 e 24 cm
- Inserto Softiera da 20 e 24 cm
- Inserto bacinella da 20 cm e 24 cm
- Visiotherm E (modello con finestra "carne" e finestra "vapore")
- Audiotherm (modello con struttura grigia e tasti neri)
- Navigenio

### **Non deve essere usato con:**

- Unità di cottura da 24 cm e 2,5 l con inserto Softiera\*
- Unità di cottura da 20 cm e 2,3 l con inserto Softiera\*
- Unità di cottura da 24 cm e 8,0 l in combinazione con Navigenio
- Padella Arcobaleno da 20 e 24 cm
- Unità Unica da 24 cm con inserto Softiera\*
- Unità di cottura e padelle di altri produttori
- Anello Combi, inserto GRA o bacinella Combi applicati all'Unità di cottura

\*può essere usata **senza** inserto Softiera

## 1.2 Piani di cottura adatti e relative dimensioni

EasyQuick è particolarmente adatto per la cottura automatica con Navigenio e Audiotherm, che consente il controllo semplice e ottimale della temperatura.

Inoltre, le Unità di cottura chiuse con EasyQuick si possono usare su tutti i tipi di piani di cottura:

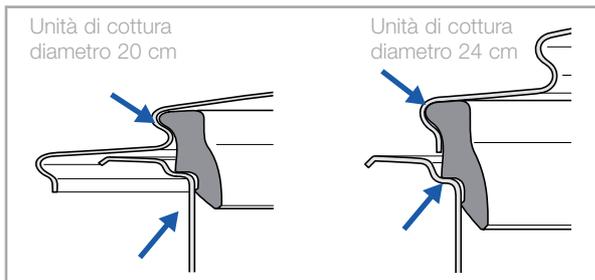
- Il diametro del punto di cottura e dell'Unità di cottura devono coincidere il più possibile.
- Posizionare l'Unità di cottura al centro del punto di cottura.
- Si possono usare piani a induzione se sul marchio alla base delle Unità è specificato "Induzione".
- Non usare booster o incrementatori di potenza del piano a induzione.
- In caso di piano di cottura a gas, si scelga il bruciatore corrispondente al diametro dell'Unità. La fiamma non deve fuoriuscire dal fondo dell'Unità di cottura.
- Leggere anche le istruzioni del capitolo "Come funziona" in "Il nostro libro di cucina" o "AMC Step by Step".

### 1.3 Istruzioni d'uso e di sicurezza importanti



#### Evitare danni e un uso improprio

- Con i fornelli a gas, l'anello di tenuta di 24 cm non deve mai essere applicato su EasyQuick se su di esso viene già montato l'anello di tenuta da 20 cm. **In caso contrario l'anello di tenuta potrebbe venire danneggiato o prendere fuoco.**
- **Applicare su EasyQuick solo l'anello di tenuta il cui diametro corrisponde a quello dell'Unità di cottura da impiegare.**



L'anello di tenuta deve essere inserito correttamente lungo il bordo del coperchio.

- Dopo che l'anello di tenuta è stato applicato lungo l'intero bordo, EasyQuick può essere applicato sull'Unità di cottura adatta.
- Tenere puliti e in buone condizioni l'anello di tenuta e la valvola del vapore di EasyQuick. Se la valvola è ostruita, l'anello non è inserito correttamente e EasyQuick non è applicato nel modo giusto, il

coperchio potrebbe sollevarsi facendo fuoriuscire il vapore.

Attenersi alle istruzioni del capitolo 7, "Cura e manutenzione".

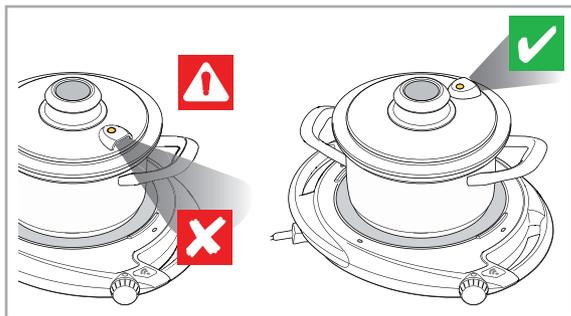
Per la cottura al vapore con l'inserto Softiera, aggiungere sempre una tazza d'acqua (circa 120- 150 ml) nell'Unità di cottura, in modo che si formi il vapore, controllando che il livello dell'acqua non superi la base forata dell'inserto Softiera. Se richiesto dal processo di cottura, aggiungere altra acqua.

