



Mangiare meglio.
Vivere meglio.



AMC Secuquick softline



Istruzioni per l'uso

Sistema di cottura
Premium

www.amc.info

Prima di usare Secuquick softline leggi queste istruzioni per l'uso con la massima attenzione.
Conservi queste istruzioni per l'uso in modo da poterle consultare in qualsiasi momento e le consegni in caso di cessione di Secuquick softline.

Simboli utilizzati



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



Indicazioni d'uso utili



Rappresenta una cattiva condizione di utilizzo o un uso non appropriato.




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



Rappresenta una buona condizione di utilizzo o un uso appropriato.

Validità

Queste istruzioni per l'uso sono valide per Secuquick softline Ø 20 cm mod. 4200 e Secuquick softline Ø 24 cm mod. 4200.
I dettagli del modello con le specifiche di pressione sono incise al centro del coperchio inferiore: pressione d'esercizio durante la cottura 80 kPa (0,8 bar); pressione massima ammissibile 300 KPa (3,0 bar).

1. Uso conforme e sicurezza	2	3.5 Controllo della temperatura e regolazione del livello	12
Unità di cottura adatte, accessori e ricambi	2	3.6 Eliminazione della pressione	13
Piani di cottura adatti e rispettive dimensioni	2	Eliminazione della pressione sotto acqua corrente fredda	13
Evitare danni e un uso improprio	2	Eliminazione della pressione con il pulsante di sfiato giallo	14
 Possibili pericoli dovuti alla pressione	3	Eliminazione della pressione con raffreddamento lento	14
Possibili pericoli dovuti al calore	3	3.7 Apertura e rimozione di Secuquick softline	14
Sorveglianza	4		
Cura e manutenzione	5		
Smaltimento	5		
2. Il Suo Secuquick softline	6	4. Cura e manutenzione	15
2.1 Struttura	6	4.1 Smontaggio di Secuquick softline	15
2.2 Funzionamento e utilizzo	8	4.2 Pulizia e conservazione di Secuquick softline	16
Valvole di sicurezza	8	4.3 Montaggio di Secuquick softline	16
Cottura veloce «soft»	9	Controllare valvole e guarnizioni	16
Cottura veloce «turbo»	9	Controllare la chiusura del coperchio	18
		4.4 Sostituzione delle guarnizioni	18
3. Cottura con Secuquick softline	10	5. Cosa fare se...	20
3.1 Riempimento dell'unità per la cottura veloce	10	6. Marchio di conformità e certificazione	21
3.2 Posizionamento e chiusura di Secuquick softline	11	7. Servizio di Assistenza Clienti AMC, parti di ricambio	21
3.3 Riscaldamento	11	7.1. Parti di ricambio	21
3.4 Impostazione di un livello più basso per il proseguimento della cottura	12		

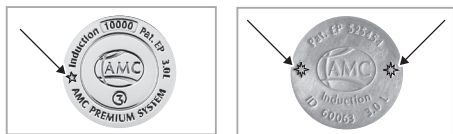
1. Uso conforme e sicurezza

Secuquick softline serve per la cottura veloce di cibi e deve essere utilizzato esclusivamente per questo scopo. L'uso improprio può essere pericoloso. È, quindi, necessario osservare e rispettare le istruzioni di funzionamento – in particolare le informazioni riportate in questo capitolo.

Unità di cottura adatte, accessori e ricambi

Secuquick softline può essere utilizzato con:

- unità di cottura AMC di diametro adatto, contrassegnate con una o due stelle sul marchio impresso sul fondo.
- unità della linea Gourmet
- inserto forato e inserto bacinella
- Audiotherm
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali per il relativo Modello 4200.



Non deve essere utilizzato con:

- unità di cottura 24 cm 2,5 lt., padelle con manico lungo, padelle AMC a due manici, bistecchiere
- unità di cottura senza stelle
- pentole e padelle di altre marche
- anello riduttore, elemento Grattugia-Raspa-Affetta o bacinella Combi inseriti all'interno dell'unità di cottura
- parti di un altro modello Secuquick AMC

Piani di cottura adatti e rispettive dimensioni

Le unità di cottura possono essere utilizzate su tutti i tipi di piani di cottura, purché siano soddisfatti i seguenti requisiti:

- piani di cottura a induzione (purché sia riportato sul fondo dell'unità il termine «Induction» – «Induzione»);
- i diametri del punto di cottura e dell'unità di cottura corrispondano quanto più possibile;
- se si utilizzano unità della linea Gourmet, sia selezionato il punto di cottura immediatamente più grande;
- l'unità di cottura sia posizionata al centro del punto di cottura;
- 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.

Evitare danni e un uso improprio



- Aggiungere sempre liquido ai cibi da preparare, a meno che non ne contengano a sufficienza (vedere le ricette per Secuquick softline). Non si genera pressione in assenza di liquido.



- Non usare mai Secuquick softline se non è chiuso o non è posizionato correttamente, né come un normale coperchio.



- Non riempire mai l'unità di cottura per oltre $\frac{2}{3}$ della sua capacità totale, oppure non oltre la metà della capacità nel caso di alimenti che aumentano di volume; vedere pag. 10.
- Muovere l'unità di cottura con cautela quando è sotto pressione.
- Non sollevare né trasportare l'unità di cottura tenendola per Visiotherm S perché potrebbe danneggiarsi o cadere.
- Non inclinare né capovolgere l'unità di cottura perché le valvole potrebbero sporcarsi e ostruirsi.
- Evitare che il liquido evapori completamente perché l'unità di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare Secuquick softline per friggere, nel forno o nel microonde perché i dispositivi di sicurezza potrebbero danneggiarsi.
- Non utilizzare Secuquick softline per preparare mousse di mela e conserve di frutta.



Con Secuquick softline le pietanze vengono preparate sotto pressione a temperature elevate. L'uso errato di Secuquick softline può provocare lesioni o scottature.



Possibili pericoli dovuti alla pressione

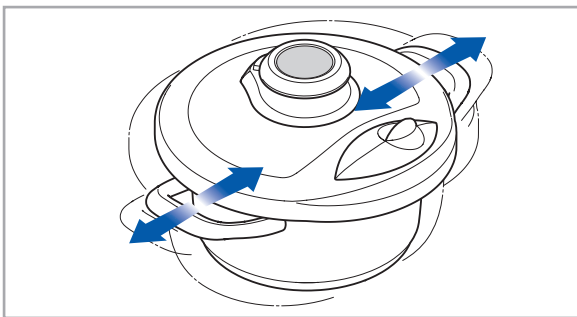
- L'unità per la cottura veloce deve essere completamente chiusa con Secuquick (manopola sul punto di arresto).

- Secuquick softline può essere aperto solo se l'unità per la cottura veloce è priva di pressione; la manopola deve poter essere ruotata facilmente.
- Non forzare mai Secuquick softline per aprirlo. Se si apre con forza un coperchio sotto pressione, c'è il rischio che il contenuto bollente schizzi all'esterno provocando lesioni e scottature.
- Non surriscaldare l'unità di cottura per far sì che la pressione si mantenga su valori normali e la valvola di pressione d'esercizio non si apra.
- Tenere i dispositivi di sicurezza e le guarnizioni di Secuquick softline sempre puliti e in buone condizioni.
- Seguire le indicazioni fornite nel capitolo «4. Cura e manutenzione».



Possibili pericoli dovuti al calore

- Non toccare con le mani le parti in acciaio molto calde.
- Afferrare solo i manici dell'unità di cottura, la manopola o Visiotherm S di Secuquick softline. Eventualmente indossare guanti protettivi.
- **All'apertura di Secuquick softline, le bolle di vapore** racchiuse nella pietanza cotta possono schizzare fuori con rischio di ustioni. Dopo aver eliminato la pressione e prima di togliere Secuquick softline, agitare leggermente l'unità di cottura in modo da eliminare le bolle di vapore ed evitare schizzi di cibo bollente.

