Besser essen.
Besser leben.

AMC Secuquick softline

Gebrauchsanleitung

1004368900010133130121 4

Das Premium
Kochsystem

www.amc.info

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

Bedeutung der Symbole

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

Schlechter Betriebszustand oder unsachgemäße Verwendung.

Guter Betriebszustand oder sachgemäße Verwendung.

Nützliche Anwenderhinweise.

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

Gültigkeit

Diese Gebrauchsanleitung gilt für die Modelle

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

Modellangaben mit den Druckspezifikationen im Zentrum des Unterdeckels eingeprägt:

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit 2

Geeignete Töpfe, Zubehör und Ersatzteile 2

Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße 2

Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden 2

Mögliche Gefahren durch Druck 3

Mögliche Gefahren durch Hitze 3

Beaufsichtigung 4

Pflege und Wartung 5

Entsorgung 5

2. Ihr Secuquick softline 6

2.1 Aufbau 6

2.2 Funktion und Anwendung 8

Sicherheitsventile 8

Soft-Schnellgaren 9

Turbo-Schnellgaren 9

3. Garen mit Secuquick softline 10

3.1 Topf befüllen 10

3.2 Secuquick softline aufsetzen und schließen 11

3.3 Aufheizen 11

3.4 Niedrigere Fortgarstufe einstellen 12

3.5 Temperatur überwachen und Stufeneinstellung anpassen 12

3.6 Drucklos machen 13

Drucklos machen unter fließendem Kaltwasser 13

Drucklos machen mit gelbem Abdampfknopf 14

Drucklos machen durch langsames Abkühlen 14

3.7 Secuquick softline öffnen und abnehmen 14

4. Pflege und Wartung 15

4.1 Secuquick softline demontieren 15

4.2 Secuquick softline reinigen und aufbewahren 16

4.3 Secuquick softline montieren 16

Ventile und Dichtungen prüfen 16

Deckelverschluss prüfen 18

4.4 Dichtungen ersetzen 18

5. Was tun, wenn: 20

6. Konformitäts- und Prüfzeichen 21

7. AMC-Kundenservice, Ersatzteile 21

7.1. Ersatzteile 21

1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

Der Secuquick softline dient zum Schnellgaren von Speisen. Der Secuquick softline darf nur für diesen Zweck verwendet werden. Bei einer unsachgemäßen Verwendung können Gefahren entstehen. Gebrauchsanleitung – insbesondere Angaben in diesem Kapitel – beachten und einhalten.

Geeignete Töpfe, Zubehör und Ersatzteile

Der Secuquick softline darf verwendet werden mit:

- AMC-Töpfen mit passendem Durchmesser, gekennzeichnet mit einem oder zwei Sternen auf der Bodenmarke
- Gourmetline
- Softiera-Einsatz, Softiera-Schale
- Audiotherm
- Nur Originalersatzteile für Modelle 4200 verwenden.

Nicht verwendet werden dürfen:

- Topf 24 cm 2,5 l, Stielpfannen, Griffpfannen, Griddles
- Töpfe ohne Stern(e)
- Töpfe und Pfannen anderer Hersteller
- Kombiring, Reibe-Raspel-Hobel-Einsatz oder Kombischüssel in den Topf eingelegt
- Teile anderer AMC-Secuquick-Modelle

Geeignete Kochstellen, geeignete Kochstellengröße

Die Töpfe können auf allen Arten von Kochstellen verwendet werden:

- Sofern „Induction“ auf der Bodenmarke steht.
- Die Durchmesser der Kochstelle und des Topfes müssen möglichst übereinstimmen.
- Bei Gourmetline die nächst größere Kochstelle wählen.
- Den Topf mittig auf die Kochstelle setzen.
- Bei einem Gasherd den zum Durchmesser passenden Brenner wählen. Die Gasflamme darf nie größer als die Bodenfläche des Topfes sein.

Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden

- Immer Flüssigkeit zu den Speisen zugeben, es sei denn, diese enthalten ausreichend Flüssigkeit (siehe Rezepte für Secuquick softline). Ohne Flüssigkeit kann kein Überdruck aufgebaut werden.
- Den Secuq uick softline nie unverschlossen, lose aufliegend oder als gewöhnlichen Pfannendeckel verwenden.

- Den Topf nie mehr als ⅔ bzw. bei Speisen, die quellen, mehr als ½ oder ⅓ des Nennvolumens füllen s. S. 12.
- Den Topf nur sehr vorsichtig bewegen, wenn er unter Druck steht.
- Den Topf nicht am Visiotherm S hochheben und tragen. Der Topf kann beschädigt werden oder herunterfallen.
- Den Topf nicht kippen oder umdrehen. Die Ventile verschmutzen und können verstopfen.
- Völliges Verdampfen der Flüssigkeit vermeiden. Der Topf kann beschädigt werden.
- Den Secuquick softline nicht zum Frittieren oder im Backofen oder in der Mikrowelle verwenden. Die Sicherheitseinrichtungen des Secuquick softline können beschädigt werden.
- Apfelmus und Kompotte dürfen nicht mit Secuquick softline zubereitet werden.

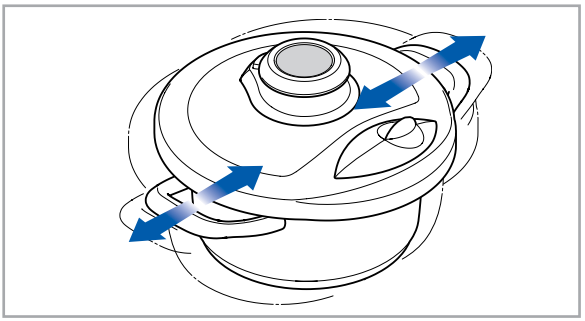
Mit Secuquick softline werden Speisen unter Druck bei hoher Temperatur zubereitet. Sie können sich bei falschem Gebrauch des Secuquick softline verletzen, verbrennen oder verbrühen.

Mögliche Gefahren durch Druck

- Der Topf muss komplett geschlossen sein (Drehknopf am Anschlag).
- Der Secuquick softline darf nur geöffnet werden, wenn der Topf drucklos ist. Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.
- Den Secuquick softline nie mit Gewalt öffnen. Ein mit Gewalt geöffneter Deckel unter Druck wird weggeschleudert, heißes Kochgut kann herausspritzen. Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.
- Den Topf nicht überhitzen, damit der Druck im normalen Bereich bleibt und das Betriebsdruckventil nicht öffnet.
- Die Sicherheitseinrichtungen und die Dichtungen des Secuquick softline sauber und in gutem Zustand halten.
- Hinweise im Kapitel „4. Pflege und Wartung“ beachten.

Mögliche Gefahren durch Hitze

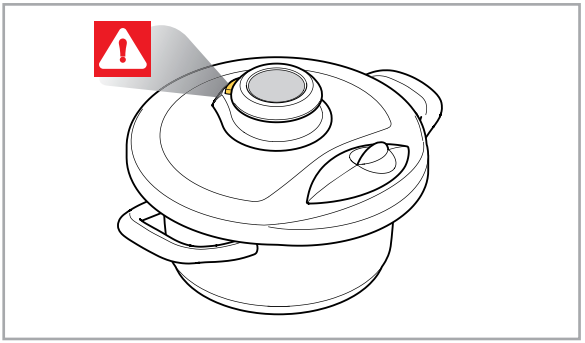
- Keine heißen Edelstahlteile berühren.
- Nur die Griffe, den Drehknopf oder den Visiotherm S des Secuquick softline anfassen. Gegebenenfalls Handschutz verwenden.
- Im Kochgut eingeschlossene **Dampfblasen** können beim Öffnen spritzen, Verbrühungsgefahr. Den Topf beim drucklos machen vor dem Öffnen des Secuquick softline **immer rütteln**, damit die Dampfblasen austreten können und keine heißen Speisen herausspritzen.