- Non riempire mai l'Unità di cottura oltre i  $\frac{2}{3}$  e, con alimenti che rilasciano liquidi, per più di  $\frac{1}{2}$  del volume dell'Unità impiegata per garantire il corretto funzionamento. Non inclinare o rovesciare l'Unità di cottura altrimenti EasyQuick potrebbe cadere, il cibo potrebbe fuoriuscire dalla valvola e il funzionamento potrebbe essere compromesso.
- Quando si utilizza EasyQuick con l'inserto Softiera attenersi sempre alla regola di aggiungere una tazza di acqua (ca. 120 – 150 ml), altrimenti l'Unità di cottura potrebbe danneggiarsi.
- **Non usare EasyQuick in forno o nel microonde**, perché le parti in plastica e in gomma potrebbero danneggiarsi. EasyQuick non è adatto per friggere.



## Evitare pericoli...

- Con EasyQuick le pietanze vengono preparate **senza sovrappressione, ma ad alta temperatura. L'uso improprio di EasyQuick potrebbe causare lesioni, ustioni o scottature.**
- Non toccare le parti in acciaio inox calde né la valvola del vapore.
- Toccare solo i manici dell'Unità e Visiotherm E di EasyQuick. Se necessario, usare idonee protezioni per le mani.



- Posizionare la valvola del vapore il più possibile lontano dal corpo e non verso i manici dell'Unità di cottura, perché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- Quando EasyQuick viene messo su un'Unità di cottura calda, il vapore caldo fuoriesce a getti dalla valvola.
- Per togliere EasyQuick dall'Unità di cottura, tenere sempre ferma l'Unità con una mano, altrimenti potrebbe rovesciarsi facendo fuoriuscire il suo contenuto.



## Controllo

- Durante la cottura, EasyQuick deve essere controllato. Se Audiotherm (vedere il relativo manuale) viene usato solo per il monitoraggio acustico del processo di cottura, è necessario rimanere a distanza tale da poter udire il segnale acustico.
- Il mancato controllo può causare surriscaldamento, rovinando le pietanze e danneggiando, anche in modo irreparabile, l'Unità di cottura o EasyQuick con pericolo di incidente o incendio.
- EasyQuick non deve essere usato da bambini.
- Se ci sono bambini vicino a EasyQuick, questi devono essere controllati per evitare il pericolo di ustioni o scottature.
- Le persone che, a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, o a causa di inesperienza o impreparazione, non sono in grado di usare EasyQuick in sicurezza, devono usarlo soltanto con la supervisione o le indicazioni di una persona, responsabile per la loro sicurezza.

## 1.4 Cura e manutenzione

Occuparsi regolarmente della cura e della manutenzione di EasyQuick per garantirne la funzionalità e la sicurezza.

- Pulire EasyQuick dopo ogni utilizzo e svitare la valvola del vapore per pulirla dopo che è stato usato per cinque volte.
- Prima dell'uso successivo, controllare il funzionamento della valvola del vapore e la posizione dell'anello di tenuta.
- Sostituire gli anelli di tenuta e la valvola del vapore se sono danneggiati, rotti, usurati o lesionati.

Seguire le indicazioni del capitolo 7 "Cura e manutenzione".

Non effettuare sostituzioni su EasyQuick. Non smontarlo, ad eccezione di quando è necessario per la pulizia e la manutenzione. Interventi impropri o un uso eccessivo della forza possono compromettere il suo funzionamento e la sicurezza

### **Controllo della valvola del vapore**

Prima di ogni uso, verificare che la valvola del vapore non sia ostruita o bloccata. Il canale di fuoriuscita del vapore deve essere saldamente avvitato al dado e l'indicatore interno della valvola deve muoversi liberamente verso l'alto e verso il basso.

### **Cosa fare in caso di danneggiamento o malfunzionamento**

In caso di danneggiamento o malfunzionamento, EasyQuick non deve essere utilizzato. AMC fornisce le parti di ricambio per gli elementi soggetti a usura (per es. gli anelli di tenuta, la valvola del vapore e Visiotherm E), che possono essere sostituiti dall'utente. Usare solo pezzi originali.

## 1.5 Smaltimento



EasyQuick non fa parte dei rifiuti domestici, il materiale è riciclabile. Quando è necessario, EasyQuick deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente e in conformità alle norme locali.