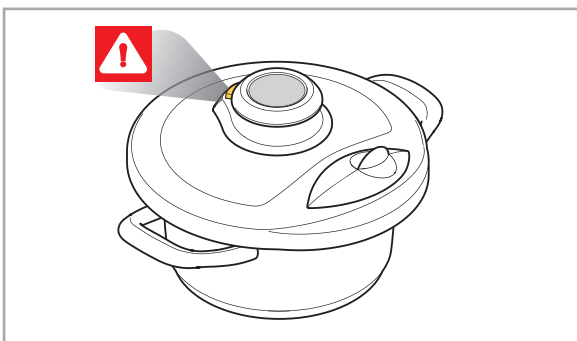


- Prima di forare carne la cui pelle si gonfia (ad esempio, lingua di bue), farla raffreddare brevemente ed attendere che la pelle si sgonfi.



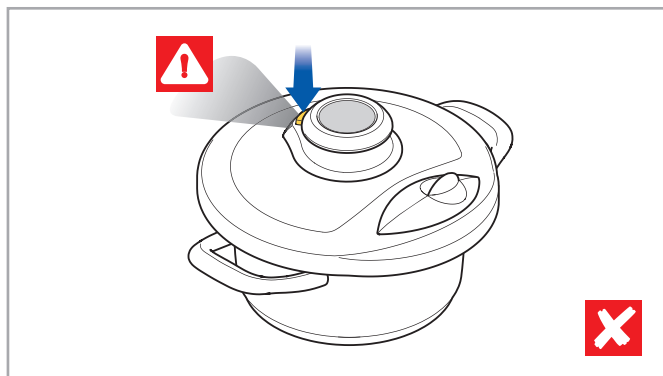
Il vapore che fuoriesce eliminando la pressione è bollente e può causare ustioni.

- Accertarsi che il vapore possa defluire liberamente dall'apertura di uscita del vapore, lontano dal corpo.
- Tenere le mani lontane dalla zona di pericolo.



Nel caso delle pietanze indicate di seguito, la pressione non può essere tolta dall'unità di cottura **agendo sul pulsante di sfiato giallo**. Il cibo bollente potrebbe fuoriuscire con conseguente rischio di ustioni. Inoltre le valvole di Secuquick softline potrebbero sporcarsi in modo persistente.

- Zuppe
- Stufati
- Pietanze a base di carne e pesce compatti, quali lingue, calamari
- Brodo grasso
- Riso al latte
- Legumi quali lenticchie
- Cereali quali fiocchi d'avena e orzo perlato
- Pasta quali spaghetti e maccheroni
- Succhi di frutta
- Conserve



Sorveglianza

- Durante la cottura occorre monitorare l'unità per la cottura veloce. Tenersi a distanza d'udito se per il monitoraggio del processo di cottura viene utilizzato Audiotherm (vedere manuale utente separato).
- Una cottura non sorvegliata né controllata può provocare un surriscaldamento. Le pietanze possono rovinarsi, l'unità di cottura può essere danneggiata o distrutta. Rischio di incidenti e incendi.
- L'unità per la cottura veloce non è indicata per essere utilizzata dai bambini.

- Non utilizzare mai Secuquick softline nelle vicinanze dei bambini.



- Le persone che, a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, non sono in grado di utilizzare Secuquick softline in modo sicuro, non possono utilizzarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile per la sicurezza.



Cura e manutenzione

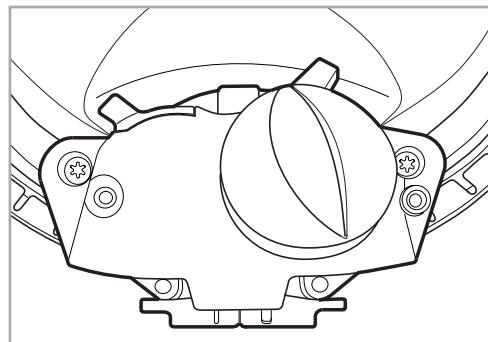
Provvedere regolarmente alla manutenzione e alla cura di Secuquick softline, al fine di garantirne il funzionamento e la sicurezza.

- Pulirlo dopo ogni utilizzo.
- Verificare il funzionamento prima del successivo utilizzo: valvole e guarnizioni, condizioni della chiusura del coperchio.
- Sostituire la guarnizione ad anello e le altre guarnizioni se sono danneggiate, spezzate, rimpicciolite o strappate. Queste parti vanno sostituite almeno ogni due anni.

Non apportare modifiche a Secuquick softline. Non smontare Secuquick softline, se non nella misura necessaria per eseguire la cura e la manutenzione. Interventi scorretti o l'uso

della forza possono incidere negativamente sul funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Non smontare la scatola di trasmissione.

Controllo del blocco di chiusura



Controllare che il blocco di chiusura sia montato correttamente, senza gioco. Se vibra smettere di utilizzare Secuquick softline e farlo controllare. È possibile che la sicurezza del prodotto sia compromessa. Contattare un centro di assistenza AMC.

Cosa fare in caso di danni o funzionamento difettoso?

Secuquick softline non deve essere utilizzato in presenza di danni o malfunzionamenti. AMC mette a disposizione come parti di ricambio le parti soggette a usura (guarnizioni). Queste parti possono essere sostituite personalmente o presso un centro di assistenza AMC. Tutte le altre modifiche devono essere apportate esclusivamente da un centro di assistenza AMC.



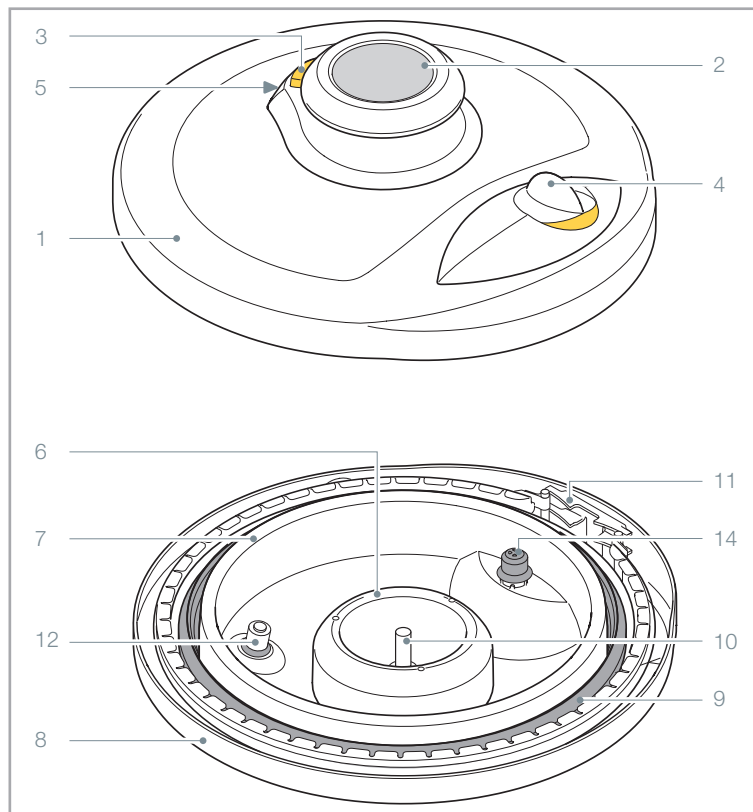
Smaltimento

Al termine della vita utile, Secuquick softline non deve essere smaltito con i rifiuti domestici; poiché i materiali che lo compongono sono riciclabili. Se necessario, smaltirlo in modo ecocompatibile e conformemente alla normativa locale.