- Fleisch mit angeschwollener Haut (z. B. Ochsenzunge) erst nach dem Abkühlen, d. h. wenn die Haut nicht mehr geschwollen ist, einstechen.

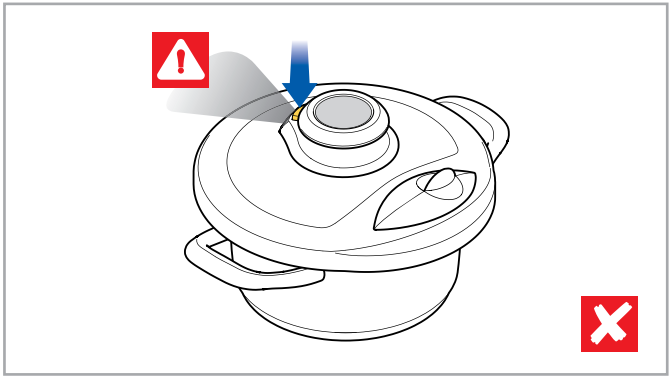
Der beim Abdampfen ausströmende Dampf ist heiß, Verbrühungsgefahr.

- Dampf-Austrittsöffnung nicht gegen den Körper richten.
- Hände aus dem Gefahrenbereich halten.



Bei folgenden Speisen darf der Topf **nicht mit dem gelben Abdampfknopf** drucklos gemacht werden. Heißes Kochgut könnte austreten, Verbrühungsgefahr. Die Ventile des Secuquick softline könnten zu stark verschmutzen.

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



Beaufsichtigung

- Der Topf 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, der Topf kann beschädigt oder zerstört werden. Unfall- und Brandgefahr.
- Der Topf ist nicht für die Benutzung durch Kinder geeignet.

- Verwenden Sie den Secuquick softline nie in der Nähe von Kindern.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Secuquick softline sicher zu benutzen, dürfen diesen nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

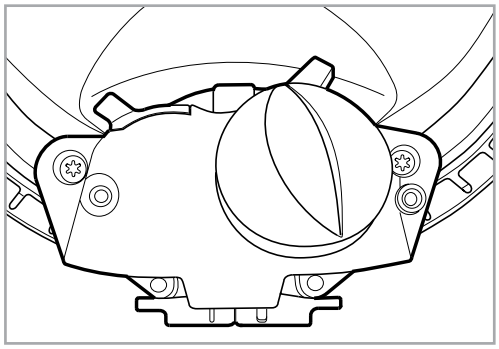
Pflege und Wartung

Pflegen und warten Sie den Secuquick softline regelmäßig, damit Funktion und Sicherheit gewährleistet sind.

- Nach jeder Verwendung zerlegen und reinigen.
- Vor der nächsten Verwendung Funktion prüfen: Ventile und Dichtungen, Zustand des Deckelverschlusses.
- Den Dichtring oder andere Dichtungen ersetzen, wenn diese beschädigt, spröde, geschrumpft oder gerissen sind. Diese Teile sollten spätestens alle 2 Jahre ausgetauscht werden.

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

Kontrolle der Getriebebox



Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, ob die Getriebebox fest sitzt. Wenn die Getriebebox wackelt, Secuquick softline nicht mehr verwenden. Der Secuquick muss untersucht werden. Es könnte sein, dass die Sicherheit des Produktes nicht mehr gewährleistet ist. AMC Servicestelle kontaktieren.

Was tun bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen?

Bei Beschädigungen oder Fehlfunktion darf der Secuquick softline nicht mehr benutzt werden. Bei AMC sind Verschleißteile (Dichtungen) als Ersatzteile erhältlich. Diese können Sie selbst ersetzen oder durch eine AMC-Servicestelle ersetzen lassen. Alle anderen Eingriffe dürfen nur durch eine AMC-Servicestelle ausgeführt werden.

