



Besser essen.  
Besser leben.



# AMC EasyQuick

## Gebrauchsanleitung



Das Premium  
Kochsystem

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

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den EasyQuick verwenden. Gebrauchsanleitung aufbewahren, an Nachbesitzer weitergeben.

# Bedeutung der Symbole



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



Nützliche Anwenderhinweise.



**Schlechter Betriebszustand** oder unsachgemäße Verwendung.



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



**Guter Betriebszustand** oder sachgemäße Verwendung.

Arbeitsschritte sind mit einem Pfeil hervorgehoben.

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit</b>	<b>4</b>	<b>3. Automatisches Steamen mit Softiera-Einsatz und EasyQuick</b>	<b>11</b>
1.1 Geeignete Töpfe und Zubehör	4		
1.2 Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße	4	<b>4. Braten mit EasyQuick</b>	<b>12</b>
1.3 Wichtige Anwendungs- und Sicherheitshinweise	5		
Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden	5	<b>5. Braten und automatisches Kochen mit EasyQuick</b>	<b>13</b>
Gefahren meiden...	6		
Beaufsichtigung	6	<b>6. Manuelles Steamen mit Softiera-Einsatz und EasyQuick</b>	<b>15</b>
1.4 Pflege und Wartung	7		
Kontrolle des Steam-Ventils	7	<b>7. Pflege und Wartung</b>	<b>16</b>
Was tun bei Beschädigungen oder Fehlfunktion?	7	7.1 EasyQuick demontieren	16
1.5 Entsorgung	7	7.2 EasyQuick reinigen und aufbewahren	17
		7.3 EasyQuick montieren	17
		7.4 Steam-Ventil prüfen	17
<b>2. Ihr EasyQuick</b>	<b>8</b>	<b>8. Was tun, wenn...</b>	<b>18</b>
2.1 Aufbau EasyQuick	8		
Töpfe und Zubehör zur Verwendung mit EasyQuick	8	<b>9. AMC Kundenservice, Ersatzteile</b>	<b>19</b>
Visiotherm E	9	9.1 Ersatzteile	19
2.2 Funktion und Anwendung	9		
Steam-Ventil	9		
Braten	10		
Steamen	10		

# 1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

EasyQuick dient zum Steamen und Braten von Speisen und umfasst mit einem Deckel die zwei Topfdurchmesser 20 cm und 24 cm. Er darf nur für diesen Zweck verwendet werden. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen. Diese Gebrauchsanleitung – insbesondere die Angaben in diesem Kapitel – beachten und einhalten.

## 1.1 Geeignete Töpfe und Zubehör

EasyQuick darf verwendet werden mit:

- AMC Töpfen 20 cm und 24 cm
- GourmetLine
- Softiera-Einsatz 20 cm und 24 cm
- Siebgareinsatz 20 cm und 24 cm
- Visiotherm E (Ausführung mit Bratfenster und Steamfenster)
- Audiotherm (Ausführung mit grauem Gehäuse und schwarzen Tasten)
- Navigenio

### **Nicht verwendet werden dürfen:**

- Topf 24 cm 2,5 l mit Softiera-Einsatz\*
- Topf 20 cm 2,3 l mit Softiera-Einsatz\*
- Topf 24 cm 8,0 l in Kombination mit Navigenio
- HotPan 24 cm mit Softiera-Einsatz\*
- Eurasia 24 cm mit Softiera-Einsatz\*
- Töpfe und Pfannen anderer Hersteller
- Kombiring, Reibe-Raspel-Hobel-Einsatz oder Kombischüssel in den Topf eingehängt

\*ohne Softiera-Einsatz geeignet

## 1.2 Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße

Insbesondere eignet sich EasyQuick zum automatischen Kochen mit Navigenio und Audiotherm. So gelingt die optimale Temperatursteuerung besonders perfekt und einfach.

Daneben können mit EasyQuick verschlossene Töpfe auf allen Arten von Kochstellen verwendet werden:

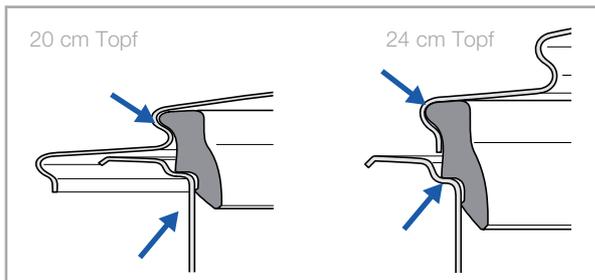
- Die Durchmesser der Kochstelle und des Topfes müssen möglichst übereinstimmen.
- Den Topf mittig auf die Kochstelle setzen.
- Induktionsherde sind geeignet, sofern „Induction“ auf der Bodenmarke steht.
- Booster- oder Powerstufe von Induktionsherden nie verwenden.
- Bei einem Gasherd den zum Durchmesser passenden Brenner wählen. Die Gasflamme darf nie größer als die Bodenfläche des Topfes sein.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die Gebrauchsanleitung „So funktioniert's“ in „Unser Kochbuch“ oder „AMC Step by Step“.