2. Il Suo Secuquick softline

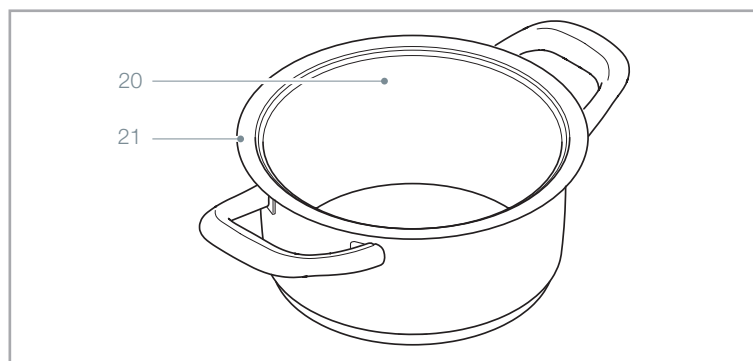
2.1. Struttura

- 1 Secuquick softline
- 2 Visiotherm S – Misura e visualizza la temperatura all'interno dell'unità di cottura.
- 3 Pulsante di sfiato giallo – Apre la valvola di sfiato per eliminare la pressione dall'unità di cottura mediante il rilascio di vapore.
- 4 Manopola – Per chiudere e aprire Secuquick softline.
- 5 Apertura di uscita del vapore
- 6 Madrevite a campana
- 7 Coperchio inferiore
- 8 Coperchio superiore
- 9 Anello di tenuta
- 10 Sensore di temperatura
- 11 Bloccaggio della chiusura coperchio
- 12 2ª valvola di sicurezza
- 14 3ª valvola di sicurezza



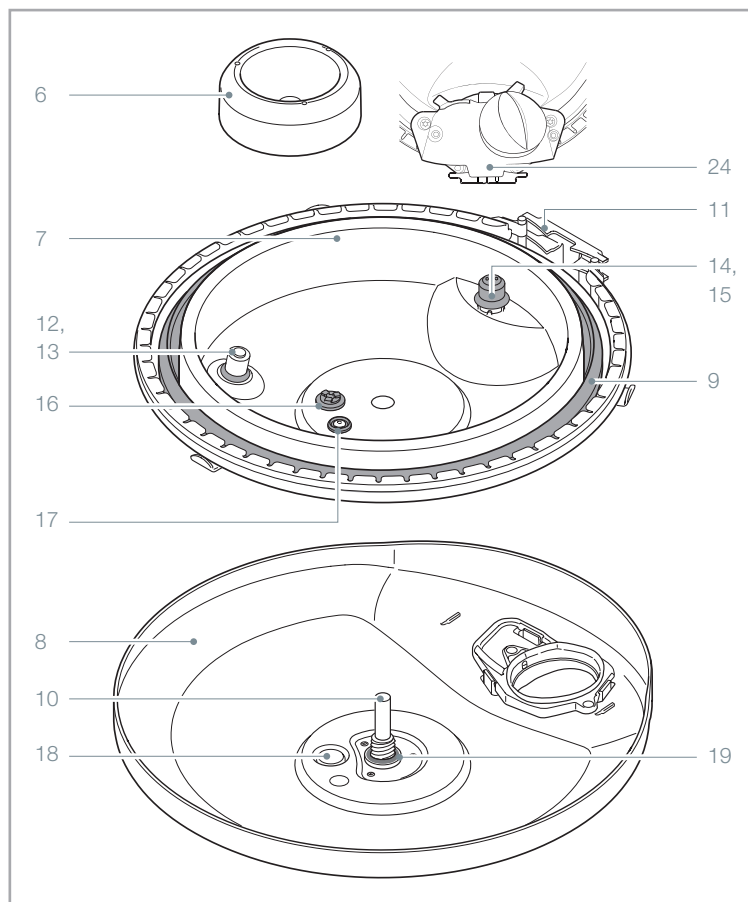
Unità di cottura utilizzabili con Secuquick softline

- 20 Unità di cottura
- 21 Bordo di travaso



Secuquick softline smontato

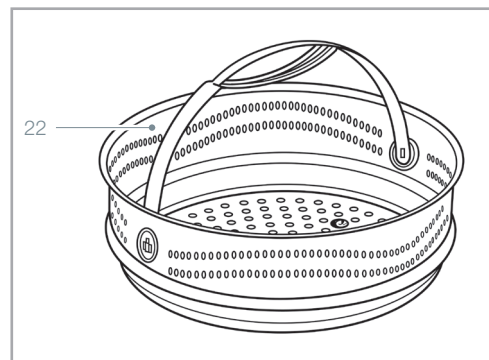
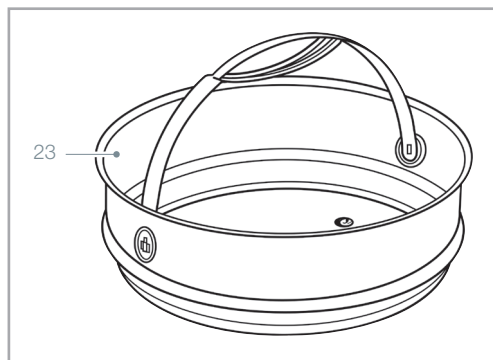
- 6 Madrevite a campana
- 7 Coperchio inferiore
- 8 Coperchio superiore
- 9 Anello di tenuta
- 10 Sensore di temperatura
- 11 Bloccaggio della chiusura coperchio
- 12 2^a valvola di sicurezza
- 13 Guarnizione a O della 2^a valvola di sicurezza
- 14 3^a valvola di sicurezza
- 15 Cappuccio di tenuta della 3^a valvola di sicurezza
- 16 Disco di tenuta della valvola di pressione d'esercizio
- 17 Valvola di sfiato
- 18 Valvola di pressione d'esercizio (1^a valvola di sicurezza)
- 19 Guarnizione a O sul sensore di temperatura
- 24 Blocco di chiusura



Accessori

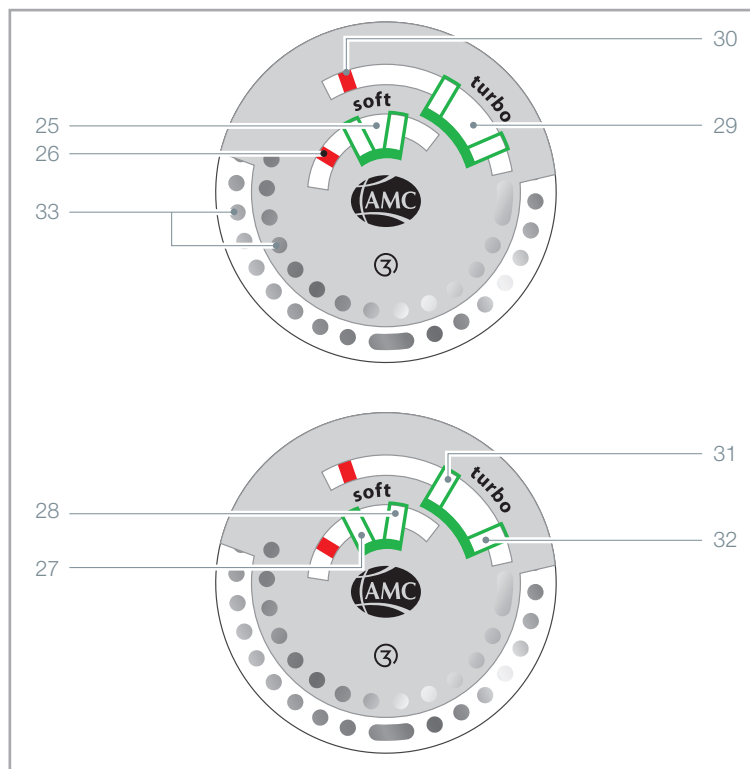
(non sempre forniti in dotazione con Secuquick softline)

- 22 Inserto forato
- 23 Inserto bacinella



Visiotherm S

- 24 Scala di temperatura – cottura veloce «soft» (interna)
- 25 Indicatore cottura veloce «soft»
- 26 Prima finestra «soft»
- 27 Seconda finestra «soft»
- 28 Scala di temperatura – cottura veloce «turbo» (esterna)
- 29 Indicatore cottura veloce «turbo»
- 30 Prima finestra «turbo»
- 31 Seconda finestra «turbo»
- 32 Punti di misurazione per Audiotherm



2.2. Funzionamento e utilizzo

Il coperchio per la cottura veloce Secuquick softline, insieme a una unità di cottura, costituisce un'unità per la cottura veloce. Secuquick softline viene collocato sull'unità di cottura e chiuso a tenuta. Durante il riscaldamento sul punto di cottura, si genera pressione per effetto dell'evaporazione del liquido aggiunto o contenuto negli alimenti.



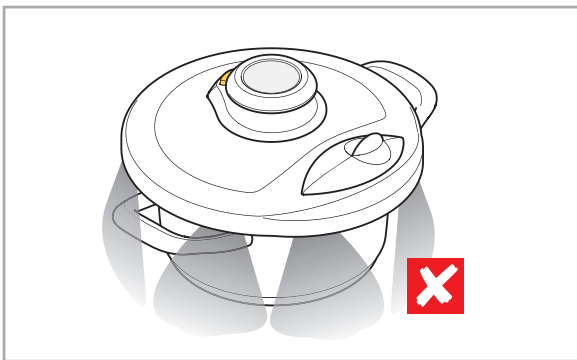
In questo modo, le pietanze possono essere cotte, a una temperatura superiore, in modo più veloce, delicato e con risparmio di energia. Secondo il metodo di cottura selezionato, «cottura veloce soft» o «cottura veloce turbo», la temperatura è compresa tra i 103 e i 118°C.