Entsorgung

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

2. Ihr Secuquick softline

2.1. Aufbau

1 Secuquick softline

2 Visiotherm S
Misst und zeigt die Temperatur im Topf an.

3 Gelber Abdampfknopf
Öffnet das Abdampfventil, um den Topf drucklos zu machen.

4 Drehknopf
Zum Schließen und Öffnen des Secuquick softline.

5 Dampf-Austrittsöffnung

6 Glockenmutter

7 Unterdeckel

8 Oberdeckel

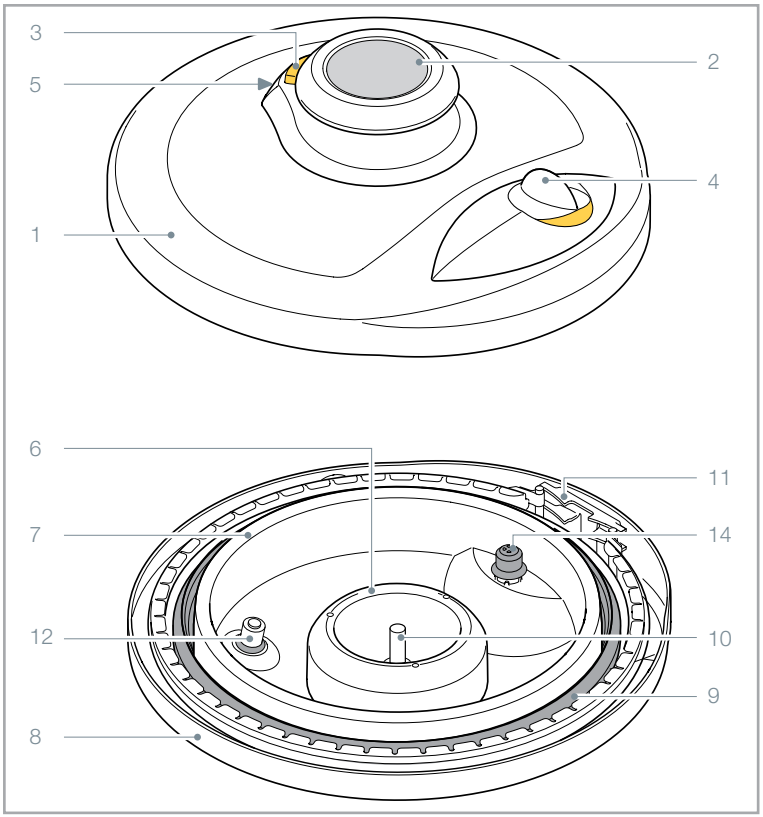
9 Dichtring

10 Temperaturfühler

11 Verriegelung Deckelverschluss

12 Sicherheitsventil 2

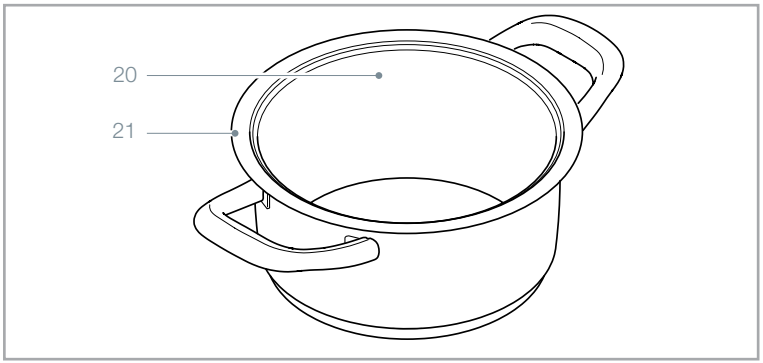
14 Sicherheitsventil 3



Topf zur Verwendung mit dem Secuquick softline

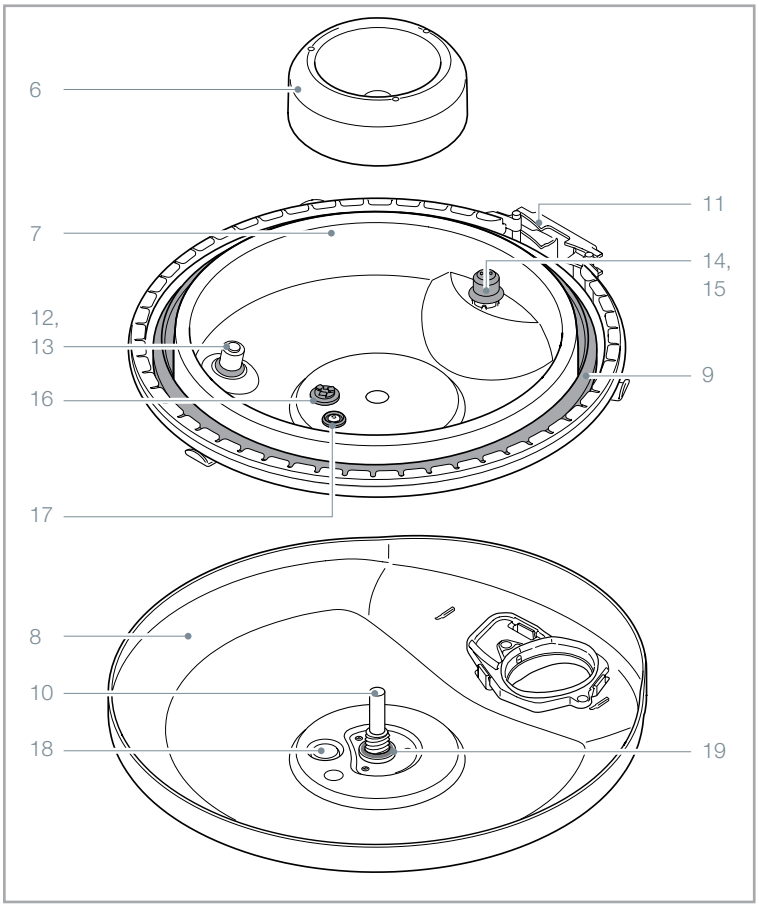
20 Topf

21 Schüttrand



Secuquick softline zerlegt

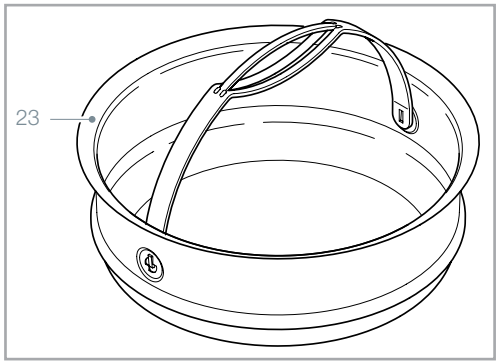
6 Glockenmutter
7 Unterdeckel
8 Oberdeckel
9 Dichtring
10 Temperaturfühler
11 Verriegelung Deckelverschluss
12 Sicherheitsventil 2
13 O-Ring zu Sicherheitsventil 2
14 Sicherheitsventil 3
15 Dichtungskappe zu Sicherheitsventil 3
16 Dichtscheibe zu Betriebsdruckventil
17 Abdampfventil
18 Betriebsdruckventil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

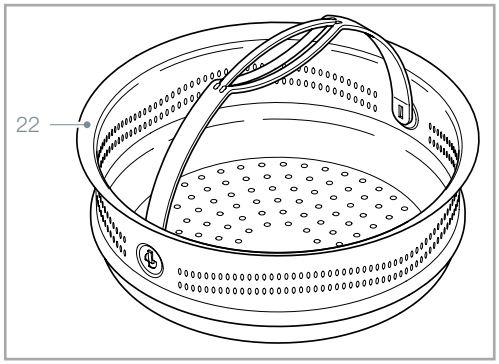


Zubehör

(nicht immer im Lieferumfang des Secuquick softline enthalten)

22 Softiera-Einsatz
23 Softiera-Schale





Visiotherm S

24 Temperaturskala Soft-Schnellgaren (innen)

25 Zeiger Soft-Schnellgaren

26 Erstes „Softfenster“

27 Zweites „Softfenster“

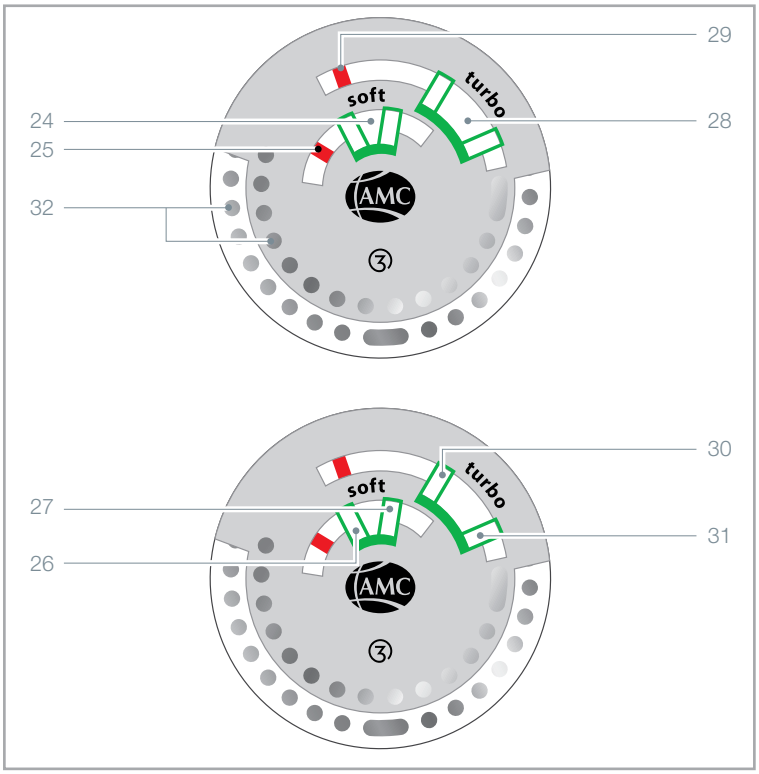
28 Temperaturskala Turbo-Schnellgaren (außen)

29 Zeiger Turbo-Schnellgaren

30 Erstes „Turbofenster“

31 Zweites „Turbofenster“

32 Messpunkte für Audiotherm



2.2. Funktion und Anwendung

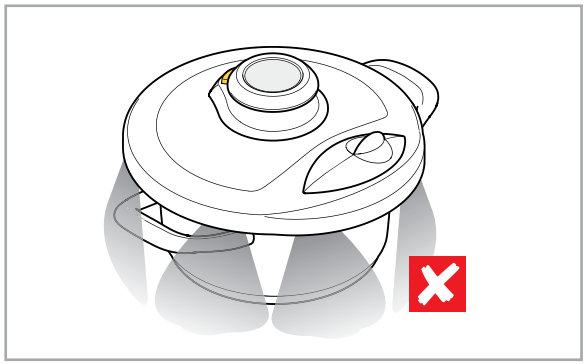
Der Secuquick softline bildet zusammen mit einem Topf einen Schnellgartopf. Der Secuquick softline wird auf den Topf aufgesetzt und verschlossen. Beim Erhitzen auf der Kochstelle wird durch das Verdampfen der Flüssigkeit, die zugegeben wurde oder im Lebensmittel enthalten ist, ein Überdruck im Topf aufgebaut.

Dadurch können die Speisen bei einer höheren Temperatur rasch, schonend und energiesparend gegart werden. Die Temperatur liegt – je nach gewählter Garmethode „Soft-Schnellgaren“ oder „Turbo-Schnellgaren“ – zwischen ca. 103 bis 118 °C.

Sicherheitsventile

Bei Überdruck infolge von Überhitzung öffnet das Betriebsdruckventil (Sicherheitsventil 1) und Dampf entweicht.