### 1.3 Wichtige Anwendungs- und Sicherheitshinweise



#### Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden

- Bei Gaskochstellen darf der 24 cm Dicht-ring niemals zusätzlich im EasyQuick eingelegt sein, wenn der 20 cm Topf mit 20 cm Dichtring verwendet wird. Sonst besteht die Gefahr, dass der Dichtring beschädigt wird oder in Brand gerät.
- Nur den zum Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen. Dichtring muss richtig in die Fassung im Deckel eingelegt sein.

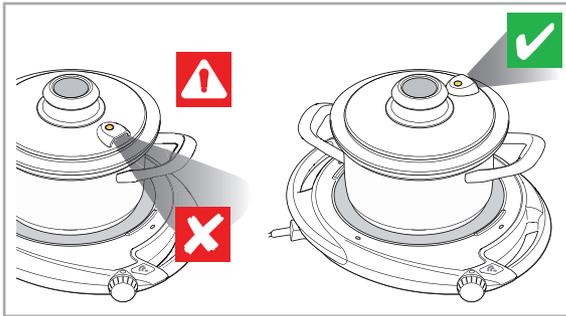


- EasyQuick mit jeweiligem Dichtring muss, am ganzen Umfang auf dem Schüttrand aufliegend, auf dem dazu passenden Topf, aufgesetzt sein.
  - Steam-Ventil und Dichtringe des EasyQuicks sauber und in gutem Zustand halten, denn wenn das Ventil verschmutzt oder verstopft ist, oder der jeweilige Dichtring nicht richtig eingelegt oder EasyQuick falsch aufgesetzt ist, kann sich der Deckel heben und heißer Dampf rundherum heraustreten.
- Hinweise in Kapitel 7 „Pflege und Wartung“ beachten.
  - Beim Steamen mit Softiera-Einsatz immer eine Tasse Wasser (ca. 120-150 ml) in den Topf geben, damit Dampf erzeugt werden kann. Dabei darauf achten, dass Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche ist. Bei Bedarf zusätzlich Wasser hinzufügen.
  - Um einen einwandfreien Garprozess zu gewährleisten, Topf nie mehr als 2/3 bzw. bei Speisen, die quellen, mehr als 1/2 des Nennvolumens füllen. Topf nicht kippen oder umdrehen, sonst besteht die Gefahr, dass EasyQuick abfällt, dass Gargut aus dem Steam-Ventil austritt oder dass es nicht mehr einwandfrei funktioniert.
  - Bei der Verwendung des EasyQuicks mit Softiera-Einsatz das Zugeben einer Tasse Wasser (ca. 120-150 ml) sicherstellen. Sonst kann Topf beschädigt werden.
  - EasyQuick nicht im Backofen oder in der Mikrowelle verwenden. Alle Kunststoff- und Gummiteile können hierdurch beschädigt werden.



## Gefahren meiden...

- Mit EasyQuick werden Speisen ohne Überdruck bei hoher Temperatur zubereitet. **Sie können sich bei falschem Gebrauch des EasyQuicks verletzen, verbrennen oder verbrühen.**
- Keine heißen Edelstahlteile oder das Steam-Ventil berühren.
- Nur Griffe und den Visiotherm E des EasyQuicks anfassen. Gegebenenfalls Handschutz verwenden.



- Steam-Ventil möglichst vom Körper weg und nicht auf die Topfgriffe gerichtet auf dem Topf positionieren, da heißer Dampf austritt.
- Beim Aufsetzen des EasyQuicks auf einen heißen Topf tritt heißer Dampf schwallartig aus dem Steam-Ventil heraus.
- Beim Abnehmen des EasyQuick vom Topf diesen immer mit der einen Hand am Griff festhalten. Topf kann sonst kippen, heißes Gargut kann auslaufen.



## Beaufsichtigung

- EasyQuick muss beim Garen beaufsichtigt werden. Wird der Audiotherm (siehe separate Gebrauchsanleitung) lediglich zur akustischen Überwachung des Garvorgangs benutzt, müssen Sie sich in Hörweite befinden.
- Unbeaufsichtigtes, unkontrolliertes Garen kann zu Überhitzung führen. Die Gerichte können verderben, Topf oder EasyQuick können beschädigt oder zerstört werden. Unfall- und Brandgefahr.
- EasyQuick ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des EasyQuick aufhalten. Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, EasyQuick sicher zu benutzen, dürfen diesen nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

## 1.4 Pflege und Wartung

Pflegen und warten Sie EasyQuick regelmäßig, damit Funktion und Sicherheit gewährleistet sind.