Valvole di sicurezza

Quando l'unità si riscalda troppo e, quindi, la sovrappressione diventa troppo elevata, la valvola della pressione d'esercizio (1^a valvola di sicurezza) si apre consentendo la fuoriuscita del vapore.



In caso di mancato funzionamento della valvola di pressione d'esercizio (ad es. per troppo sporco), si apriranno la 2^a e la 3^a valvola di sicurezza e il vapore fuoriesce dai lati tra il coperchio inferiore e superiore. In tal caso, non utilizzare più Secuquick softline e contattare il centro di assistenza AMC.



Nella fase iniziale del riscaldamento è possibile che un po' di vapore e, in certi casi, anche qualche goccia d'acqua fuoriescano dai lati tra il coperchio inferiore e superiore e attraverso l'uscita del vapore di Secuquick softline prima che cominci la formazione di pressione.

Cottura veloce «soft»

Indicata per **patate e verdure con tempi di cottura prolungati**, quali fagiolini, verza, cavolini di Bruxelles e cimette di cavolfiore o verdure surgelate.



- Temperatura compresa tra 103 e 113°C.
- Particolarmente delicata, preserva le vitamine.
- Spesso più rapida e con maggior risparmio di energia rispetto alla cottura nel microonde.

Si consiglia vivamente di impiegare l'inserto forato, per fare in modo che le pietanze non vengano a contatto con l'acqua, non attacchino sul fondo e, soprattutto, non siano dilavati dalla cottura. I nutrienti essenziali, come le vitamine, restano del tutto intatti.

Utilizzare l'inserto forato 20 cm e l'inserto bacinella 20 cm solo per unità di cottura da 20 cm 3 lt in su.

Cottura veloce «turbo»

- Indicata per **legumi** (lenticchie, fagioli, soia, etc.), **stufati, spezzatini, cereali, grandi pezzi di carne e conserve**.
- Temperatura compresa tra 108 e 118 °C.
- Particolarmente rapida e indicata per tutte le preparazioni che richiedono una cottura prolungata.

Possibilità di cuocere con o senza inserto forato o l'inserto bacinella.

3. Cottura con Secuquick softline

Processo di cottura:

- Preparare gli ingredienti e riempire l'unità per la cottura veloce. Utilizzare accessori adatti; controllare l'altezza di riempimento.
- Posizionare Secuquick softline sull'unità di cottura e chiudere.
- Riscaldare l'unità di cottura sul punto di cottura alla massima potenza, fino a raggiungere la temperatura richiesta.
- Quando la temperatura di riscaldamento necessaria è raggiunta, impostare un livello di cottura più basso.
- La temperatura deve mantenersi nel settore adatto alla cottura veloce «soft» o «turbo» durante l'intero processo di cottura. Monitorare la temperatura ed eventualmente regolarla su un livello superiore o inferiore.
- Trascorso il tempo di cottura, spegnere fornello.
- Rimuovere l'unità di cottura dal punto di cottura ed eliminare la pressione.
- Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici.
- Aprire Secuquick softline e toglierlo dall'unità di cottura.

i Audiotherm, disponibile come accessorio, può essere utilizzato per coordinare il monitoraggio del processo di cottura con Secuquick softline. Vedere il manuale utente apposito.

3.1 Riempimento dell'unità per la cottura veloce

In base al metodo di cottura, utilizzare eventualmente l'insero forato o l'insero bacinella o entrambi.

Riempimento dell'unità di cottura

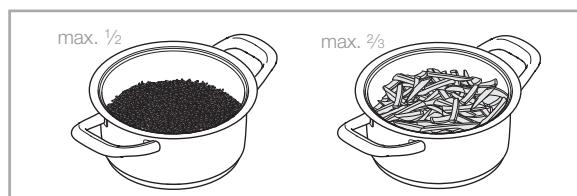


Fare attenzione alle quantità di riempimento:

- Nel caso di alimenti che, durante la cottura, aumentano di volume o producono schiuma,

come ad esempio riso al latte, brodi, stufati, sformati di pasta, legumi, etc., riempire fino a un **massimo** di $\frac{1}{2}$ della capienza.

- Per le altre pietanze, riempire fino a un **massimo** di $\frac{2}{3}$
- Per i legumi con la buccia, es. fagioli di soia, riempire fino a un **massimo** di $\frac{1}{3}$.



Nel caso di alimenti che producono schiuma, come la zuppa di lenticchie, far bollire fino a metà cottura nell'unità di cottura aperta, togliere la schiuma prima di chiudere con Secuquick softline.

Aggiungere un po' di liquido – se necessario



Affinché il vapore produca pressione, è necessaria una piccola quantità di liquido (ca. 1 tazza). La quantità dipende dalle dimensioni dell'unità di cottura, dal cibo e dalla ricetta.

- Se di per sé il cibo contiene liquido a sufficienza, è possibile evitare di aggiungerne altro (vedere ricette per Secuquick softline).



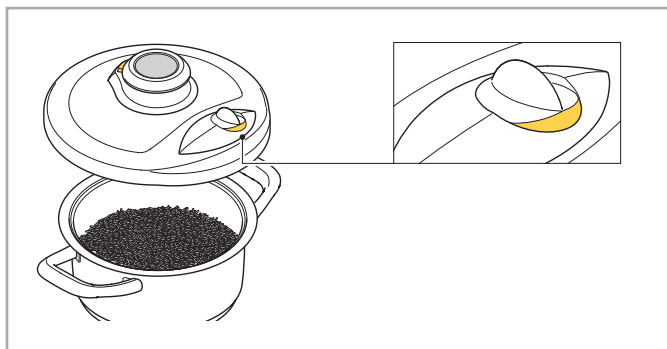
3.2 Posizionamento e chiusura di Secuquick softline

Prima di utilizzare Secuquick softline controllare che:

- Secuquick softline sia montato correttamente, le valvole, le guarnizioni e la chiusura del coperchio devono essere controllate;
- l'anello di tenuta sia correttamente posizionato;
- il bordo di travaso dell'unità di cottura sia pulito e asciutto e non danneggiato (assenza di deformazioni).
- **La manopola sia nella posizione «aperta».**

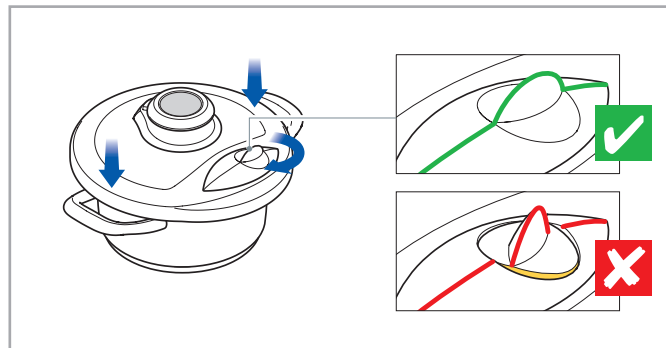
Applicare Secuquick softline sull'unità

- Verificare la posizione: manopola in avanti, a metà tra i manici.



Chiusura di Secuquick softline

- Tenere per entrambi i manici e premere con i pollici, quindi chiudere con la manopola;
- ruotare la manopola fino all'arresto;
- il segno giallo non deve essere più visibile.



3.3 Riscaldamento

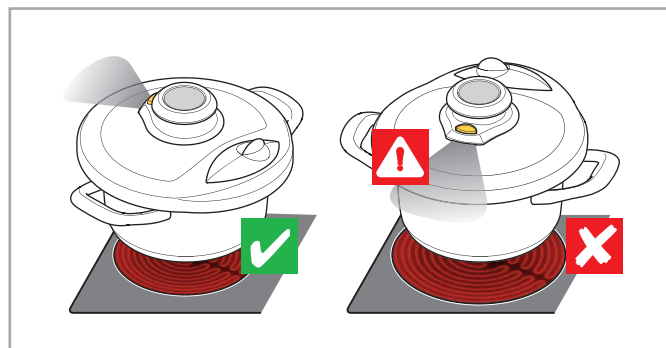
Posizionare l'unità di cottura sul piano di cottura



L'apertura di uscita del vapore deve essere rivolta lontano dal corpo.