Falls das Betriebsdruckventil nicht funktionieren sollte, z. B. durch starke Verschmutzung, öffnen die Sicherheitsventile 2 oder 3. Dampf entweicht plötzlich seitlich zwischen dem Unter-und Oberdeckel. Der Secuquick softline darf in einem derartigen Fall nicht mehr verwendet werden. AMC-Servicestelle kontaktieren.



Zu Beginn des Aufheizens kann es sein, dass wenig Dampf und evtl. einige Wassertropfen seitlich zwischen dem Unter- und Oberdeckel und aus der Dampf-Austrittsöffnung des Secuquick softline austreten.

Maximaler Öffnungsdruck der Sicherheitsventile:

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

Soft-Schnellgaren

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

- Temperaturbereich 103 bis 113 °C.
- Besonders schonend und Vitamin erhaltend.
- Meist schneller und energiesparender als eine Zubereitung in der Mikrowelle.

Die Verwendung des Softiera-Einsatzes wird unbedingt empfohlen, damit die Speisen keinen Wasserkontakt haben, nicht anbrennen und vor allem nicht auslaugen können. Die lebensnotwendigen Nährstoffe wie z. B. Vitamine bleiben so weitgehend erhalten.
Softiera-Einsatz, 20 cm und Softiera-Schale, 20 cm erst ab Gareinheiten 20 cm 3 l einsetzen.

Turbo-Schnellgaren

- Geeignet für **Hülsenfrüchte** (wie Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen, etc.), **Schmorgerichte, Eintöpfe, Getreide, große Fleischstücke, Einkochen**.
- Temperaturbereich 108 bis 118 °C.
- Besonders schnell und für alle Speisen geeignet mit üblicherweise längerer Garzeit.

Garen mit oder ohne Softiera-Einsatz oder Softiera-Schale möglich.

3. Garen mit dem Secuquick softline

Ablauf eines Garvorgangs:

- Die Speisen vorbereiten und den Topf befüllen. Geeignetes Zubehör verwenden, Füllhöhe beachten.
- Den Secuquick softline auf den Topf setzen und schließen.
- Den Topf mit höchster Stufe der Kochstelle aufheizen, bis die notwendige Aufheiz-Temperatur erreicht ist.
- Auf eine niedrigere Fortgarstufe einstellen.
- Während der ganzen Garzeit sollte die Temperatur im geeigneten Temperaturbereich liegen. Temperatur überwachen, bei Bedarf eine höhere oder niedrigere Stufe einstellen.
- Am Ende der Garzeit die Kochstelle ausschalten.
- Den Topf vom Herd nehmen und drucklos machen.
- Den Topf rütteln.
- Den Secuquick softline öffnen und vom Topf abnehmen.

Der als Zubehör erhältliche Audiotherm kann als Hilfe zur Überwachung des Garvorgangs mit dem Secuquick softline verwendet werden. Siehe separate Gebrauchsanweisung.

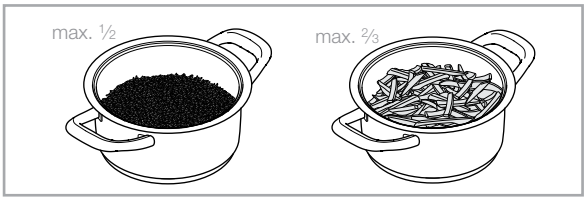
3.1 Topf befüllen

Je nach Garmethode gegebenenfalls den Softiera-Einsatz oder die Softiera-Schale oder beide verwenden.

Topf befüllen

Füllmenge beachten:

- Lebensmittel, die sich beim Garen ausdehnen oder schäumen, z. B. Milchreis, Brühen, Eintöpfe, Nudelauflauf, Hülsenfrüchte etc. **höchstens** zu ½ füllen.
- Andere Speisen **höchstens** zu ⅔ füllen
- Hülsenfrüchte mit Schalen z. B. Sojabohnen **höchstens** zu ⅓ füllen.



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

Flüssigkeit zugeben – falls erforderlich

Zum Aufbau des Dampfdrucks ist eine geringe Menge Flüssigkeit (ca. 1 Tasse) erforderlich. Die Menge hängt von der Größe des Topfes, dem Lebensmittel und dem Rezept ab.

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

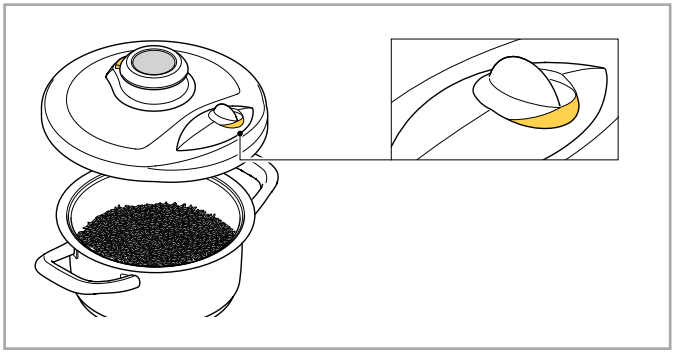
3.2 Secuquick softline aufsetzen und schließen

Vor jedem Einsatz des Secuquick softline kontrollieren:

- Der Secuquick softline ist richtig zusammengesetzt, die Ventile und Dichtungen und der Deckelverschluss sind geprüft.
- Der Dichtring ist richtig eingelegt.
- Der Schüttrand des Topfes ist sauber und trocken und nicht beschädigt (keine Verformungen).
- **Der Drehknopf ist in Stellung offen.**

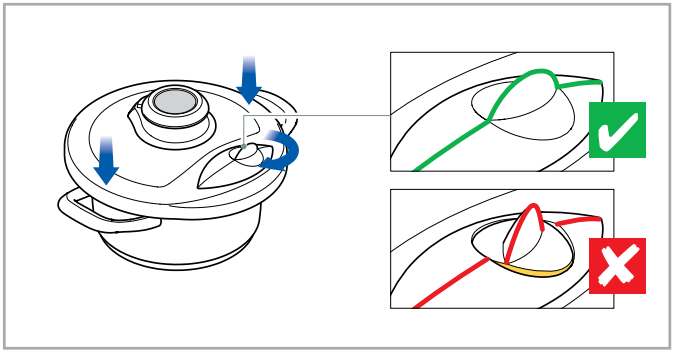
Secuquick softline auf den Topf aufsetzen

- Position beachten: Drehknopf vorne mittig zwischen den Griffen.



Secuquick softline schließen

- An beiden Griffen halten und mit beiden Daumen gut andrücken, dann am Drehknopf schließen.
- Den Drehknopf bis zum Anschlag drehen.
- Die gelbe Markierung darf nicht mehr sichtbar sein.



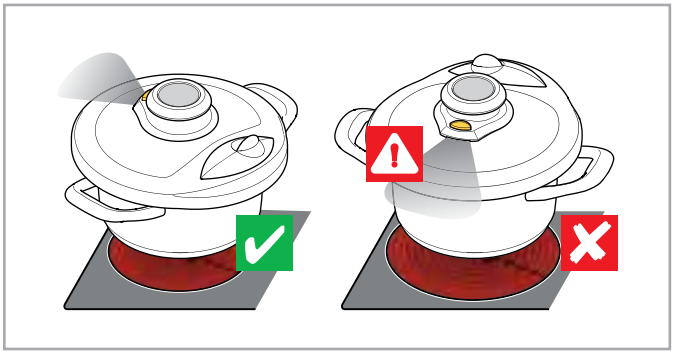
3.3 Aufheizen

Topf auf die Kochstelle stellen

Die Dampf-Austrittsöffnung vom Körper weg richten.