- EasyQuick nach jeder Verwendung reinigen und nach jeder fünften Verwendung Steam-Ventil zur Reinigung zusätzlich auseinanderschrauben.
- Vor der nächsten Verwendung die Funktion des Steam-Ventils und des Dichtrings prüfen.
- Dichtringe und Steam-Ventil ersetzen, wenn diese beschädigt, spröde, geschrumpft oder gerissen sind.

Hinweise in Kapitel 7 „Pflege und Wartung“ beachten.

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

### Kontrolle des Steam-Ventils

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Steam-Ventil nicht verstopft oder verklebt ist. Dampf-Austrittskanal muss handfest mit der Mutter verschraubt sein und der innere Ventil-Anzeiger sollte nach oben und unten leicht beweglich sein.

### Was tun bei Beschädigungen oder Fehlfunktion?

Bei Beschädigungen oder Fehlfunktion darf EasyQuick nicht mehr benutzt werden. Bei AMC sind Verschleißteile (wie Dichtringe, Steam-Ventil und Visiotherm E) als Ersatzteile erhältlich. Diese können Sie selbst ersetzen. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

## 1.5 Entsorgung



EasyQuick gehört nicht in den Haushaltsmüll, die Materialien sind wieder verwertbar. Bei Bedarf umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen.

# 2. Ihr EasyQuick

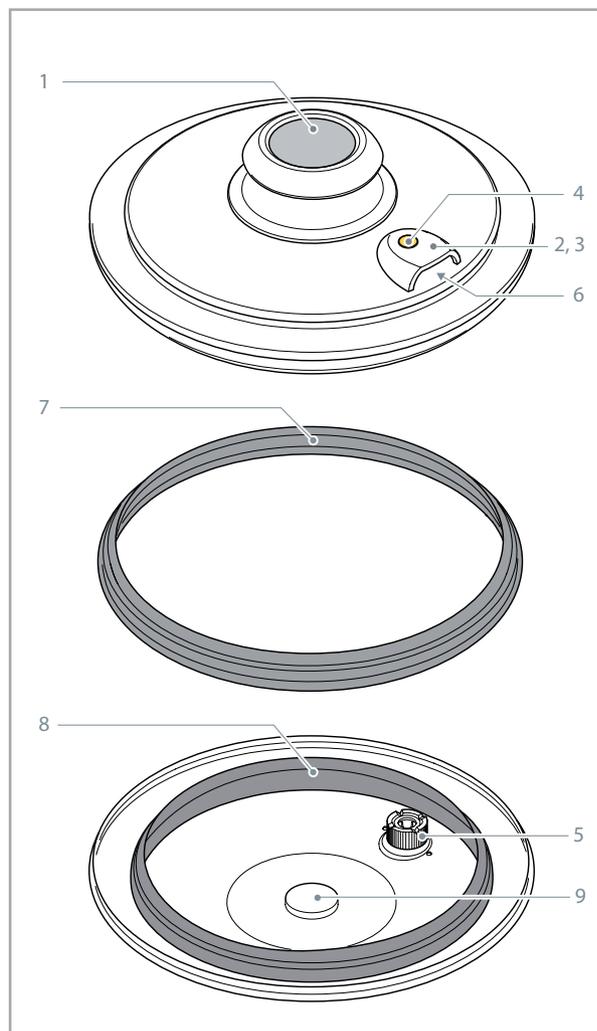
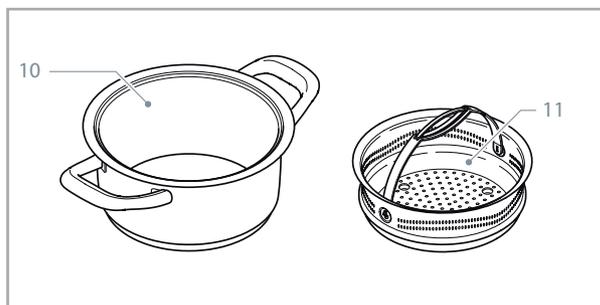
## 2.1 Aufbau EasyQuick

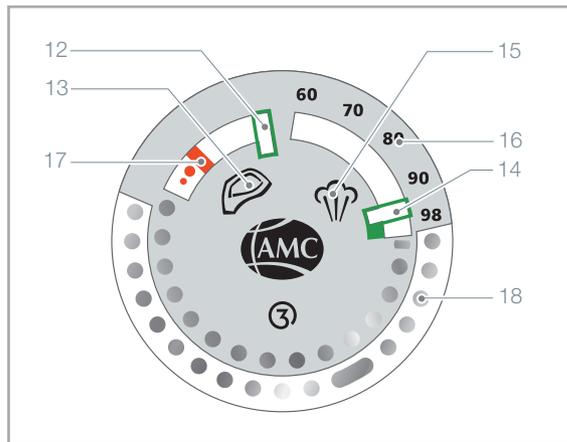
- 1 Visiotherm E
- 2 Steam-Ventil, bestehend aus
  - 3 Ventil-Gehäuse
  - 4 Ventil-Anzeiger
  - 5 Ventil-Mutter
- 6 Dampf-Austrittsöffnung
- 7 Dichtring 24 cm (lose)
- 8 Dichtring 20 cm (im Deckel eingelegt)
- 9 Sensotherm (Temperaturfühler)