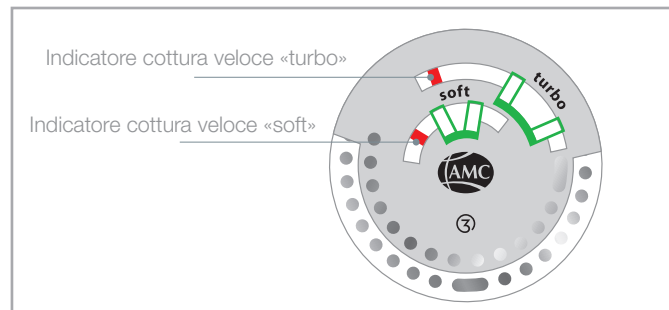
Accendere il punto di cottura al livello massimo

- Nel caso di piani di cottura di alta potenza (a induzione) non utilizzare mai il livello booster o power.



L'aumento di temperatura può essere monitorato sul display di Visiotherm S:

- cottura veloce «soft»: scala interna
- cottura veloce «turbo»: scala esterna



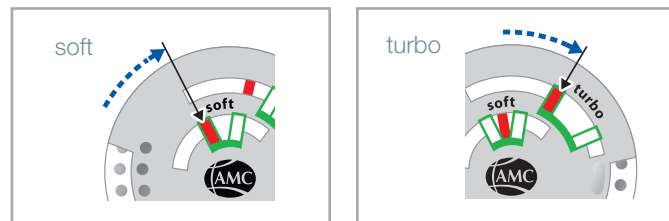
- i** ▪ Durante il riscaldamento, vapore e gocce d'acqua possono fuoriuscire tra il coperchio superiore e inferiore.
- La manopola si blocca automaticamente.
- Il riscaldamento richiede pochi minuti (4-20 min., secondo le dimensioni dell'unità di cottura e delle quantità).

3.4 Impostazione di un livello più basso per il proseguimento della cottura

Controllare il display di temperatura su Visiotherm S:

- l'indicatore raggiunge la prima finestra «soft» o «turbo»: **la temperatura di riscaldamento è stata raggiunta.**

Impostare un livello più basso sul fornello

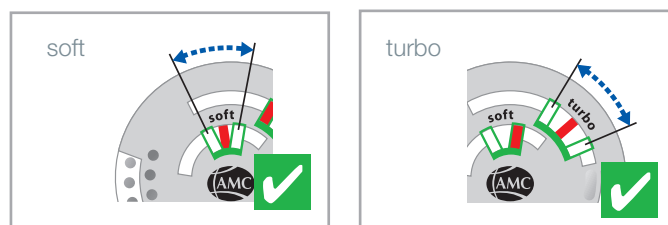


3.5 Controllo della temperatura e regolazione del livello

Controllare il display di temperatura su Visiotherm S:

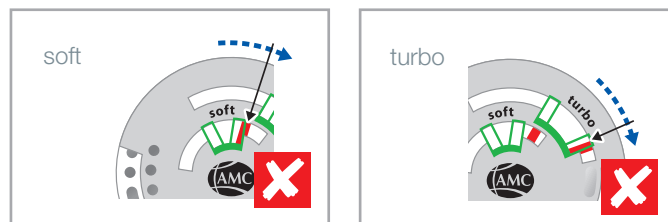
- l'indicatore si trova nel settore verde: **la temperatura è ottimale.**

Non è necessario modificare il livello impostato



- L'indicatore esce dal rispettivo settore verde spostandosi verso destra: **la temperatura è troppo elevata.**
- Nella modalità cottura veloce «turbo», la valvola della pressione d'esercizio può aprirsi leggermente facendo fuoriuscire il vapore.

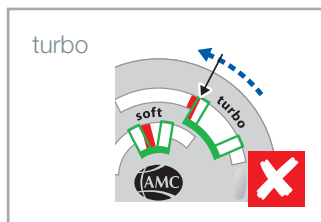
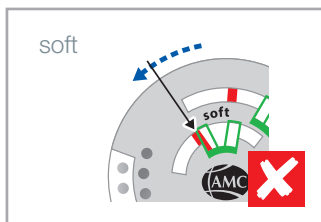
Impostare a un livello inferiore o spegnere completamente – altrimenti togliere l'unità di cottura dal punto di cottura.



- L'indicatore esce dal rispettivo settore verde spostandosi verso sinistra: **la temperatura è troppo bassa.**

Impostare il punto di cottura sul livello massimo*/su un livello superiore

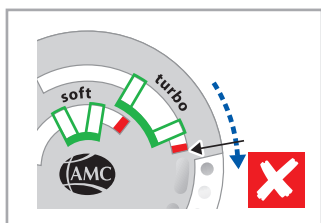
*Nel caso della modalità di cottura «soft», quando l'indicatore è uscito dalla prima finestra spostandosi verso sinistra.



- L'indicatore per la cottura veloce «turbo» esce dalla scala spostandosi chiaramente verso destra: **sovratemperatura**.
- La pressione nell'unità di cottura è talmente elevata che la valvola di pressione d'esercizio si apre completamente facendo fuoriuscire il vapore.

Togliere subito l'unità di cottura dal punto di cottura, spegnere il punto di cottura

- Se la temperatura torna nel settore normale prima che sia trascorso il tempo di cottura, è possibile continuare il processo di cottura impostando il livello come richiesto.



3.6 Eliminazione della pressione

Al termine del processo di cottura, è necessario eliminare la pressione dall'unità di cottura prima di poter aprire Secuquick softline.



Non forzare mai Secuquick softline per aprirlo perché, se si forza un coperchio sotto pressione, c'è il rischio che il contenuto bollente possa schizzare all'esterno, con pericolo di lesioni e scottature.



Le bolle di vapore racchiuse nella pietanza cotta possono schizzare all'apertura, con rischio di ustioni.



Prima di aprire Secuquick softline, agitare sempre l'unità tenendola per i manici, in modo da eliminare le bolle di vapore ed evitare schizzi di cibo bollente.

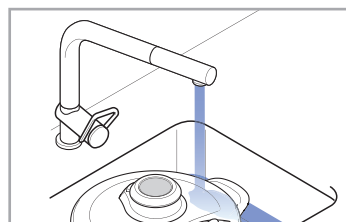
È possibile eliminare la pressione dall'unità di cottura ricorrendo a una delle seguenti opzioni:

Eliminazione della pressione sotto acqua corrente fredda

Spegnere il fornello

Togliere l'unità di cottura dal fornello e metterla nel lavandino con lo scarico tappato

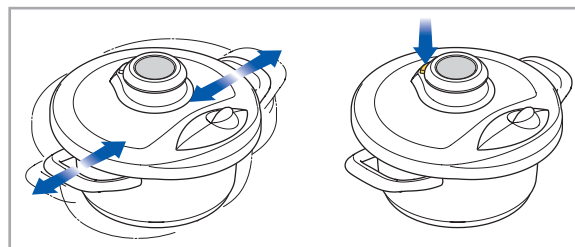
Far scorrere acqua fredda sul coperchio



Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici

Premere il pulsante di sfiato giallo

- Ripetere il processo se fuoriesce ancora vapore: continuare a raffreddare, agitare, premere il pulsante di sfiato.



Eliminazione della pressione con il pulsante di sfiato giallo

Alcune pietanze non sono indicate per l'eliminazione della pressione con il pulsante di sfiato giallo, vedere capitolo 1 «Uso conforme e sicurezza».

Spegnere il fornello

Togliere l'unità di cottura dal fornello e collocarla su una base stabile, piana, fredda e resistente al calore (non legno o plastica)



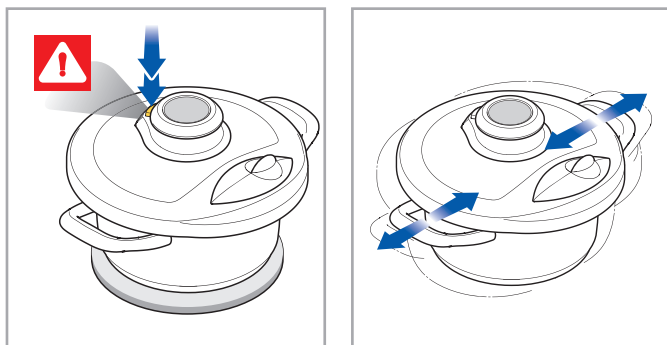
Rivolgere l'apertura di uscita del vapore lontano dal corpo.

