



Comer mejor.
Vivir mejor.



AMC EasyQuick

Manual de usuario



Sistema de
Cocina Premium

www.amc.info

Lee con atención este Manual de usuario antes de utilizar la tapa EasyQuick. Consérvalo y entrégaselo al siguiente propietario.

Significado de los símbolos



Instrucciones de seguridad importantes. No seguir estas instrucciones puede causar daños y lesiones.



Información valiosa para los usuarios.



Mal estado de funcionamiento o mal uso.



Consejos para la **protección del medio ambiente**, la ecología y el ahorro.



Buen estado de funcionamiento o buen uso.

Los pasos de funcionamiento se indican con una flecha.

1. Uso y seguridad según las normativas	4	3. Cocer al vapor de forma automática con softiera y tapa EasyQuick	11
1.1 Ollas y accesorios compatibles	4	4. Asar con tapa EasyQuick	12
1.2 Placas de cocción y tamaños compatibles	4	5. Asar de forma automática con tapa EasyQuick	13
1.3 Instrucciones de uso y de seguridad importantes	5	6. Cocer al vapor manualmente con softiera y tapa EasyQuick	15
Hacer un buen uso para evitar daños	5	7. Mantenimiento y cuidados	16
Evitar peligros...	6	7.1 Desmontaje de la tapa EasyQuick	16
Supervisión	6	7.2 Lavado y almacenamiento de la tapa EasyQuick	17
1.4 Mantenimiento y cuidados	7	7.3 Montaje de la tapa EasyQuick	17
Comprobar la válvula de vapor	7	7.4 Comprobación de la válvula de vapor	17
¿Qué hay que hacer si la tapa EasyQuick está dañada o no funciona?	7	8. Qué hacer cuando...	18
1.5 Desecho	7	9. Servicio de atención al cliente de AMC y piezas de recambio	19
2. Tu tapa EasyQuick	8	9.1 Piezas de recambio	19
2.1 Piezas de la tapa EasyQuick	8		
Ollas y accesorios que se pueden utilizar con la tapa EasyQuick	8		
Visiotherm E	9		
2.2 Funcionamiento y uso	9		
Válvula de vapor	9		
Asar	10		
Cocer al vapor	10		

1. Uso y seguridad según las normativas

La tapa EasyQuick permite asar y cocer platos al vapor; una misma tapa se ajusta a dos diámetros de olla: 20 cm y 24 cm. Solamente se puede utilizar para esta función. Un uso indebido puede provocar daños. Se recomienda leer atentamente y seguir las instrucciones de este manual de usuario, en especial la información de este capítulo.

1.1 Ollas, accesorios y piezas de recambio compatibles

La tapa EasyQuick se puede utilizar con:

- Ollas AMC de 20 cm y de 24 cm
- GourmetLine
- Softiera de 20 cm y de 24 cm
- Vaporera de 20 cm y de 24 cm
- Visiotherm E (modelo con ventana de asar y ventana de cocción al vapor)
- Avisador (Audiotherm) (modelo con carcasa gris y botones negros)
- Navigenio

No se puede usar con:

- Olla de 24 cm (2,5 L) con Softiera*
- Olla de 20 cm (2,3 L) con Softiera*
- Olla de 24 cm (8 L) combinada con Navigenio
- HotPan de 24 cm con Softiera*
- Sabor de 24 cm con Softiera*
- Ollas y sartenes de otros fabricantes
- Anillo Combi, rallador-picador-rebanador o Bol Combi montados en la olla

*compatible **sin** Softiera

1.2 Placas de cocción y tamaños compatibles

La tapa EasyQuick es particularmente adecuada para cocinar de forma automática con Navigenio y el Avisador (Audiotherm).

De esta forma, se puede garantizar la temperatura óptima de forma perfecta y sencilla. Además, las ollas cerradas con tapa EasyQuick se pueden utilizar en todos los tipos de placas de cocción:

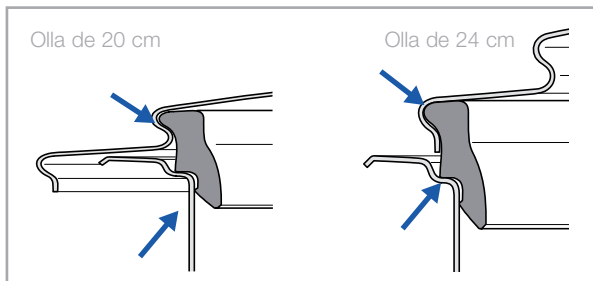
- El diámetro de la placa de cocción y de la olla deben ser lo más parecidos posible.
- Sitúa la olla en el centro de la placa de cocción.
- Se pueden utilizar placas de cocción de inducción siempre que en la base de la olla esté grabada la palabra «Inducción».
- No utilices nunca un intensificador de potencia con fogones de alto rendimiento (inducción).
- Selecciona el fogón de gas que coincida con el diámetro de la olla. La llama de gas no puede ser más grande que la superficie de la base de la olla.
- Te recomendamos que leas el manual de usuario «Funcionamiento» de Nuestro libro de cocina o de AMC Paso a paso.

1.3 Instrucciones de uso y de seguridad importantes



Hacer un buen uso para evitar daños

- En la tapa EasyQuick, utiliza solamente el aro de sellado que se corresponda con el diámetro de la olla. El aro de sellado debe quedar bien insertado en la estructura de la tapa.
- La tapa EasyQuick, con el aro de sellado adecuado colocado en el borde de la circunferencia, debe fijarse en la olla pertinente.

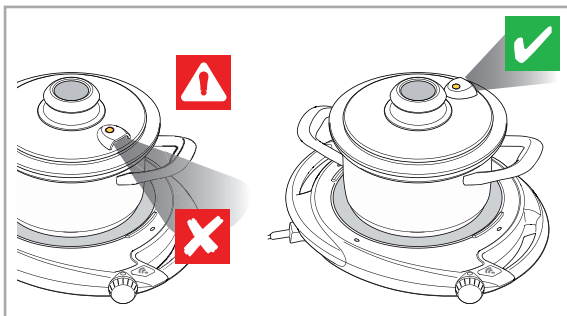


- Con fogones de gas, si se utiliza la olla de 20 cm con el aro de sellado de 20 cm, no se puede incorporar nunca el aro de sellado de 24 cm en la tapa EasyQuick. De no seguir esta advertencia, existe el peligro de que el aro de sellado se dañe o se queme.
- Mantén la válvula de vapor y el aro de sellado de la tapa EasyQuick limpios y en buen estado. Si la válvula está sucia o obstruida, el aro de sellado no está bien insertado o la tapa EasyQuick no está bien fijada, la tapa podría levantarse y dejar salir vapor caliente. Sigue las instrucciones del capítulo 7, «Mantenimiento y cuidados».
- Al cocer al vapor con la Softiera, añade siempre un vaso de agua (entre 120-150 ml) a la olla para que se pueda generar vapor y asegúrate de que el nivel de agua no supera la superficie de la base perforada. Si el proceso de cocción lo requiere, añade más agua.
- No llenes nunca la olla más de $\frac{2}{3}$, y, si estás cocinando alimentos que aumentan de volumen, no superes la mitad del volumen indicado. No inclines ni gires la olla, ya que la tapa EasyQuick podría caer, la comida podría salirse por la válvula de vapor o la válvula podría no funcionar bien.
- Cuando cocines con EasyQuick y softiera, cumple siempre con el requisito de añadir un vaso de agua (entre 120-150ml), sino la olla se podría dañar.
- No utilices la tapa EasyQuick en el horno ni en el microondas, se podrían dañar todas las piezas de plástico y goma. EasyQuick no es adecuado para asar.



Evitar peligros...

- Con la tapa EasyQuick, la comida no se prepara con sobrepresión, sino a alta temperatura. **Si la tapa EasyQuick no se utiliza correctamente, te podrías dañar, quemar o escaldar.**
- No toques ninguna pieza de acero inoxidable que esté caliente ni la válvula de vapor.
- Sujeta la tapa EasyQuick solamente por las asas o por el Visiotherm E. Si es necesario, utilizar un trapo o manoplas de cocina.



- Sitúa la válvula de vapor de la olla lo más lejos de tu cuerpo que sea posible y de modo que no se dirija hacia las asas de la olla, ya que emitirá vapor caliente.
- Al colocar la tapa EasyQuick en una olla caliente, la válvula de vapor emite vapor caliente a rachas.
- Al retirar la tapa EasyQuick, sujeta firmemente la olla por el asa con una mano. De no hacerlo, la olla podría caer y la comida caliente se podría salir.