Nicht im Lieferumfang enthalten sind:

### **Töpfe und Zubehör zur Verwendung mit EasyQuick**

- 10 Topf 20 cm / 24 cm
- 11 Softiera-Einsatz 20 cm / 24 cm





### Visiotherm E

- 12 Bratfenster
- 13 Brat-Symbol
- 14 Steamfenster
- 15 Steam-Symbol
- 16 Temperaturskala Steamen
- 17 Roter Zeiger
- 18 Messpunkte für Audiotherm

## 2.2 Funktion und Anwendung

EasyQuick ist ein Funktionswunder und Allround-Talent:

- Er kann gleichermaßen für Töpfe mit Durchmesser 20 cm und 24 cm verwendet werden.
- Mit ihm kann sowohl gesteamt, gegart als auch gebraten werden.
- Er arbeitet ohne Überdruck.
- Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe der Lebensmittel werden geschont.
- Er ermöglicht große Zeitersparnisse.



EasyQuick wird auf den jeweiligen Topf aufgesetzt und gut verschlossen. Beim Erhitzen wird durch Verdampfen der Flüssigkeit, die zugegeben wurde oder im Lebensmittel enthalten ist, schonender Dampf erzeugt. Dadurch können die Speisen bei einer höheren Temperatur schneller, schonender und energiesparender gegart werden. Zusätzlich kann EasyQuick jederzeit während des Garprozesses abgenommen werden.

### Steam-Ventil

Das Steam-Ventil ist wichtig, damit die Luft und entstehender Dampf kontrolliert aus dem Topf entweichen kann. Je mehr Dampf aus dem Topf entweichen muss, desto stärker öffnet sich das Ventil. Der Dampfaustritt und die Bewegung des inneren Ventil-Anzeigers verursachen entsprechende Geräusche.

Das Steam-Ventil wirkt auch als Sicherheitsventil, damit kein Überdruck im Topf aufgebaut wird. Sollte das Ventil, z. B. wegen Verstopfung, einmal nicht richtig funktionieren, hebt sich der Deckel bei einem sehr geringen, ungefährlichen Druck ab.



Der herausströmende Dampf ist heiß.

## **Braten**

um z. B. Fleisch, Fisch usw. anzubraten.

## **Garen und Steamen**

Geeignet für Kartoffeln und Gemüse mit mittlerer und langer Garzeit, Fisch, Dampfnudeln, gefüllte Gemüse oder Gemüserouladen, Eintöpfe, große Fleischstücke und Hülsenfrüchte.

- Schont Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente
- Hohe Zeitersparnis
- Kein Überdruck
- Möglichkeit EasyQuick jederzeit abzunehmen

Für Speisen, die ausschließlich gesteamt werden sollen, ist die Verwendung des Softiera-Einsatzes unerlässlich, damit sie keinen Wasserkontakt haben, nicht anbrennen und vor allem nicht auslaugen können. Alle überaus wichtigen Nährstoffe wie z. B. Vitamine bleiben so weitgehend erhalten.

- Softiera-Einsatz 20 cm erst ab Topf 20 cm 3,0 l einsetzen.
- Softiera-Einsatz 24 cm erst ab Topf 24 cm 3,5 l einsetzen.



Für einen optimalen Einsatz des EasyQuick wird empfohlen, diesen zusammen mit dem

- AMC Audiotherm und dem
- AMC Navigenio

zu verwenden. Damit läuft der Kochvorgang vollautomatisch ab.

Siehe auch separate Gebrauchsanleitungen.

Wird auf einer gewöhnlichen Kochstelle gesteamt, muss deren Stufen-Einstellung häufig angepasst werden, damit die Temperatur im optimalen Bereich bleibt. Um Zeiteinsparung und optimalen Garprozess zu gewährleisten, ist gute Aufsicht notwendig, auch wenn der Audiotherm zur Temperatur-Überwachung verwendet wird und akustisch warnt.