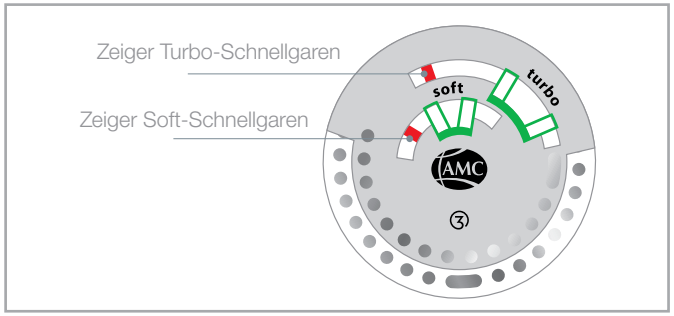
Kochstelle auf höchster Stufe einschalten

- Booster- oder Powerstufe bei Hochleistungsherden (Induktionsherde) nie verwenden.



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

- Soft-Schnellgaren: innere Skala
- Turbo-Schnellgaren: äußere Skala



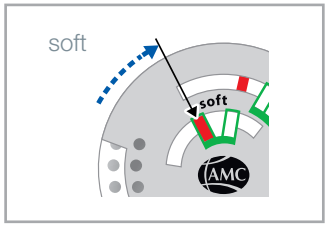
- Während des Aufheizens können Dampf und einige Tropfen Wasser zwischen Ober- und Unterdeckel austreten.
- Der Drehknopf wird automatisch verriegelt.
- Das Aufheizen dauert einige Minuten (abhängig von der Größe des Topfes und der Menge, 4–20 Min.).

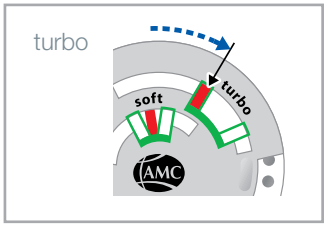
3.4 Niedrigere Fortgarstufe einstellen

Temperaturanzeige am Visiotherm S beachten:

- Der Zeiger erreicht das erste Softfenster bzw. Turbofenster: **Aufheiz-Temperatur erreicht**.

Niedrigere Stufe einstellen



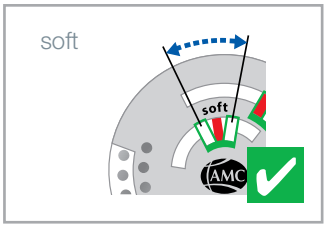


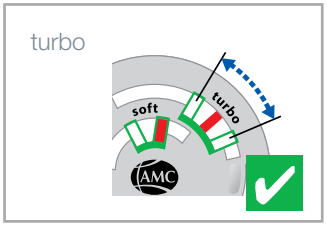
3.5 Temperatur überwachen und Stufeneinstellung anpassen

Temperaturanzeige am Visiotherm S beachten:

- Der Zeiger steht im jeweiligen grünen Bereich: **Temperatur optimal**.

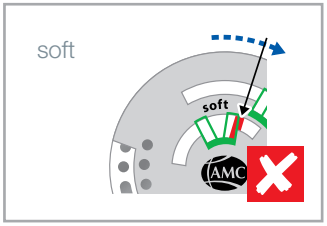
Keine Änderung der Stufeneinstellung notwendig

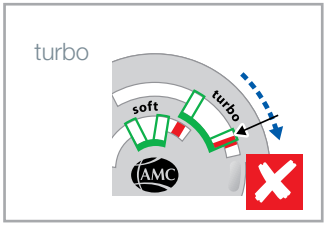




- Der Zeiger verlässt den jeweiligen grünen Bereich nach rechts: **Temperatur zu hoch**.
- Bei Turbo-Schnellgaren öffnet evtl. bereits das Betriebsdruckventil leicht, Dampf beginnt zu entweichen.

Niedrigere Stufe einstellen oder ganz ausschalten – oder Topf kurz von der Kochstelle nehmen

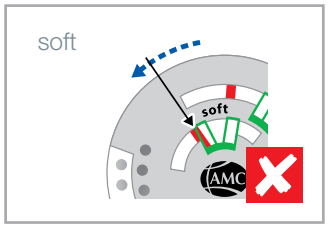


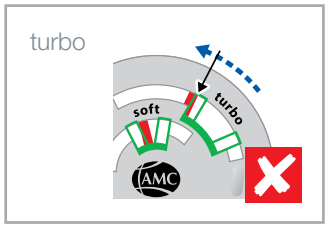


- Der Zeiger verlässt den jeweiligen grünen Bereich nach links: **Temperatur zu tief**.

Höchste*/höhere Stufe am Herd einstellen

* Bei Soft-Schnellgaren, wenn der Zeiger das erste Softfenster bereits nach links verlassen hat.

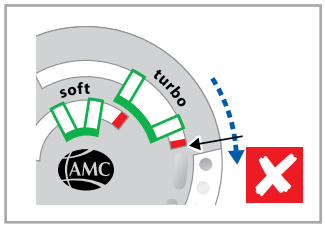




- Der Zeiger Turbo-Schnellgaren verlässt die Skala deutlich nach rechts: **Übertemperatur**
- Der Druck im Topf ist so hoch, so dass das Betriebsdruckventil ganz öffnet, Dampf entweicht.

Topf sofort vom Herd nehmen, Herd ausschalten

- Ist die Temperatur wieder im normalen Bereich und die Garzeit noch nicht erreicht, kann der Garvorgang mit der notwendigen Stufeneinstellung fortgesetzt werden.



3.6 Drucklos machen

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

Den Secuquick softline nie mit Gewalt öffnen. Denn ein Deckel unter Druck wird weggeschleudert und heißes Kochgut kann herausspritzen. Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

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

Den Topf beim drucklos machen vor dem Öffnen des Secuquick softline immer rütteln, damit die Dampfblasen austreten können und keine heißen Speisen herausspritzen.

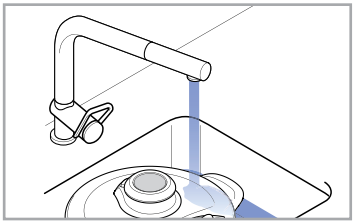
Topf unter Druck mittels einer der nachfolgenden Möglichkeiten drucklos machen:

Drucklos machen unter fließendem Kaltwasser

Kochstelle ausschalten

Topf von der Kochstelle nehmen und in das geschlossene Spülbecken stellen

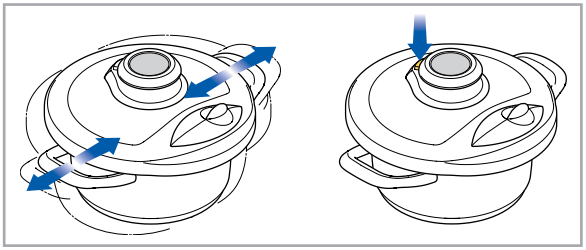
Kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen, bis der Topf drucklos ist



Topf an den Griffen rütteln

Gelben Abdampfknopf drücken

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



Drucklos machen mit gelbem Abdampfknopf

Bestimmte Speisen dürfen nicht mit dem gelben Abdampfknopf drucklos gemacht werden, siehe Kapitel 1 „Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit“.

Kochstelle ausschalten

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

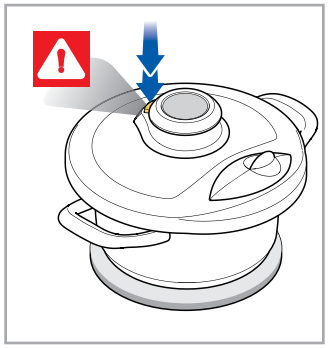
Die Dampf-Austrittsöffnung vom Körper weg richten.

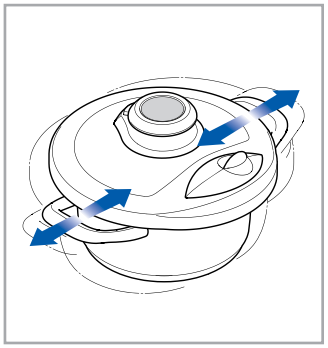
Gelben Abdampfknopf mehrmals hintereinander kurz drücken

- Dampf in Stößen entweichen lassen.
- Abdampfknopf ganz eindrücken: Dampf entweicht stark. Abdampfknopf nur teilweise eindrücken: Dampf entweicht sanfter.