Premere brevemente più volte di seguito il pulsante di sfiato giallo

- Far fuoriuscire il vapore a getti.
- Premendo completamente il pulsante di sfiato: il vapore fuoriesce con forza. Premendo il pulsante di sfiato solo parzialmente: il vapore fuoriesce più delicatamente.

Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici

- Ripetere la procedura finché non fuoriesce più vapore.



Eliminazione della pressione con raffreddamento lento

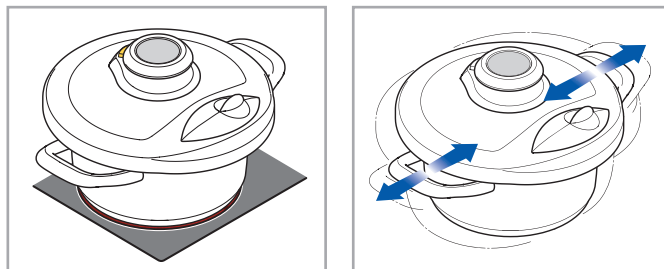
Questa procedura è più lunga ma consente di risparmiare energia.

Spegnere il fornello dopo circa ¼ del tempo di cottura

- Lasciare l'unità di cottura sul fornello per sfruttare il calore residuo.

Lasciar raffreddare l'unità di cottura finché è priva di pressione.

Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici



3.7 Apertura e rimozione di Secuquick softline

È possibile aprire Secuquick softline solo se l'unità di cottura è priva di pressione. La manopola deve poter essere girata con facilità.



Non forzare mai Secuquick softline per aprirlo perché, se si forza un coperchio sotto pressione, c'è il rischio che il contenuto bollente possa schizzare all'esterno con pericolo di lesioni e scottature.

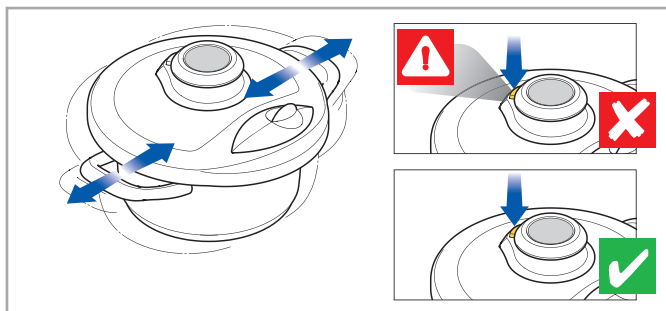
Assicurarsi che l'unità di cottura sia priva di pressione:

Agitare l'unità di cottura tenendola per i manici

Premere il pulsante di sfiato giallo

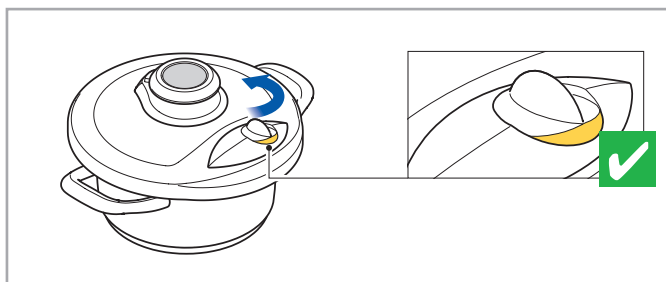
- Il vapore non dovrebbe più fuoriuscire (il sibilo non si sente più).

- La manopola deve poter essere girata con facilità.



Aprire e rimuovere Secuquick softline agendo sulla manopola

- Quando è aperto, il segno giallo deve essere interamente visibile.



4. Cura e manutenzione

Per una lunga durata utile e un funzionamento sicuro e perfetto, provvedere alla cura e alla manutenzione di Secuquick softline come indicato di seguito:

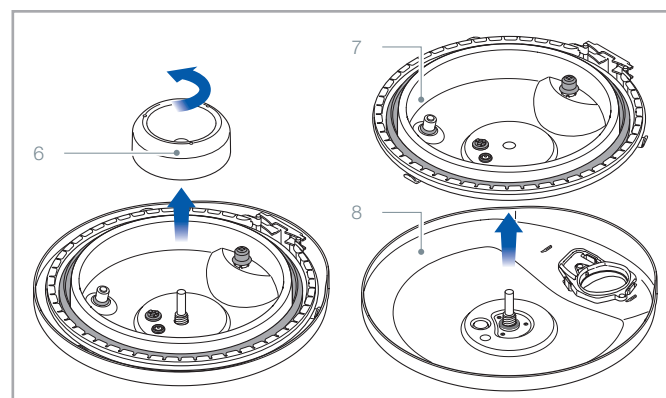
- smontarlo e pulire Secuquick softline dopo ogni utilizzo;
- verificarne il funzionamento prima di ogni utilizzo;
- sostituire l'anello di tenuta e le altre guarnizioni se sono danneggiate, si raggrinziscono o presentano crepe a causa del naturale invecchiamento. Queste parti dovrebbero essere sostituite almeno ogni due anni.

Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali per il Modello 4200.

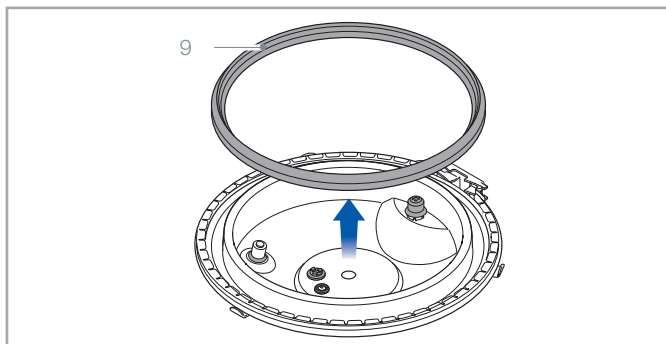
4.1 Smontaggio di Secuquick softline

Svitare la madrevite a campana (6)

Separare il coperchio inferiore (7) dal coperchio superiore (8)



Estrarre l'anello di tenuta (9)



4.2 Pulizia e conservazione di Secuquick softline

- Tra i detersivi più indicati vi sono la schiuma detersiva AMC Clean1 Magic foam e il detersivo in pasta Clean1 Magic Foam, oppure un detersivo neutro.



Lavare le parti in lavastoviglie oppure lavare a mano utilizzando una spugna come Clean1 Magic Sponge o un panno, e risciacquare con acqua tiepida
Asciugare accuratamente



L'anello di tenuta può trattenere gli odori, in base alla ricetta preparata. Questo è completamente normale. Consiglio per cura e manutenzione: l'anello di tenuta dura più a lungo se protetto dalla luce e conservato appoggiato su Secuquick softline. Montare completamente l'anello di tenuta solo prima del successivo utilizzo.

4.3 Montaggio di Secuquick softline

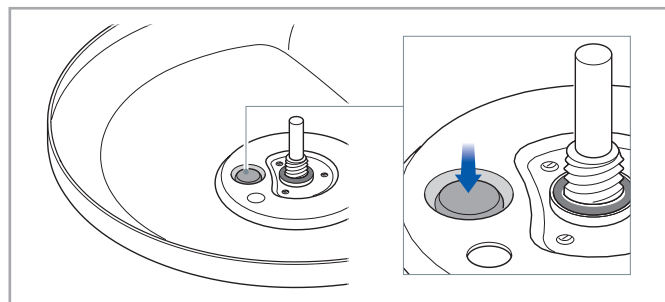
Durante il montaggio eseguire i controlli descritti. Sono importanti per un funzionamento impeccabile e sicuro.