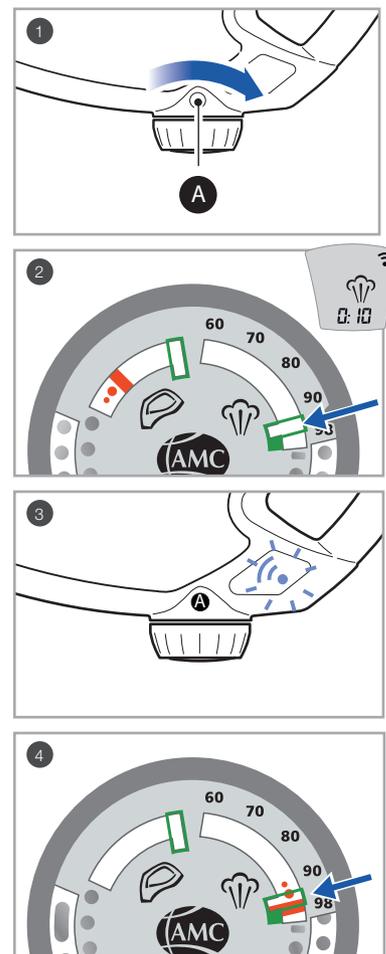
# 3. Automatisches Steamen mit Softiera-Einsatz und EasyQuick

- Speisen vorbereiten.
- Geeigneten Topf auswählen und Softiera-Einsatz einsetzen. Eine Tasse Wasser (ca. 120-150 ml) in den Topf füllen. Dabei darauf achten, dass Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche ist. Vorbereitete Speisen hineingeben.
- Den zum Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen und diesen auf den Topf aufsetzen.
- ① Topf auf Navigenio stellen und diesen auf Automatik „A“ schalten, Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste gewünschte Garzeit eingeben, z. B. 10 Minuten.
- ② Audiotherm auf Visiotherm E setzen, drehen bis Steam- und Funk-Symbol erscheinen.
- ③ Navigenio hat nun Funkkontakt und blinkt blau. Jetzt läuft alles vollautomatisch: Navigenio und Audiotherm steuern Aufheizen und Reduzieren der Energie völlig allein und überwachen zudem die Garzeit.
- ④ Die ideale Temperatur wird automatisch während der gesamten Garzeit gehalten.
- Wenn Sie nach einiger Zeit noch eine weitere Zutat hinzufügen möchten, nehmen Sie den Audiotherm vom Visiotherm E ab und heben EasyQuick ab. Geben Sie die Zutat hinzu, setzen Sie EasyQuick wieder auf. Audiotherm erneut auf Visiotherm E setzen, drehen bis Steam- und Funk-Symbol erscheinen und fertiggarren.



Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, werden Sie mit einem Einfachton zum Essen gerufen. Falls Sie nicht sofort zur Stelle sind, kein Problem: Speisen werden eine Stunde lang bei 60 °C warm gehalten.

- Zum Schluss Navigenio am Schalter ausschalten.



# 4. Braten mit EasyQuick

- Speisen vorbereiten. Bratgut trocken tupfen.
- Geeigneten Topf auswählen und den zum Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen.
- EasyQuick auf den Topf aufsetzen und leeren trockenen Topf auf Navigenio stellen.

→ ① Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten. Aufsetzen und drehen, bis das Bratsymbol erscheint.

→ ② Navigenio auf Stufe 6 stellen und aufheizen.



③ Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Bratfenster. Es ertönt ein Zweifachton.

→ Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.

→ Audiotherm und EasyQuick abnehmen, Bratgut einlegen.

④ Navigenio auf niedrige Stufe (Stufe 2) reduzieren.

→ EasyQuick wieder aufsetzen, Audiotherm aufsetzen und drehen, bis das Bratsymbol erscheint.

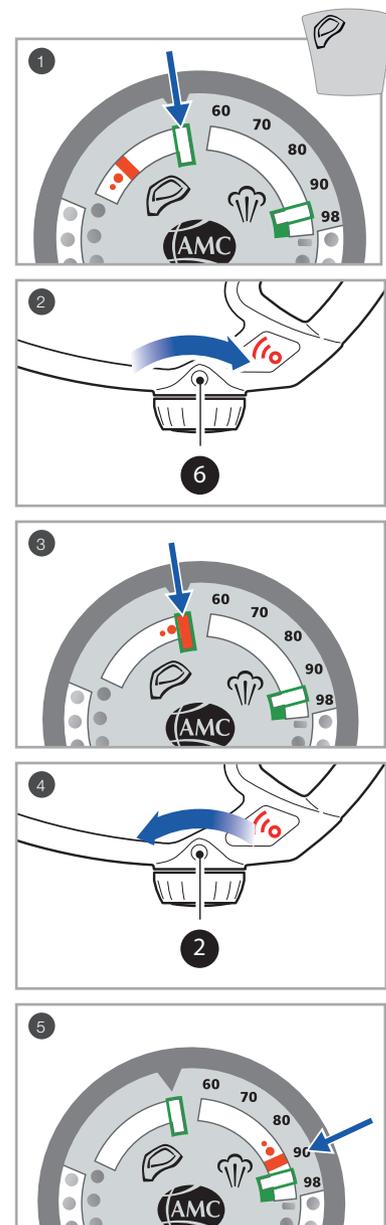


⑤ Sobald der rote Zeiger den Wendepunkt bei 90 °C erreicht hat, ertönt ein Zweifachton.