Topf an den Griffen rütteln

- Den Vorgang wiederholen, bis kein Dampf mehr austritt.





Drucklos machen durch langsames Abkühlen

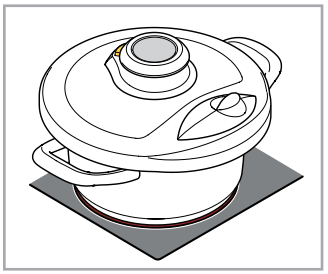
Dieses Verfahren beansprucht etwas mehr Zeit, ist aber noch energiesparender.

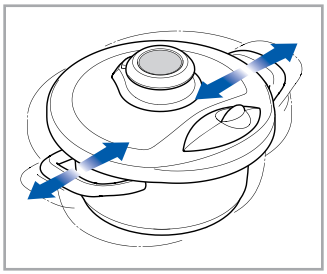
Kochstelle nach ca. ¼ der Garzeit ausschalten

- Den Topf noch auf der Kochstelle stehen lassen zur Nutzung der Restwärme.

Topf abkühlen lassen, bis der Topf drucklos ist

Topf an den Griffen rütteln





3.7 Secuquick softline öffnen und abnehmen

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

Den Secuquick softline **nie** mit Gewalt öffnen. Ein mit Gewalt geöffneter Deckel unter Druck wird weggeschleudert, heißes Kochgut kann herausspritzen. Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

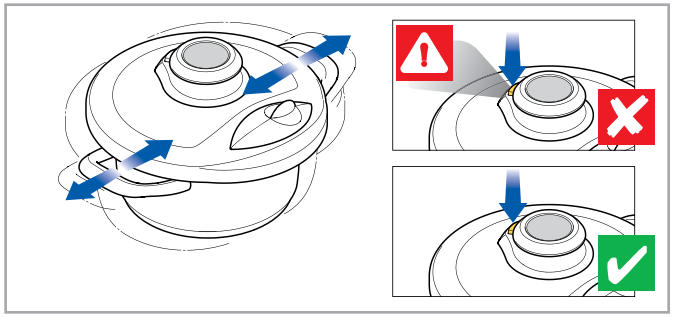
Vergewissern Sie sich, dass der Topf drucklos ist:

Topf an den Griffen rütteln

Gelben Abdampfknopf drücken

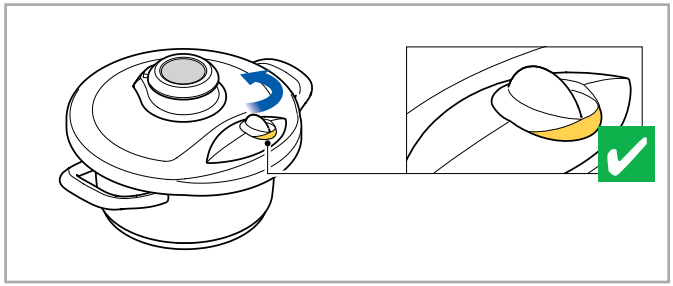
- Es darf kein Dampf mehr austreten (kein Zischen mehr hörbar).

- **Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.**



Secuquick softline mit Drehknopf öffnen und abnehmen

- Wenn offen, ist die gelbe Markierung ganz sichtbar.



4. Pflege und Wartung

Pflegen und warten Sie den Secuquick softline wie folgt:

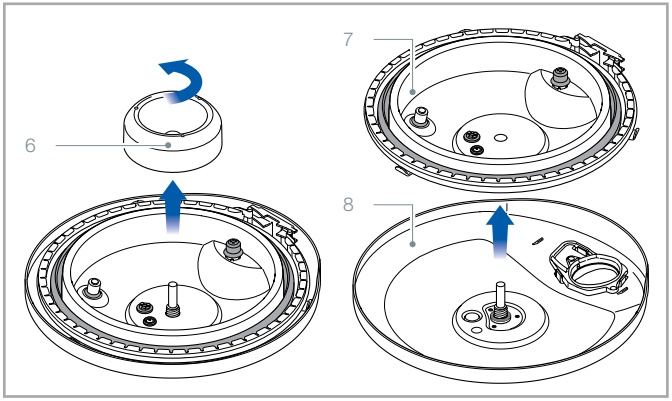
- Nach jeder Verwendung zerlegen und reinigen.
- Vor der nächsten Verwendung Funktion prüfen: Ventile und Dichtungen, Zustand des Deckelverschlusses.
- Den Dichtring oder andere Dichtungen ersetzen, wenn diese beschädigt, spröde, geschrumpft oder gerissen sind. Diese Teile sollten spätestens alle 2 Jahre ausgetauscht werden.

Nur Original-Ersatzteile für das betreffende Modell 4200 verwenden.

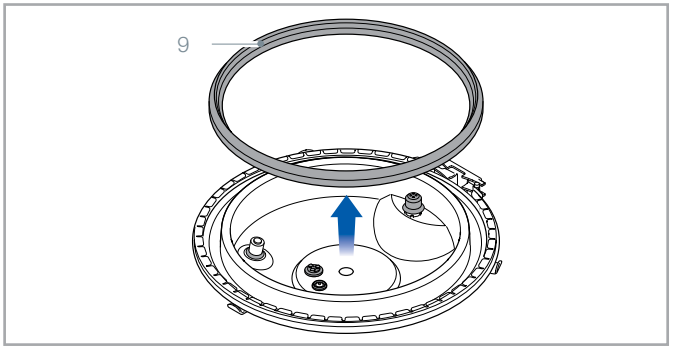
4.1 Secuquick softline demontieren

Glockenmutter (6) abschrauben

Unterdeckel (7) aus dem Oberdeckel (8) herausnehmen

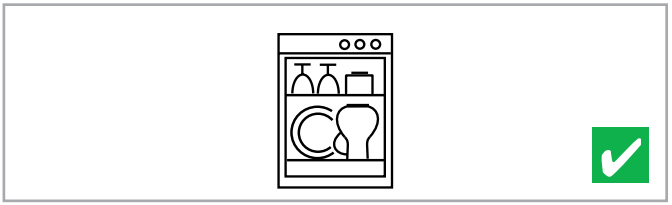


Dichtring (9) abziehen



4.2 Secuquick softline reinigen und aufbewahren

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



Teile in der Spülmaschine reinigen
oder
von Hand mit einem Schwamm wie Magic Sponge oder einem Tuch wie Magic Pad, mit heißem Wasser nachspülen

Gut abtrocknen

Den Dichtring vor Licht geschützt und nur locker auf dem Secuquick softline aufliegend aufbewahren. Den Dichtring erst vor der nächsten Verwendung wieder einlegen.

4.3 Secuquick softline montieren

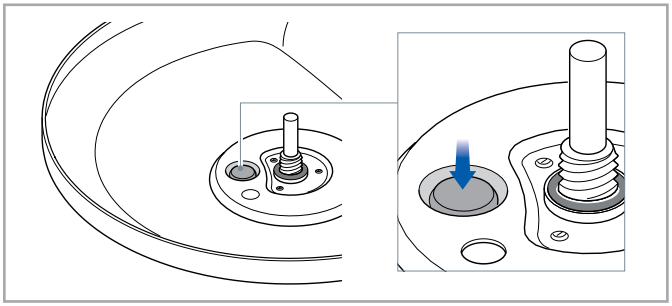
Führen Sie beim Montieren die beschriebenen Prüfarbeiten durch. Diese sind wichtig für eine einwandfreie und sichere Funktion.