Controllare valvole e guarnizioni

Controllare la valvola di pressione d'esercizio

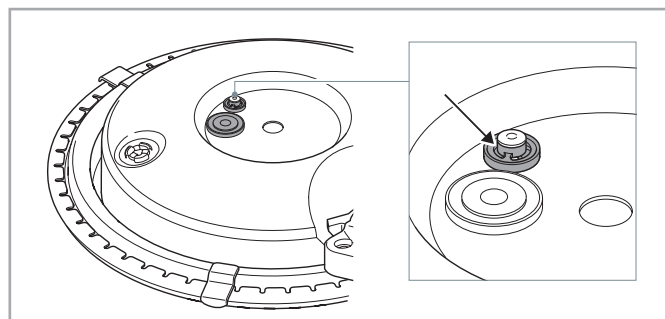
- La valvola deve poter essere abbassata di circa 3–4 mm.
- La valvola deve poter scattare di nuovo in posizione, senza bloccarsi.

Se la valvola di pressione d'esercizio non funziona correttamente, Secuquick softline non deve più essere utilizzato. Contattare un centro di assistenza AMC.



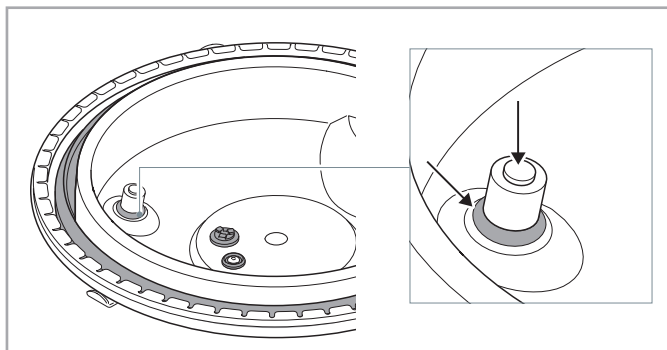
Controllare la valvola di sfogo

- Le aperture nella parte di gomma della valvola di sfogo devono essere pulite.



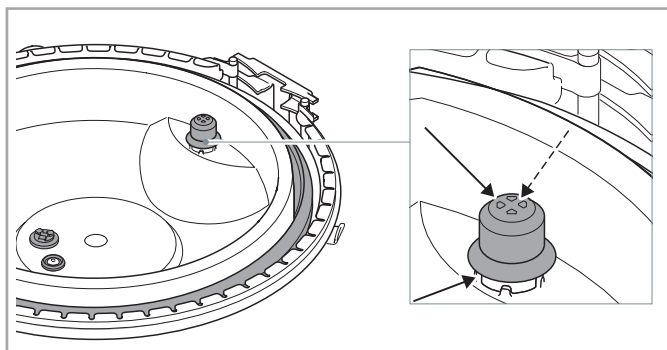
Controllare la 2ª valvola di sicurezza

- La guarnizione a O non deve essere danneggiata.
- La guarnizione a O deve essere posizionata nella scanalatura (interamente in basso).
- Premendo con un dito, controllare che la sfera in acciaio non sia incollata, che si muova liberamente e ritorni indietro nella sua posizione.



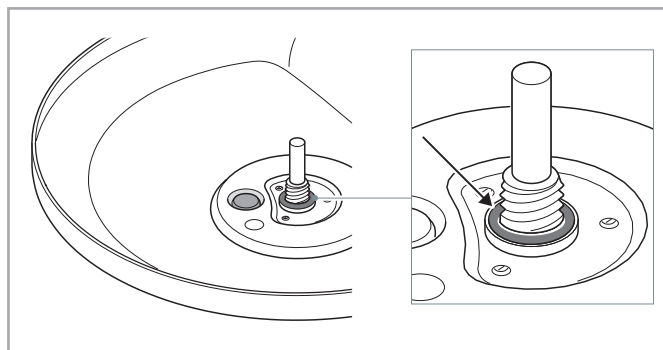
Controllare la 3ª valvola di sicurezza

- Il cappuccio di tenuta deve essere in posizione e pulito.
- Premendo con un dito, verificare che la sfera blu (sotto il cappuccio di tenuta) non sia incollata, che si muova liberamente e ritorni nella sua posizione.
- Controllare che la valvola all'interno del coperchio sia pulita e si muova liberamente.



Controllare la guarnizione a O sotto Visiotherm S

- La guarnizione a O non deve essere danneggiata e deve trovarsi completamente in basso nella scanalatura.

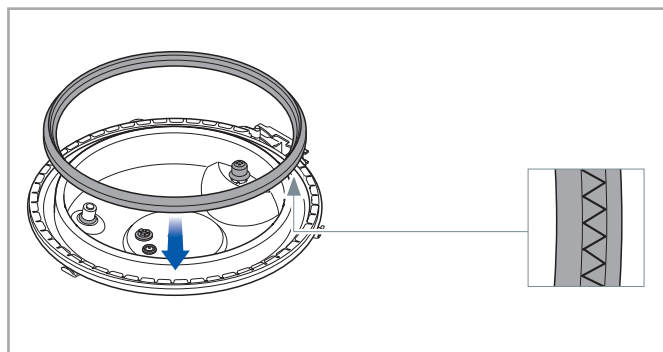


Montaggio

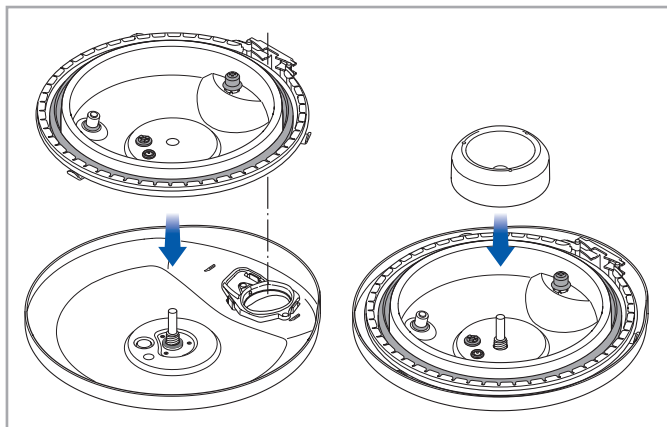
Inserire l'anello di tenuta

- Prestare attenzione alla posizione di montaggio: la linea ondulata deve trovarsi in basso.

Premere con le dita tutto intorno



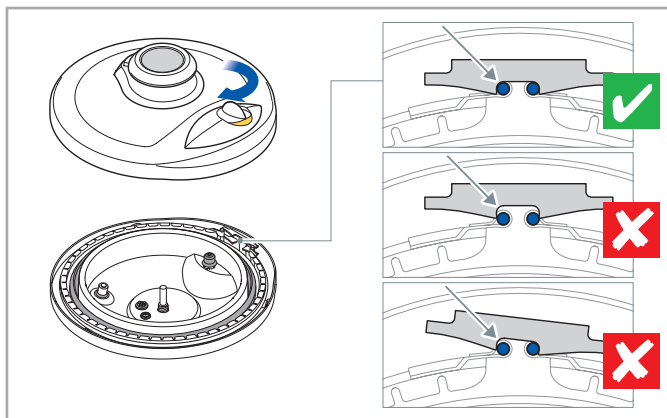
Inserire il coperchio inferiore all'interno del coperchio superiore. Avvitare la madrevite a campana sul coperchio e serrare saldamente



Controllare la chiusura del coperchio

Controllare il bloccaggio per la chiusura del coperchio.

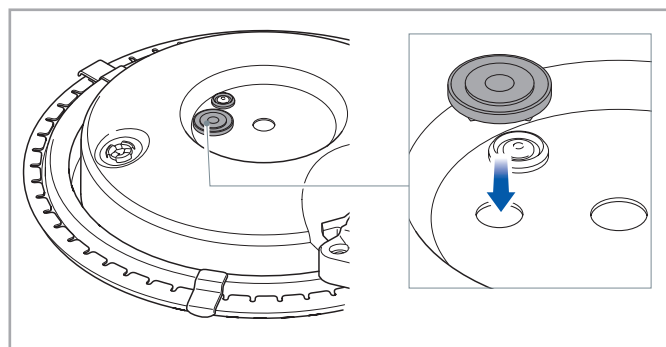
- La manopola deve poter essere girata facilmente.
- In posizione di chiusura:
- Il blocco di sicurezza non deve essere incurvato verso l'esterno.
 - Entrambi i perni devono essere sempre trattenuti completamente.



Se la chiusura del coperchio non funziona correttamente, Secuquick softline non può più essere utilizzato. Contattare un centro di assistenza AMC.