→ Signal mit rechter oder linker Taste abschalten. Audiotherm und EasyQuick abnehmen.

→ Bratgut wenden, EasyQuick wieder aufsetzen und Navigenio ganz ausschalten.

→ Bratgut je nach Dicke wenige Minuten garziehen lassen.



# 5. Braten und automatisches Kochen mit EasyQuick

- Speisen vorbereiten. Bratgut trocken tupfen.
- Geeigneten Topf auswählen und den zum Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen.
- EasyQuick auf den Topf aufsetzen und leeren trockenen Topf auf Navigenio stellen.

→ ① Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten. Aufsetzen und drehen, bis das Bratsymbol erscheint.

→ ② Navigenio auf Stufe 6 stellen und aufheizen.



③ Der rote Zeiger beginnt zu wandern und erreicht nach wenigen Minuten das Bratfenster. Es ertönt ein Zweifachton.

→ Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.

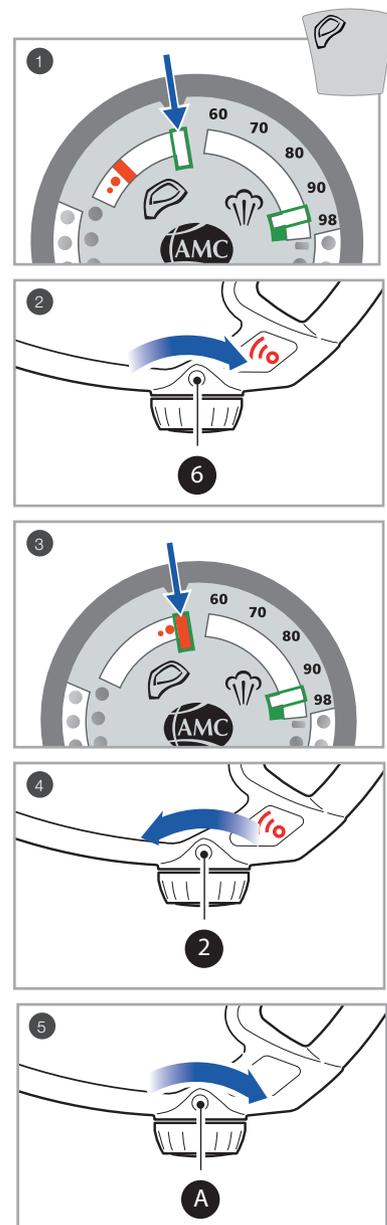
→ Audiotherm und EasyQuick abnehmen, Bratgut einlegen.

④ Navigenio auf niedrige Stufe (Stufe 2) reduzieren und Bratgut wie gewünscht anbraten und wenden.

→ Übrige Zutaten inklusive einer Tasse Wasser oder andere Flüssigkeiten (ca. 120-150 ml) hinzugeben, umrühren und EasyQuick aufsetzen.

→ ⑤ Navigenio auf Automatik „A“ schalten, Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste gewünschte Garzeit eingeben, z. B. 10 Minuten.

→ Weiter auf Seite 14!



→ 6 Audiotherm auf Visiotherm E setzen, drehen bis Steam- und Funk-Symbol erscheinen.

7 Navigenio hat nun Funkkontakt und blinkt blau. Jetzt läuft alles vollautomatisch: Navigenio und Audiotherm steuern Aufheizen und Reduzieren der Energie völlig allein und überwachen zudem die Garzeit.

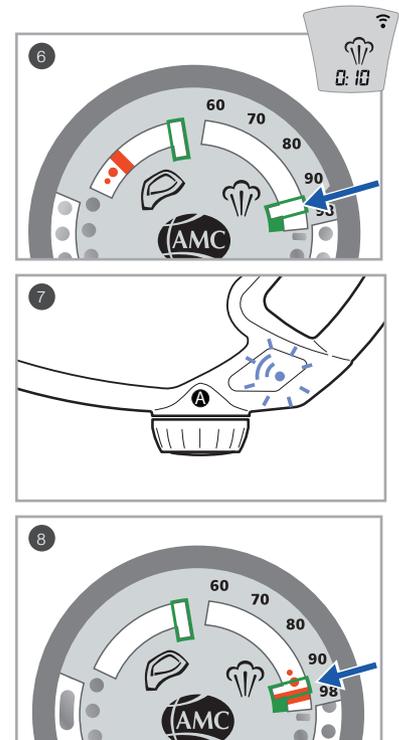
8 Die ideale Temperatur wird automatisch während der gesamten Garzeit gehalten.

→ Wenn Sie nach einiger Zeit noch eine weitere Zutat hinzufügen möchten, nehmen Sie den Audiotherm vom Visiotherm E ab und heben EasyQuick ab. Geben Sie die Zutat hinzu, setzen Sie EasyQuick wieder auf. Audiotherm erneut auf Visiotherm E setzen, drehen bis Steam- und Funk-Symbol erscheinen und fertigbaren.



Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, werden Sie mit einem Einfachton zum Essen gerufen. Falls Sie nicht sofort zur Stelle sind, kein Problem: Speisen werden eine Stunde lang bei 60 °C warm gehalten.

→ Zum Schluss Navigenio am Schalter ausschalten.



Für die manuelle Steuerung des Kochprozesses lesen Sie Kapitel 6 Punkt 1.

# 6. Manuelles Steamen mit Softiera-Einsatz und EasyQuick

- Speisen vorbereiten.
- Geeigneten Topf auswählen und Softiera-Einsatz einsetzen. Eine Tasse Wasser (ca. 120-150 ml) in den Topf füllen. Dabei darauf achten, dass Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche ist. Vorbereitete Speisen hineingeben.
- Den zum Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen und diesen auf den Topf aufsetzen.
- Topf auf Kochstelle stellen. Audiotherm mit rechter oder linker Taste einschalten, mit rechter Taste gewünschte Garzeit eingeben, z. B. 10 Minuten.
- ① Audiotherm auf Visiotherm E setzen, drehen bis das Steam-Symbol erscheint.

→ Kochstelle auf höchste Stufe schalten und aufheizen.



- ② Der rote Zeiger wandert Richtung Steamfenster. Sobald dieses erreicht ist, ertönt ein Zweifachton.

→ Signal mit rechter oder linker Taste abschalten, Kochstelle auf niedrigere Stufe reduzieren.

- ③ Audiotherm beobachten und Energiezufuhr an der Kochstelle nach Bedarf regulieren:

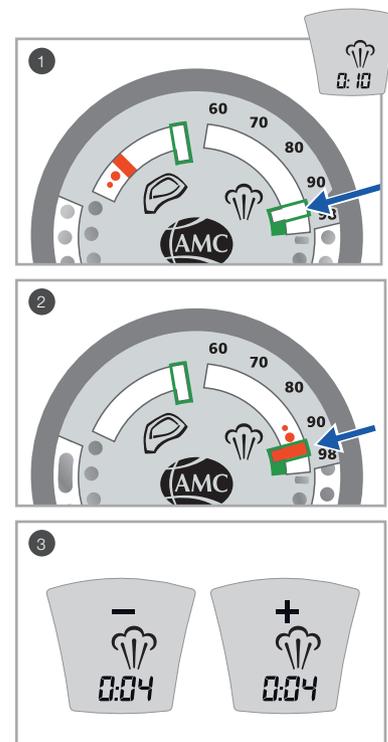
Ist die Temperatur zu hoch, erscheint ein „-“. Energiezufuhr weiter verringern oder ganz ausschalten.

Ist die Temperatur zu niedrig, erscheint ein „+“. Energiezufuhr erhöhen.



Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Einfachton.

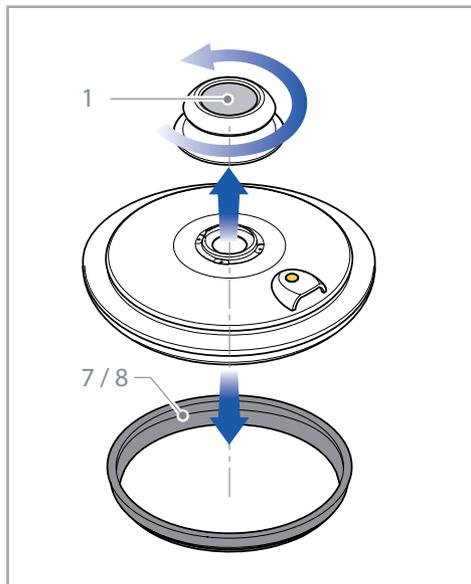
- Signal mit rechter oder linker Taste abschalten.
- Speisen servieren oder bei Bedarf Garzeit erhöhen.
- Zum Schluss Kochstelle ganz ausschalten.



# 7. Pflege und Wartung

Pflegen und warten Sie EasyQuick wie folgt:

- Nach jeder Verwendung reinigen und nach jeder fünften Verwendung zur Reinigung demontieren.
- Vor der nächsten Verwendung die Funktion des Steam-Ventils prüfen.
- Die Dichtringe ersetzen, wenn diese beschädigt, spröde, geschrumpft oder gerissen sind.