Supervisión

- La tapa EasyQuick se debe supervisar durante la cocción. Si se utiliza el Avisador (Audiotherm) (ver Manual de usuario correspondiente) para controlar el proceso de cocción mediante el sonido, debes estar a una distancia que te permita escucharlo.
- Si no se controla y no se atiende la cocción, se pueden producir sobrecalentamientos y los platos se podrían echar a perder. La olla o la tapa EasyQuick se podrían dañar o deteriorar. Existe el riesgo de que se produzca un accidente o un incendio.
- La tapa EasyQuick no es adecuada para que la usen los niños.
- Hay que controlar a los niños que estén cerca de la tapa EasyQuick, ya que se podrían quemar o escaldar.
- Las personas que, por sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o por inexperiencia o falta de conocimiento, no sean capaces de utilizar la tapa EasyQuick de forma segura, no deberían usarla sin supervisión o sin las indicaciones de una persona responsable de su seguridad.

1.4 Mantenimiento y cuidados

Haz un mantenimiento regular de la tapa EasyQuick para garantizar su funcionamiento y seguridad.

- Lava la tapa EasyQuick después de cada uso y desenrosca la válvula de vapor para lavarla cada cinco usos.
- Antes de volver a utilizar la tapa, comprueba que la válvula de vapor y el aro de sellado funcionen correctamente.
- Si los aros de sellado o la válvula de vapor están dañados, agrietados, rotos o se han encogido, sustitúyelos.

Sigue las instrucciones del capítulo 7, «Mantenimiento y cuidados».

No hagas ninguna modificación a la tapa EasyQuick. No la desmontes más de lo necesario para su mantenimiento y cuidado. Las intervenciones no adecuadas o el uso de la fuerza podrían afectar a su funcionamiento y seguridad.

Comprobar la válvula de vapor

Antes de cada uso, asegúrate de que la válvula de vapor no esté obstruida o atascada. El canal de salida del vapor debe estar bien fijado con la rosca, y el indicador de la válvula interior debe poder moverse fácilmente hacia arriba y hacia abajo.

¿Qué hay que hacer si la tapa EasyQuick está dañada o no funciona?

Si la tapa EasyQuick está dañada o no funciona, ya no se puede utilizar. En AMC encontrarás piezas de recambio (como los aros de sellado, la válvula de vapor y el Visiotherm E) para que las sustituyas personalmente. Utiliza solamente piezas de repuesto originales.

1.5 Desecho



La tapa EasyQuick no se debe desechar junto con otros electrodomésticos, ya que está fabricada con materiales reutilizables. Cuando sea necesario, deséchala de forma respetuosa con el medio ambiente y de acuerdo con la legislación local.

2. Tu tapa EasyQuick

2.1 Piezas de la tapa EasyQuick

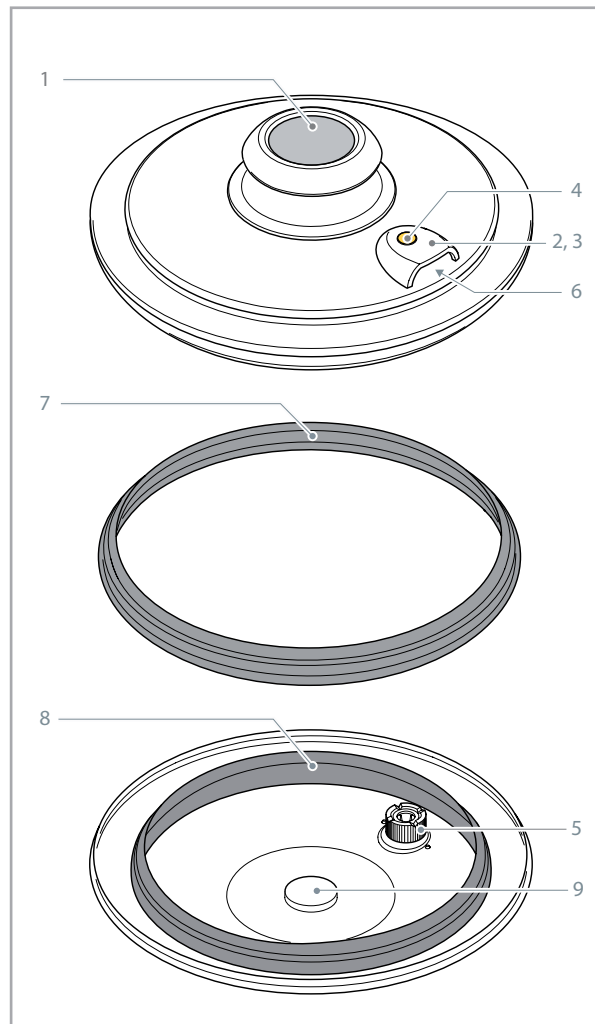
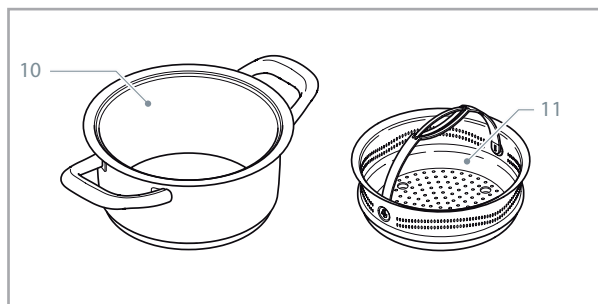
- 1 Visiotherm E
- 2 Válvula de vapor, formada por
 - 3 cubierta de la válvula
 - 4 indicador de la válvula
 - 5 rosca de la válvula
 - 6 salida del vapor
- 7 Aro de sellado de 24 cm (suelto)
- 8 Aro de sellado de 20 cm (insertado en la tapa)
- 9 Sensotherm. Sensor de temperatura