# 2. Il Suo EasyQuick

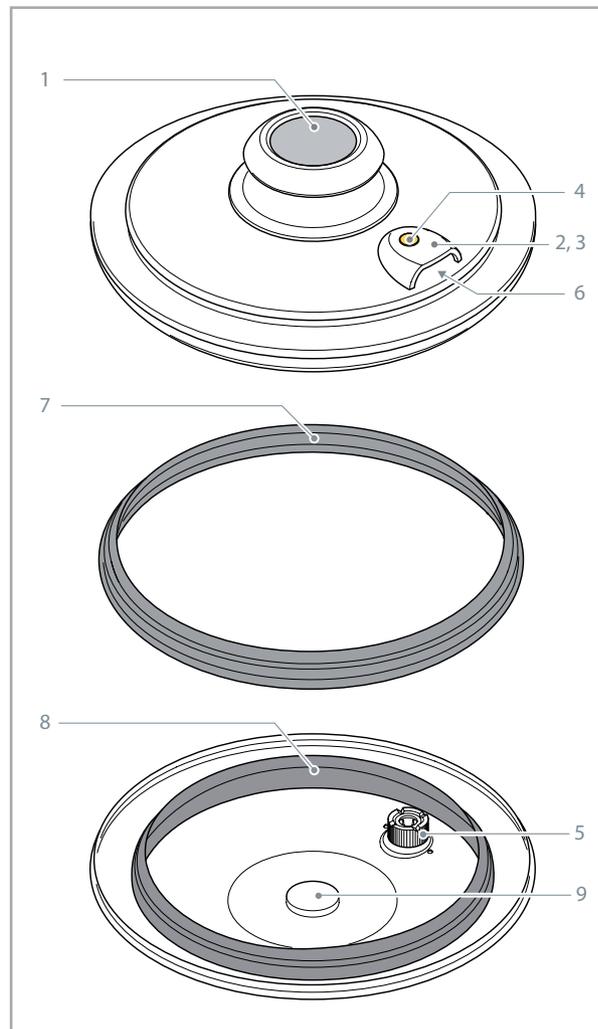
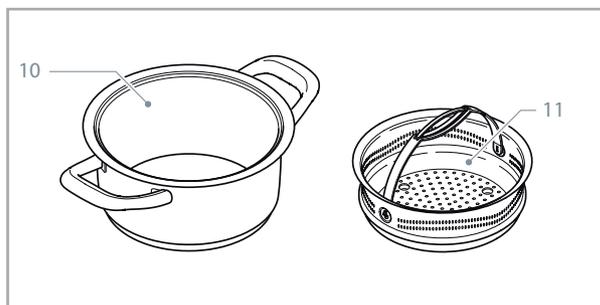
## 2.1 Montaggio di EasyQuick

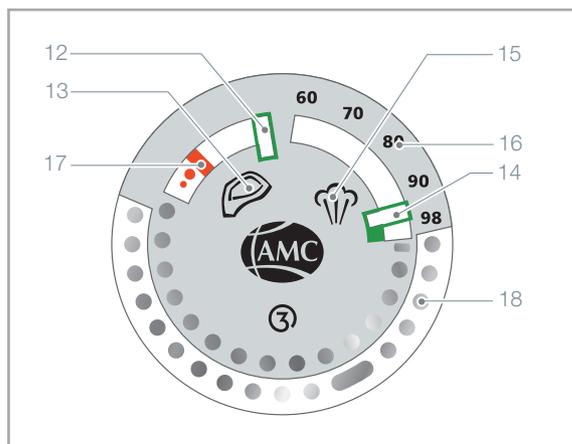
- 1 Visiotherm E
- 2 Valvola del vapore, formata da
- 3 alloggiamento valvola
- 4 indicatore valvola
- 5 dado valvola
- 6 foro uscita vapore
- 7 Anello di tenuta da 24 cm (sfuso)
- 8 Anello di tenuta da 20 cm (inserito nel coperchio)
- 9 Sensotherm (sensore di temperatura)

Non inclusi nella consegna:

### Unità di cottura e accessori da usare con EasyQuick

- 10 Unità di cottura diametro 20 cm/24 cm
- 11 Inserto Softiera diametro 20 cm/24 cm





### Visiotherm E

- 12 Finestra "carne"
- 13 Simbolo "carne"
- 14 Finestra "vapore"
- 15 Simbolo "vapore"
- 16 Scala di temperatura - cottura al vapore
- 17 Indicatore rosso della temperatura
- 18 Punti di misurazione per Audiotherm

## 2.2 Funzionamento e uso

EasyQuick è un capolavoro di multifunzionalità e un talento tuttotfare:

- Può essere usato indifferentemente con Unità di cottura di diametro 20 e 24 cm.
- Può essere usato per cuocere al vapore, cuocere e arrostitire.
- Lavora senza sovrappressione.
- Mantiene le vitamine, i minerali e le sostanze nutrienti degli alimenti.
- Consente un enorme risparmio di tempo.



EasyQuick deve essere applicato sull'Unità di cottura e chiuso bene. Una volta riscaldata, l'evaporazione del liquido contenuto negli alimenti o che è stato aggiunto nell'Unità produce vapore. In questo modo le pietanze vengono cotte in modo più rapido e delicato senza impoverirle e con un maggior risparmio di energia. Inoltre EasyQuick può essere sollevato e aperto in qualsiasi momento del processo di cottura.