Ventile und Dichtungen prüfen

Betriebsdruckventil prüfen

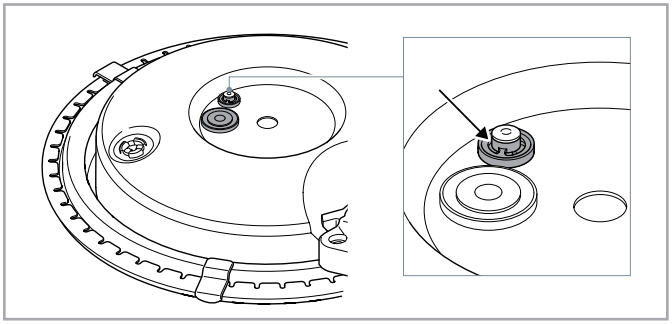
- Muss sich mit dem Finger leicht ca. 3–4 mm hineindrücken lassen.
- Muss leicht, ohne zu klemmen, wieder zurückfedern.

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



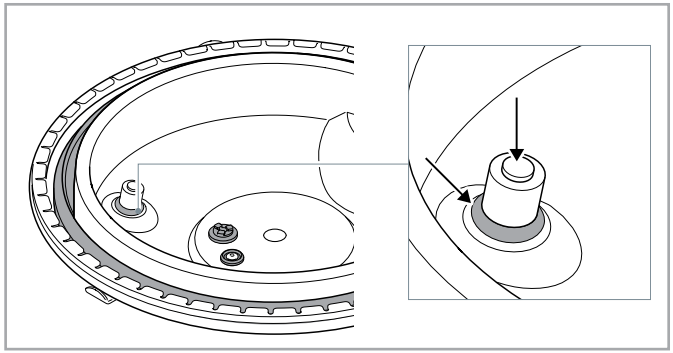
Abdampfventil prüfen

- Die Öffnungen im Gummiteil müssen sauber sein.
- Metallstift muss vorhanden sein.



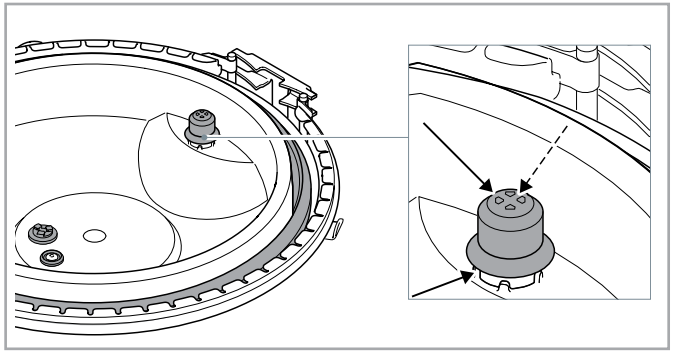
Sicherheitsventil 2 prüfen

- Der O-Ring darf nicht beschädigt sein.
- Der O-Ring muss in der Rille (ganz unten) liegen.
- Die Stahlkugel darf nicht verklebt sein. Durch Fingerdruck kontrollieren, ob sie sich frei bewegen lässt und zurückfedert.



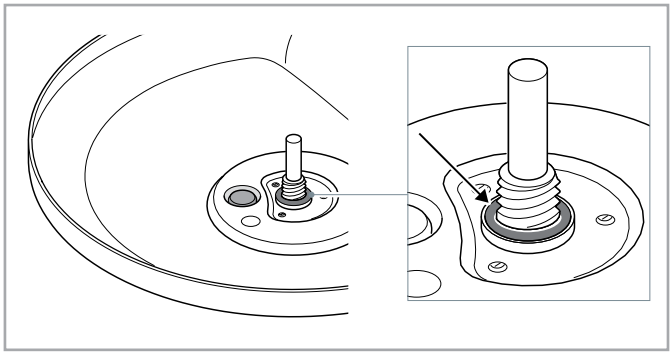
Sicherheitsventil 3 prüfen

- Die Dichtungskappe muss aufgesetzt und sauber sein.
- Durch Fingerdruck kontrollieren, ob die blaue Kugel (unter der Dichtungskappe) nicht verklebt ist, sich frei bewegen lässt und zurückfedert.
- Kontrollieren, ob das Ventil im Deckel sauber und frei beweglich ist.



O-Ring unter Visiotherm S prüfen

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

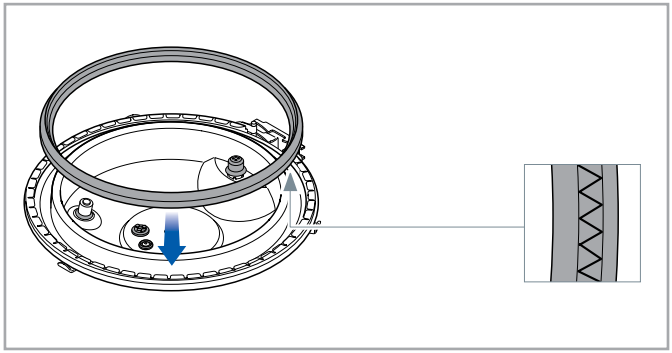


Zusammensetzen

Dichtring einlegen

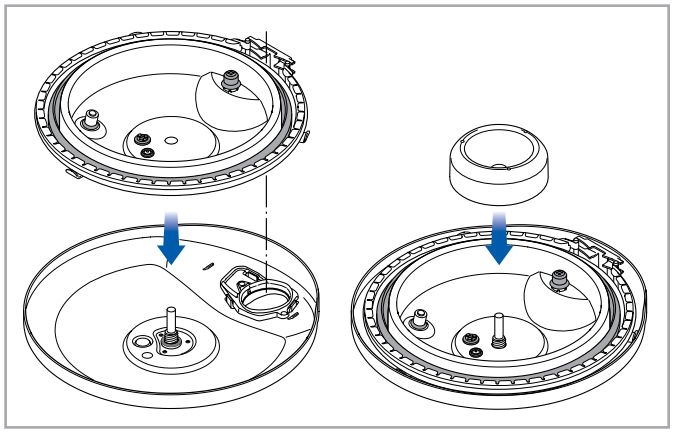
- Einbaulage beachten: Wellenlinie unten.

Mit den Fingern rundherum andrücken



Unterdeckel einlegen

Glockenmutter aufschrauben und fest anziehen



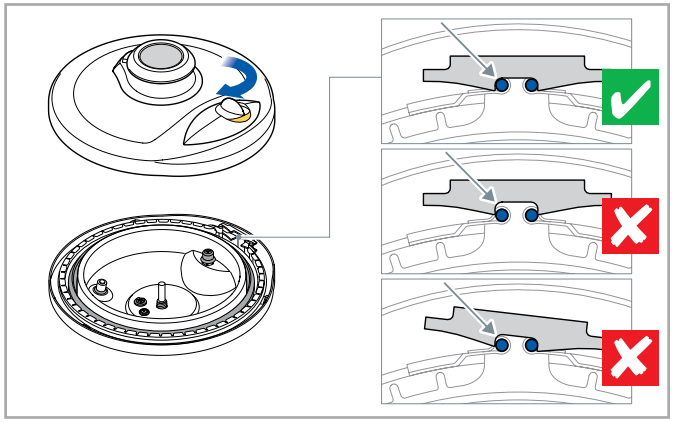
Deckelverschluss prüfen

Verriegelung prüfen, dazu muss der Deckel so liegen, daß der Visiotherm S nach oben zeigt.

- Der Drehknopf muss sich leicht drehen lassen.

In geschlossenem Zustand:

- Der Sicherungsriegel darf nicht nach außen verbogen sein.
- Beide Bolzen müssen ganz gehalten werden.