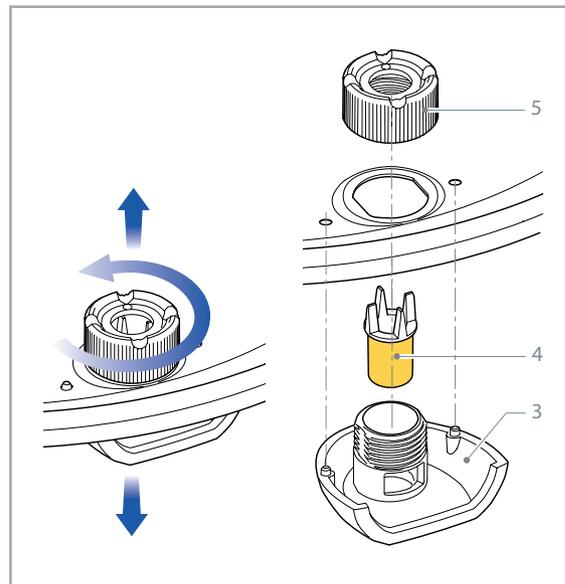


## 7.1 EasyQuick demontieren



Lassen Sie den EasyQuick immer vollkommen abkühlen, bevor Sie ihn demontieren.

- Dichtring (7 / 8) entnehmen.
- Visiotherm E (1) abschrauben.
- Ventil-Mutter (5) von innen vorsichtig abschrauben. Ventil-Gehäuse (3) abnehmen, Ventil-Anzeiger (4) herausnehmen.



## 7.2 EasyQuick reinigen und aufbewahren

Geeignete Reinigungsmittel sind AMC Magic Stone, AMC Magic Foam oder ein neutrales Spülmittel.

- Teile separat in der Spülmaschine reinigen oder von Hand mit einem Schwamm, wie Magic Sponge, oder einem Tuch mit heißem Wasser nachspülen.
- Gut abtrocknen.

## 7.3 EasyQuick montieren

- Führen Sie beim Montieren die beschriebenen Prüfarbeiten durch (siehe Kapitel 1.4 und 7.4). Diese sind wichtig für eine einwandfreie und sichere Funktion.
- Visiotherm E aufschrauben.
- Ventil-Gehäuse außen am Deckel anlegen und halten. Ventil-Anzeiger in Ventil-Gehäuse einsetzen. Mit Ventil-Mutter von innen handfest anschrauben.
- Den zum verwendeten Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen. Rundherum gut andrücken, sodass sichergestellt ist, dass der Dichtring exakt in der Fassung sitzt.

## 7.4 Steam-Ventil prüfen

→ Bitte prüfen Sie:

- Das Steam-Ventil muss richtig zusammengesetzt sein.
- Ventil-Anzeiger muss im Ventil-Gehäuse eingesetzt sein.
- Ventil-Mutter muss handfest verschraubt sein.
- Ventil-Anzeiger muss sich leichtgängig bewegen.
- Dampf-Austrittsöffnung muss nach außen in Richtung des Deckelrandes gerichtet sein.

# 8. Was tun, wenn...

## **...EasyQuick sich während des Garvorgangs seitlich nach oben hebt, so dass Dampf am Topfrand austritt?**

- Im Topf ist ein leichter Überdruck entstanden.
- Prüfen Sie, ob das Steam-Ventil beweglich und sauber ist.
- Prüfen Sie, ob der Dichtring richtig eingesetzt ist.

## **...während des Garvorgangs Gargut aus der Dampfaustrittsöffnung des Steam-Ventils austritt?**

- Möglicherweise ist der Topf zu voll.
- Kontrollieren Sie den Füllgrad des Topfes. Dieser darf nicht mehr als 2/3 bzw. bei quellenden Speisen 1/2 des Nennvolumens betragen.

## **...der Audiotherm sich nicht initialisieren lässt?**

- Das Optikfenster des Audiotherm und/oder der Visiotherm E sind möglicherweise verschmutzt oder haben einen Wasserfilm oder Sie verwenden einen ungeeigneten Audiotherm.
- Optikfenster des Audiotherm und/oder den Visiotherm E reinigen.
- Prüfen Sie, ob Sie den richtigen Audiotherm verwenden: Ausführung mit grauem Gehäuse und schwarze Tasten.

## **...sich zwischen Audiotherm und Navigenio keine Funkverbindung aufbauen lässt?**

- Kontrollieren Sie, ob Sie richtig vorgegangen sind:
- Drehregler am Navigenio auf „A“ stellen.
- Audiotherm anschalten und aufsetzen.
- Zum Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

## **...die Funkverbindung während des automatischen Garens unterbrochen wird oder das Symbol „Initialisieren“ aufleuchtet?**

- Navigenio blinkt rot und das Funksymbol am Audiotherm ist nicht mehr zu sehen.
- Drehregler am Navigenio auf „0“ und dann wieder auf „A“ stellen.
- Zum erneuten Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

## **...während des manuellen Garens das Symbol „Initialisieren“ aufleuchtet?**

- Audiotherm meldet sich mit einem langen Signalton.
- Zum erneuten Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

# 9. 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.

## 9.1 Ersatzteile

- Dichtringe 20 cm und 24 cm
- Steam-Ventil-Set
- Visiotherm E