### Valvola del vapore

La valvola del vapore ha una funzione importante, perché consente la fuoriuscita controllata dell'aria e del vapore generato nell'Unità di cottura. Maggiore è la quantità di vapore, maggiore è l'apertura della valvola. Il getto di vapore e il movimento dell'indicatore interno della valvola causano suoni corrispondenti.

**La valvola del vapore funge anche da valvola di sicurezza, in modo che non si crei sovrappressione all'interno dell'Unità di cottura.** Se la valvola non funziona correttamente, per esempio perché è occlusa, una leggera sovrappressione fa sollevare il coperchio, senza rischi.



Il vapore che fuoriesce è caldo!

## **Arrostitura**

per cuocere carne, pesce, ecc.

## **Cuocere e cuocere al vapore**

Ideale per patate e verdure con un tempo di cottura medio-lungo, pesce, gnocchi, verdure ripiene o involtini di verdure, stufati, grossi pezzi di carne e legumi secchi.

- Conserva le vitamine, i minerali e i micronutrienti
- Enorme risparmio di tempo
- Nessuna sovrappressione
- Possibilità di sollevare e aprire EasyQuick in qualsiasi momento

Per gli alimenti che devono essere solo cotti al vapore, l'uso dell'insero Softiera è essenziale per evitare il contatto dei cibi con l'acqua, impedendo che si brucino e senza impoverirli. Tutte le sostanze nutrienti essenziali, come le vitamine, vengono in gran parte conservate.

- Mettere l'insero Softiera 20 cm solo in un'Unità di cottura 20 cm 3,0 l o più grande.
- Mettere l'insero Softiera 24 cm solo in un'Unità di cottura 24 cm 3,5 l o più grande.



Per un uso ottimale si raccomanda di usare Easyquick insieme a:

- AMC Audiotherm e
- AMC Navigenio.

In questo modo il processo di cottura avviene in modo del tutto automatico.

Vedere anche i manuali di istruzioni dei singoli prodotti.

Se la cottura al vapore avviene su una fonte di calore standard, l'impostazione del livello di calore deve essere modificata spesso, in modo che la temperatura rimanga nel suo settore ottimale. Per garantire il risparmio di tempo e lo svolgimento ideale del processo di cottura, è necessario controllare il livello di calore anche se si usa Audiotherm per il monitoraggio della temperatura e viene emesso il segnale acustico.

# 3. Cottura al vapore automatica con inserto Softiera e EasyQuick

- Preparare le pietanze.
- Scegliere un'Unità di cottura adatta e mettere all'interno l'inserto Softiera. Versare una tazza d'acqua (circa 120-150 ml) nell'Unità di cottura, assicurandosi che il livello dell'acqua non superi la base forata dell'inserto Softiera. Deporvi le pietanze precedentemente preparate.
- Inserire in EasyQuick l'anello di tenuta che corrisponde al diametro dell'Unità di cottura da impiegare e posizionare EasyQuick sull'Unità di cottura.

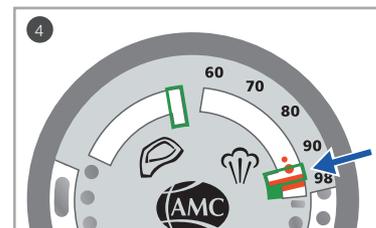
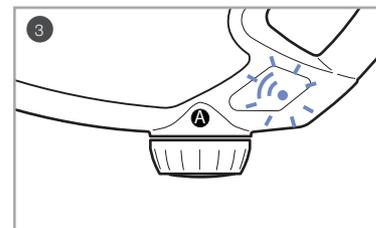
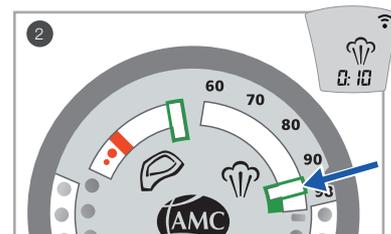
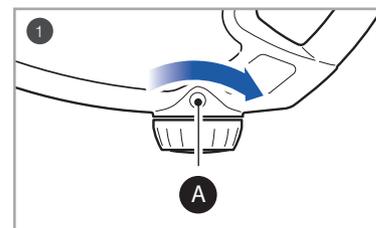
→ ① Mettere l'Unità di cottura su Navigenio e impostarlo sul programma automatico "A". Accendere Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro e inserire il tempo di cottura desiderato (per es. 10 minuti) con il tasto destro.

→ ② Applicare Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare sul suo display il simbolo "vapore" e il simbolo del collegamento senza fili.

③ Ora Navigenio è in collegamento senza fili con Audiotherm e la spia lampeggia di blu. A questo punto il funzionamento è interamente automatico: Navigenio e Audiotherm controllano il riscaldamento e la riduzione di energia in modo del tutto autonomo e monitorano il tempo di cottura.