4.4 Sostituzione delle guarnizioni

- Sostituire le guarnizioni solo manualmente o con l'ausilio di utensili smussati.
- Tutte le guarnizioni, insieme all'anello di tenuta, sono disponibili e acquistabili in confezioni presso AMC. Vedere gli indirizzi di riferimento riportati nell'ultima pagina di copertina.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali AMC per il Modello 4200.



Disco di tenuta per valvola di pressione d'esercizio

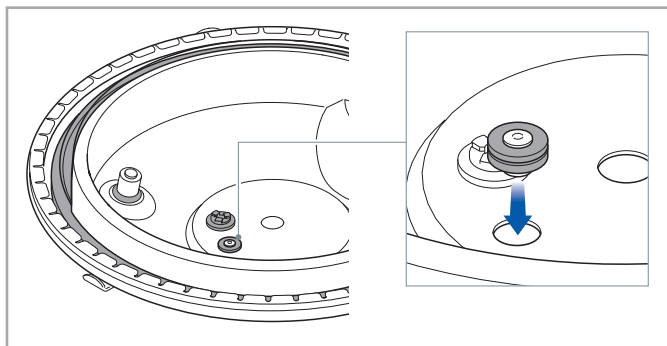
Inserire il disco di tenuta nell'apertura

- Fare attenzione alla posizione di montaggio: il diametro più piccolo rivolto verso il basso.

Valvola di sfiato con perno

Inserire la guarnizione nell'apertura

- Il lato piatto della guarnizione di gomma deve trovarsi nel lato superiore del coperchio inferiore.
- La scanalatura della parte di gomma deve essere collocata correttamente nel foro della lamiera.

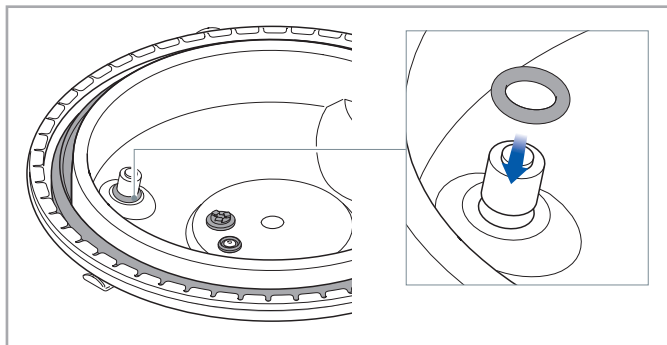


Non confondere l'apertura per il disco di tenuta con quella per la valvola di sfiato.

Guarnizione a O sulla 2ª valvola di sicurezza

Spingere la guarnizione a O fino ad inserirla nella scanalatura (interamente in basso)

- In questa operazione, non estrarre il corpo valvola dal coperchio inferiore.

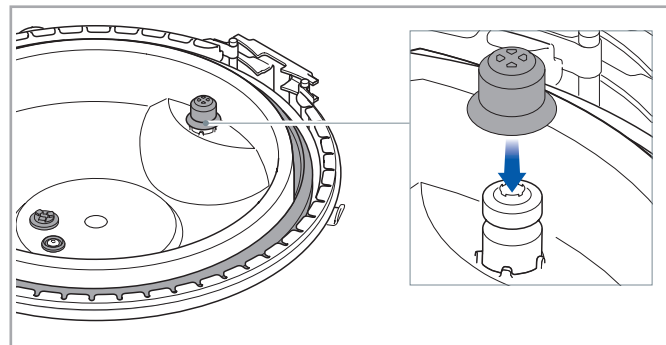


Cappuccio di tenuta sulla 3ª valvola di sicurezza

Spingere completamente il cappuccio di tenuta



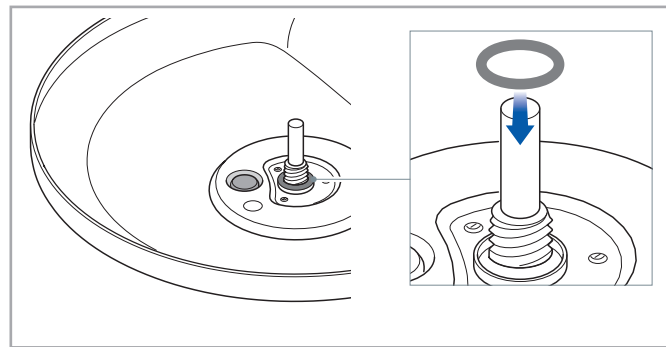
Non rovesciare la guarnizione a O della 2ª valvola di sicurezza sulla 3ª valvola di sicurezza.



Guarnizione a O sotto Visiotherm S

Spingere con cautela la guarnizione a O sul filetto.

- La guarnizione a O deve trovarsi completamente sul fondo della scanalatura.



5. Cosa fare se:

non si riesce a chiudere Secuquick softline...

Non si riesce a ruotare la manopola nella posizione «chiuso».



Spingere verso il basso Secuquick softline, ruotando al tempo stesso la manopola

Controllare che

- la manopola si possa ruotare facilmente quando Secuquick softline viene tolto dall'unità di cottura. In caso contrario, liberare la chiusura del coperchio come descritto di seguito;
- l'anello di tenuta sia posizionato correttamente;
- sia utilizzata un'unità di cottura adatta;
- il bordo di travaso dell'unità di cottura sia pulito, liscio e non danneggiato.

La manopola (quando Secuquick softline non è ancora posizionato sull'unità di cottura) non può essere ruotata dalla posizione «aperto» alla posizione «chiuso» oppure può essere ruotata solo con difficoltà.



Controllare che

- Secuquick softline sia montato correttamente (madrevite a campana sia serrata strettamente);
- la chiusura del coperchio non sia sporca o se non abbia imprigionato all'interno un corpo estraneo, eventualmente pulirla.

Muovere la manopola in avanti e indietro per alcune volte

Non si riesce ad aprire Secuquick softline...

Non è possibile ruotare la manopola in posizione «aperto». Si muove poco e poi si blocca.



Probabilmente l'unità di cottura non è ancora priva di pressione.

Scaricare la pressione dell'unità per la cottura veloce

Osservare le misure precauzionali.

Se l'unità di cottura è priva di pressione:

ruotare di nuovo la manopola fino a giungere in posizione «chiuso» e riprovare
premere Secuquick softline verso il basso, mentre si gira la manopola

la pressione nell'unità per la cottura veloce è scarsa o assente...

L'indicatore di temperatura su Visiotherm S non raggiunge la prima finestra «soft» o «turbo».



Controllare che

- sia stato scelto il diametro giusto del fornello;
- il fornello sia impostato sul livello massimo;
- sia stato aggiunto liquido a sufficienza;
- Secuquick softline sia chiuso completamente (la manopola è stata ruotata in senso orario fino all'arresto, il bordo giallo sulla manopola non deve essere più visibile).

Se sotto il coperchio esce vapore in continuazione:

Controllare che

- l'anello di tenuta sia inserito correttamente;
- la madre vite a campana sia serrata saldamente;
- tutte le guarnizioni siano presenti, non presentino danni e siano inserite correttamente.

il vapore fuoriesce improvvisamente tra i coperchi...

L'unità per la cottura veloce si è surriscaldata e la valvola di pressione d'esercizio non ha funzionato.

Una delle valvole di sicurezza si è aperta.



Non utilizzare più Secuquick softline
Contattare un centro di assistenza AMC

6. Marchio di conformità e certificazione

Secuquick softline è conforme ai requisiti di sicurezza sanciti dalla Direttiva Europea in materia di apparecchi e di impianti a pressione 97/23/CE. Secuquick softline, insieme con le unità di cottura approvate, è stato sottoposto a un test di sicurezza TÜV (Technischer Überwachungsverein).



7. Servizio di Assistenza Clienti AMC, parti di ricambio

Per AMC il Servizio di Assistenza Clienti è un impegno costante volto a soddisfare i desideri e le esigenze della nostra clientela! Contattateci se avete domande o suggerimenti! Saremo lieti di esservi utili! I recapiti sono riportati sull'ultima pagina di copertina.

7.1 Parti di ricambio

Per ottenere la versione giusta sono necessari i dettagli seguenti (impressi al centro del coperchio inferiore):

- Indicazione del modello
- Indicazione del diametro