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

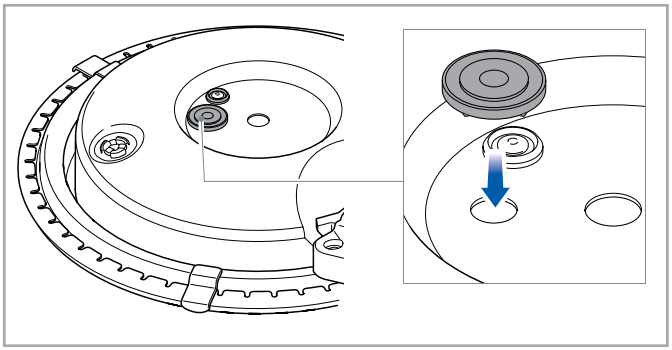
4.4 Dichtungen ersetzen

- Dichtungen nur von Hand oder mit Hilfe stumpfer Werkzeuge ersetzen.
- Dichtungen und Dichtring können bei AMC als Paket bezogen werden. Kontaktadresse siehe Rückseite.
- Nur AMC-Original-Ersatzteile Modell 4200 verwenden.

Dichtscheibe zu Betriebsdruckventil

Dichtscheibe in die Öffnung einsetzen

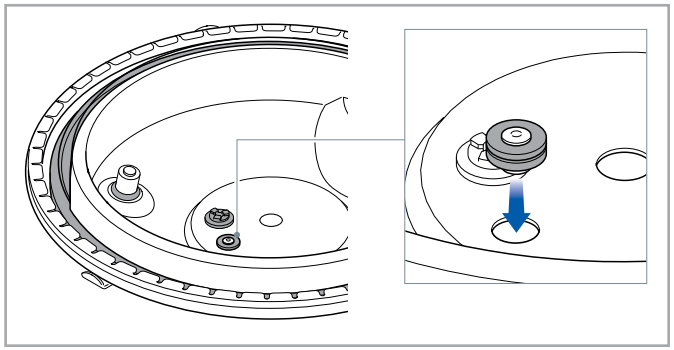
- Einbaulage beachten: kleinerer Durchmesser unten.



Abdampfventil

Dichtung in die Öffnung einsetzen

- Die flache Seite der Gummidichtung muss sich an der Unterseite des Unterdeckels befinden.
- Die Rille des Gummiteils muss korrekt in der Bohrung des Blechs sitzen.

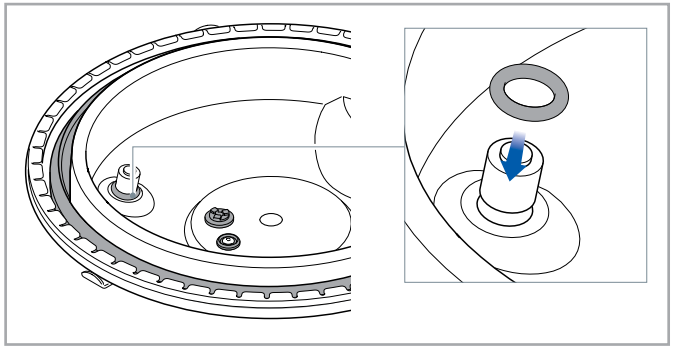


Die Öffnungen für die Dichtscheibe bzw. für das Abdampfventil nicht verwechseln.

O-Ring am Sicherheitsventil 2

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

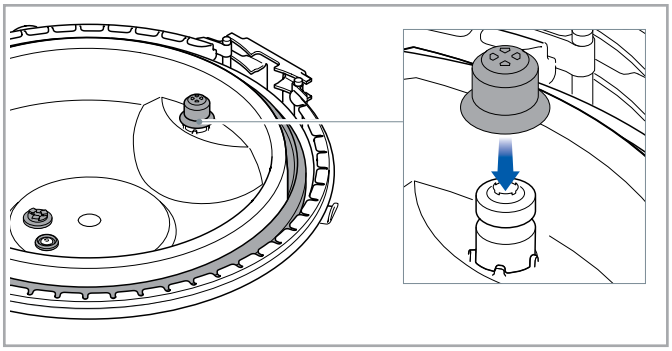
- Dabei den Ventilkörper nicht aus dem Unterdeckel ziehen.



Dichtungskappe am Sicherheitsventil 3

Dichtungskappe ganz aufschieben

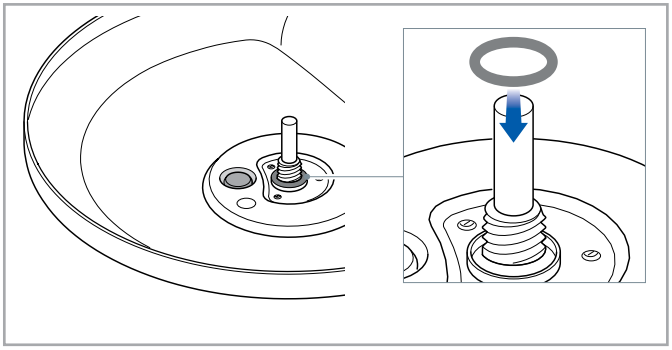
Den O-Ring von Sicherheitsventil 2 nicht über das Sicherheitsventil 3 stülpen.



O-Ring unter Visiotherm S

O-Ring vorsichtig über das Gewinde aufschieben

- Der O-Ring muss vollständig unten in der Rille liegen.



5. Was tun, wenn:

Secuqick softline sich nicht schließen lässt …

Der Drehknopf kann nicht in die Stellung „geschlossen“ gedreht werden.

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

Kontrollieren Sie, ob

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

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

Kontrollieren Sie, ob

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

Drehknopf einige Male hin und her bewegen

Secuqick softline sich nicht öffnen lässt …

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

Der Topf ist möglicherweise nicht drucklos.

Topf drucklos machen

Vorsichtsmaßnahmen beachten.

Wenn der Topf drucklos ist:

Drehknopf wieder ganz auf Stellung „geschlossen“ drehen und erneut versuchen

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

Kein oder zu wenig Druck im Topf ist …

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

Kontrollieren Sie, ob

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

Wenn dauernd Dampf unter dem Deckel austritt:

Kontrollieren Sie, ob

- der Dichtring richtig eingelegt ist.
- die Glockenmutter fest angezogen ist.
- alle Dichtungen vorhanden sind, unbeschädigt sind und richtig sitzen.

Plötzlich Dampf zwischen den Deckeln austritt …

Der Topf wurde überhitzt und das Betriebsdruckventil hat nicht funktioniert.

Ein Sicherheitsventil hat angesprochen.

⇩

Secuquick softline nicht mehr verwenden

Eine AMC-Servicestelle kontaktieren

6. Konformitäts- und Prüfzeichen

Der Secuquick softline ist entspricht den Sicherheitsanforderungen der Europäischen Druckgeräterichtlinie 97/23/EG. Der Secuquick softline wurde zusammen mit den zugelassenen Töpfen einer Sicherheitsprüfung beim TÜV (Technischer Überwachungsverein) unterzogen.

TÜVRheinland® CERTIFIED

geprüfte Sicherheit

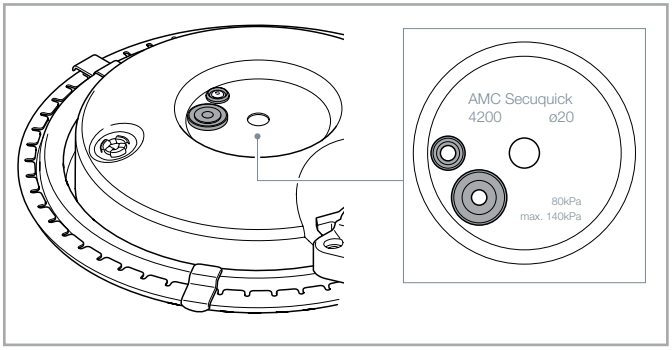
www.tuv.com
ID 0000014084

CE

7. AMC-Kunden-service, 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.

7.1 Ersatzteile

Folgende Angaben (im Zentrum des Unterdeckels eingeprägt) sind erforderlich:

- Modell
- Durchmesser