④ La temperatura ideale viene mantenuta automaticamente durante l'intero tempo di cottura.

→ Per aggiungere un ingrediente a cottura iniziata, togliere Audiotherm da Visiotherm E e sollevare EasyQuick. Aggiungere l'ingrediente e riposizionare EasyQuick. Rimettere Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare sul suo display il simbolo "vapore" e il simbolo del collegamento senza fili, quindi completare la cottura.



Una volta trascorso il tempo di cottura impostato viene emesso un suono singolo. Non preoccupatevi se non siete presenti per spegnere Navigenio e portare in tavola: le pietanze vengono tenute al caldo per un'ora, alla temperatura di 60 °C.

→ Alla fine scollegare Navigenio dalla presa di corrente.

# 4. Arrostitura con EasyQuick

- Preparare le pietanze. Prima di arrostitire, tamponare gli alimenti per asciugarli.
- Scegliere l'Unità di cottura adatta e inserire in EasyQuick l'anello di tenuta corrispondente al diametro dell'Unità di cottura scelta.
- Posizionare EasyQuick sull'Unità di cottura vuota e asciutta e sistemarla su Navigenio.

→ ① Accendere Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro. Applicarlo su Visiotherm E e ruotarlo fino a quando non compare il simbolo "carne" sul suo display.

→ ② Impostare Navigenio sul livello 6 e riscaldare.



③ L'indicatore rosso della temperatura incomincia a oscillare e dopo qualche minuto si posiziona sulla finestra "carne". Viene emesso un doppio suono.

→ Interrompere il suono di Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro.

→ Togliere Audiotherm e EasyQuick. Deposare il cibo all'interno dell'Unità di cottura.

④ Ridurre il livello di Navigenio, portandolo a 2.

→ Posizionare di nuovo EasyQuick, applicare Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare il simbolo "carne" sul suo display.

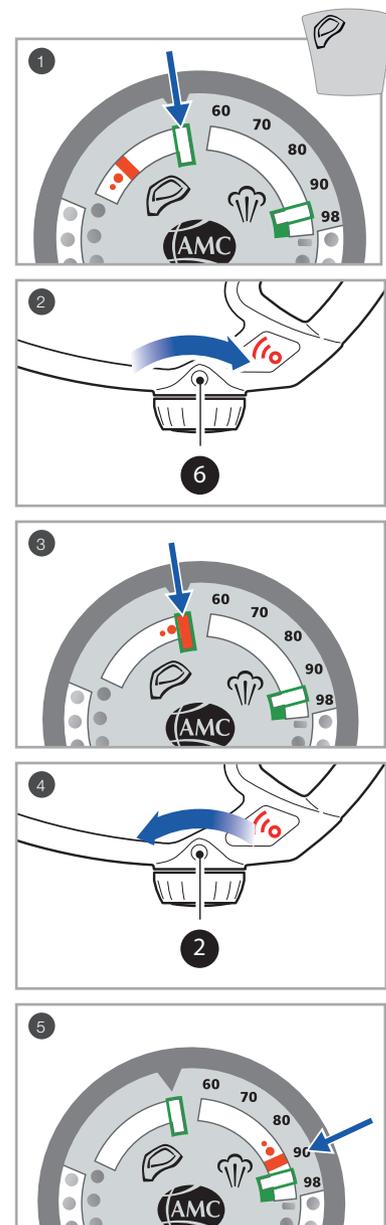


⑤ Appena l'indicatore rosso raggiunge i 90 °C, cioè la temperatura a cui bisogna girare l'alimento, Audiotherm emette un doppio suono.

→ Interrompere il suono con il suo tasto destro o sinistro. Togliere Audiotherm e EasyQuick.

→ Girare gli alimenti, posizionare di nuovo EasyQuick e spegnere completamente Navigenio.

→ A seconda dello spessore, lasciar cuocere per alcuni minuti con il calore residuo di Navigenio.



# 5. Arrostitura e cottura automatica con EasyQuick

- Preparare le pietanze. Prima di arrostitire, tamponare gli alimenti per asciugarli.
- Scegliere l'Unità di cottura adatta e inserire in EasyQuick l'anello di tenuta corrispondente al diametro dell'Unità di cottura scelta.
- Posizionare EasyQuick sull'Unità di cottura vuota e asciutta e sistemarla su Navigenio.

→ ① Accendere Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro. Applicarlo su Visiotherm E e ruotarlo fino a quando non compare il simbolo "carne" sul suo display.

→ ② Impostare Navigenio sul livello 6 e riscaldare.



③ L'indicatore rosso della temperatura incomincia a oscillare e dopo qualche minuto si posiziona sulla finestra "carne". Viene emesso un doppio suono.

→ Interrompere il suono di Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro.

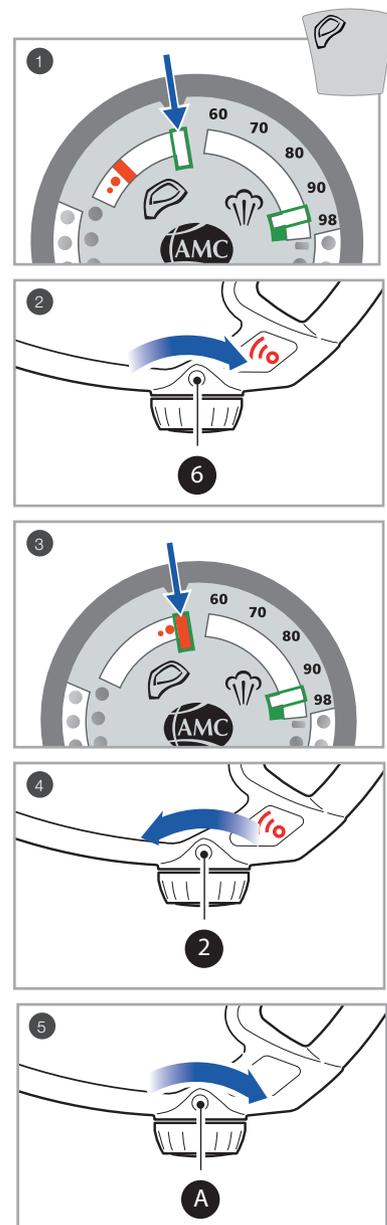
→ Togliere Audiotherm e EasyQuick. Deporre il cibo all'interno dell'Unità.

④ Ridurre a 2 il livello di Navigenio, cuocere e girare gli alimenti nel modo desiderato.

→ Aggiungere gli ingredienti rimanenti, inclusa una tazza d'acqua o altri liquidi (circa 120-150 ml), mescolare e posizionare EasyQuick.

→ ⑤ Impostare Navigenio sul programma Automatico "A". Accendere Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro e inserire il tempo di cottura desiderato (per es. 10 minuti) con il tasto destro.

→ Le istruzioni continuano a pag. 14.



→ 6 Mettere Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare sul suo display il simbolo “vapore” e il simbolo del collegamento senza fili.

7 Ora Navigenio è in collegamento senza fili con Audiotherm e la spia lampeggia di blu. A questo punto il funzionamento è interamente automatico: Navigenio e Audiotherm controllano il riscaldamento e la riduzione di energia in modo del tutto autonomo e monitorano il tempo di cottura.

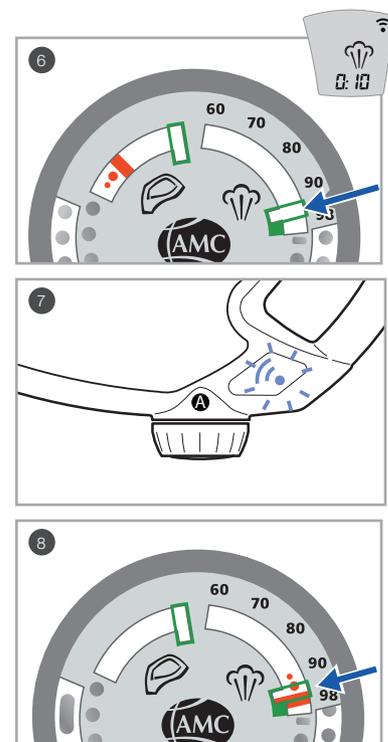
8 La temperatura ideale viene mantenuta automaticamente durante l'intero tempo di cottura.

→ Per aggiungere un ingrediente a cottura iniziata, togliere Audiotherm da Visiotherm E e sollevare EasyQuick. Aggiungere l'ingrediente e riposizionare EasyQuick. Rimettere Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare sul suo display il simbolo “vapore” e il simbolo del collegamento senza fili, quindi completare la cottura.



Una volta trascorso il tempo di cottura impostato viene emesso un suono singolo. Non preoccupatevi se non siete presenti per spegnere Navigenio e portare in tavola: le pietanze vengono tenute al caldo per un'ora, alla temperatura di 60 °C.

→ Alla fine scollegare Navigenio dalla presa di corrente.



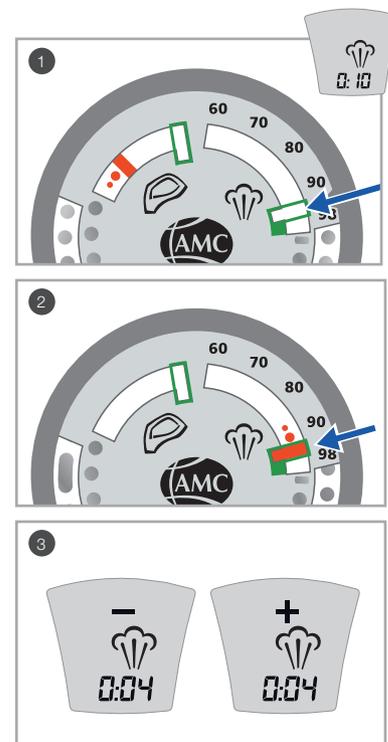
Per il controllo manuale dell'intero processo fare riferimento al capitolo 6 punto 1.

# 6. Cottura al vapore con inserto Softiera e EasyQuick

- Preparare le pietanze.
- Scegliere un'Unità di cottura adatta e mettere al suo interno l'inserto Softiera. Versare una tazza d'acqua (circa 120-150 ml) nell'Unità di cottura, assicurandosi che il livello dell'acqua non superi la base forata dell'inserto Softiera. Deporvi le pietanze precedentemente preparate.
- Inserire in EasyQuick l'anello di tenuta che corrisponde al diametro dell'Unità di cottura da impiegare e posizionare EasyQuick sull'Unità di cottura.
- Mettere l'Unità di cottura sul punto di cottura. Accendere Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro, inserire il tempo di cottura desiderato (per es. 10 minuti) con il tasto destro.
- ❶ Applicare Audiotherm su Visiotherm E e ruotarlo finché non compare sul suo display il simbolo "vapore".
- Regolare il punto di cottura al massimo livello e riscaldare.
- ❷ L'indicatore rosso della temperatura si sposta nella direzione della finestra "vapore". Appena la raggiunge, viene emesso un doppio suono.
- Interrompere il suono di Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro. Regolare il punto di cottura al livello inferiore.
- ❸ Osservare Audiotherm e regolare l'apporto di calore del punto di cottura secondo necessità: se la temperatura è troppo alta, compare il simbolo "−". Ridurre ulteriormente l'energia o spegnere del tutto. Se la temperatura è troppo bassa, compare il simbolo "+". Aumentare l'apporto di energia.



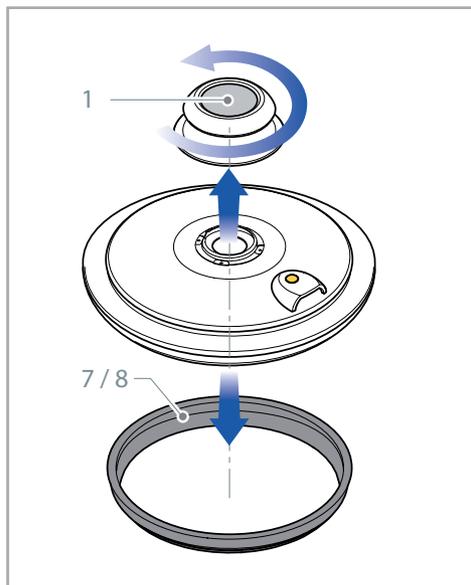
- Una volta trascorso il tempo di cottura viene emesso un suono singolo.
- Interrompere il suono di Audiotherm con il suo tasto destro o sinistro.
- Servire le pietanze o, se necessario, prolungare il tempo di cottura.
- Alla fine spegnere completamente il punto di cottura.



# 7. Cura e manutenzione

Provvedere alla cura e manutenzione di EasyQuick come segue:

- Lavare dopo ogni utilizzo.
- Controllare il funzionamento della valvola del vapore prima dell'uso successivo.
- Sostituire gli anelli di tenuta e la valvola del vapore se sono danneggiati, rotti, usurati o lesionati.

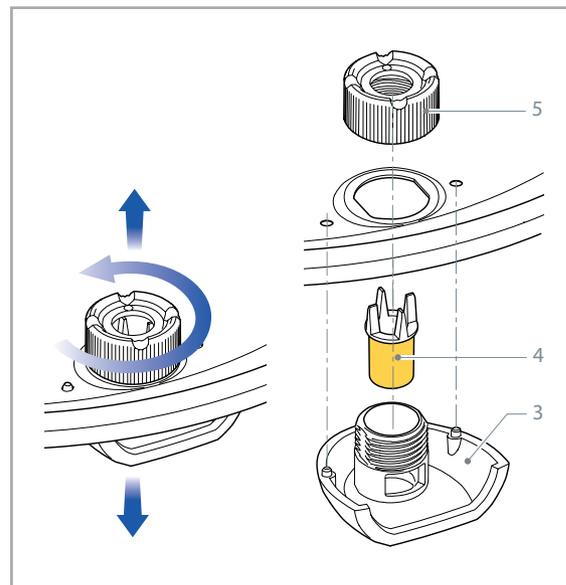


## 7.1 Smontare EasyQuick



Lasciar sempre raffreddare completamente EasyQuick prima di smontarlo.

- Togliere l'anello di tenuta (7/8).
- Svitare Visiotherm E (1).
- Svitare il dado della valvola (5) dall'interno, con attenzione. Togliere l'alloggiamento della valvola (3) e l'indicatore della valvola (4).



## 7.2 Pulire e riporre EasyQuick

Per lavare EasyQuick usare la crema in polvere lucidante AMC Clean1 Magic Stone, la schiuma detergente AMC Magic Foam o un detergente neutro per stoviglie.

→ Lavare EasyQuick in lavastoviglie o a mano con una spugna: come ad esempio la spugna Clean1 Magic Sponge, sotto l'acqua calda.

→ Asciugare accuratamente.

→ In caso di sporco ostinato o di valvola otturata, smontare EasyQuick e lavare le parti separatamente.

## 7.3 Montare EasyQuick

→ Per il montaggio, eseguire i controlli descritti (vedere i capitoli 1.4 e 7.4). È importante per garantire un funzionamento corretto e sicuro.

→ Avvitare Visiotherm E.

→ Applicare l'alloggiamento della valvola all'esterno del coperchio e mantenerlo in posizione, inserire l'indicatore della valvola nell'alloggiamento. Con il dado della valvola, avvitare saldamente dall'interno. Inserire l'anello di tenuta corrispondente al diametro dell'Unità di cottura da usare. Premere bene su tutti i lati, in modo che l'anello di tenuta aderisca bene al bordo.

## 7.4 Controllare la valvola del vapore

→ Controllare che:

- La valvola del vapore sia stata assemblata correttamente.
- L'indicatore della valvola si trovi all'interno dell'alloggiamento.
- Il dado della valvola sia saldamente avvitato.
- L'indicatore della valvola si muova liberamente.
- Il foro di uscita del vapore sia rivolto verso l'esterno, in direzione del bordo del coperchio.

# 8. Cosa fare se . . .

## **...EasyQuick si solleva leggermente durante il processo di cottura, facendo fuoriuscire il vapore dal bordo dell'Unità di cottura?**

- Si è creata una leggera sovrappressione all'interno dell'Unità di cottura.
- Controllare che la valvola del vapore si muova liberamente e sia pulita.
- Controllare che l'anello di tenuta sia stato applicato in modo corretto.

## **...durante il processo di cottura fuoriesce del cibo dal foro di uscita della valvola del vapore?**

- È possibile che l'Unità di cottura sia troppo piena.
- Controllare il livello di riempimento dell'Unità di cottura, che non deve superare i  $\frac{2}{3}$  della capacità totale o, se gli alimenti rilasciano acqua, non deve essere superiore a  $\frac{1}{2}$ .

## **...Audiotherm non può essere avviato?**

- Le finestre di Audiotherm e/o di Visiotherm E potrebbero essere sporche o coperte da un leggero strato d'acqua, o forse Audiotherm che state usando non è adatto.
- Pulire la finestra di Audiotherm e/o di Visiotherm E.
- Controllare che Audiotherm utilizzato sia quello giusto, cioè quello con la struttura grigia e i tasti neri.

## **...non è possibile stabilire il collegamento senza fili tra Audiotherm e Navigenio?**

- Controllare di aver seguito la procedura corretta:
- Posizionare su "A" la manopola di regolazione di Navigenio.
- Accendere Audiotherm e applicarlo su Visiotherm E.
- Per avviare Audiotherm, ruotarlo fino a quando non compare sul suo display il simbolo desiderato.

## **...il collegamento senza fili si è interrotto durante la cottura automatica o il simbolo "avvio" lampeggia?**

- Navigenio lampeggia di rosso e il simbolo del collegamento senza fili è scomparso da Audiotherm.
- Posizionare su "0" la manopola di regolazione di Navigenio, poi di nuovo su "A".
- Per riavviare, ruotare Audiotherm su Visiotherm E finché non compare il simbolo desiderato sul suo display.

## **...durante la cottura manuale il simbolo "avvio" lampeggia?**

- Audiotherm emette un lungo segnale.
- Per riavviare, ruotare Audiotherm finché non compare il simbolo desiderato sul suo display.

# 9. Servizio di Assistenza Clienti AMC, parti di ricambio

Per il servizio di Assistenza Clienti è un impegno costante soddisfare i desideri e le necessità della nostra clientela. Se avete ulteriori dubbi o domande, mettetevi in contatto con noi. Saremo lieti di aiutarvi. I dati di contatto sono sul retro della pagina.

## 9.1 Parti di ricambio

- Anelli di tenuta da 20 e 24 cm
- Set valvola del vapore
- Visiotherm E