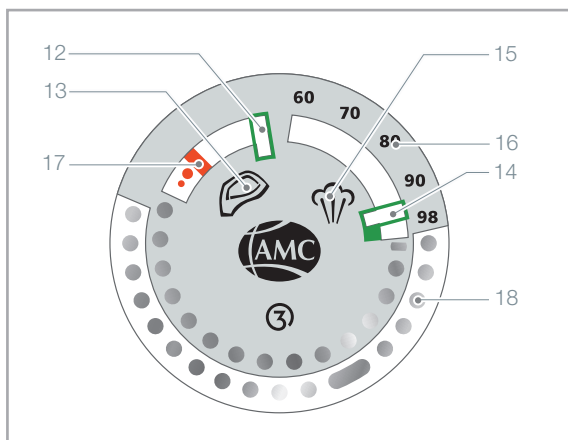
No incluye:

Ollas y accesorios para utilizar con la tapa EasyQuick

10 Olla de 20 cm / 24 cm

11 Softiera de 20 cm / 24 cm





Visiotherm E

- 12 Ventana de asar
- 13 Símbolo de chuleta
- 14 Ventana de vapor
- 15 Símbolo de vapor
- 16 Escala de temperatura - cocción al vapor
- 17 Indicador rojo
- 18 Puntos de medición para el Avisador (Audiotherm)

2.2 Funcionamiento y uso

La tapa EasyQuick tiene un funcionamiento excepcional y es increíble:

- Se puede utilizar con ollas con diámetros de 20 cm y de 24 cm.
- Permite asar y cocer al vapor.
- Funciona sin sobrepresión.
- Conserva las vitaminas, los nutrientes y los minerales de los alimentos.
- Permite ahorrar mucho tiempo.



La tapa EasyQuick se debe ajustar a la olla pertinente y cerrar correctamente. Durante el calentamiento, la evaporación del líquido que se ha añadido o que genera la comida produce vapor. Por lo tanto, los platos se pueden cocer a alta temperatura de forma más rápida y suave, lo que permite ahorrar más energía. Además, EasyQuick puede levantarse en cualquier momento del proceso de cocción.

Válvula de vapor

La válvula de vapor es importante, ya que permite que el aire y el vapor emitido puedan salir de la olla de forma controlada. Cuanto más vapor deba salir de la olla, más se abrirá la válvula. El vapor que sale y el movimiento del indicador de la válvula interior emiten sonidos.

La válvula de vapor también funciona como una válvula de seguridad para que no se genere sobrepresión dentro de la olla. Si la válvula no funciona correctamente, por ejemplo, porque está obstruida, la tapa se levanta con una ligera y segura presión.



El vapor emergente está caliente.

Asar

Para asar carne, pescado, etc., por ejemplo.

Cocer y cocer al vapor

Adecuada para patatas y verduras con tiempos de cocción medios y largos, pescado, masa de levadura, verduras rellenas o rollos de verduras, estofados, grandes porciones de carne y legumbres.

- Conserva las vitaminas, los minerales y los micronutrientes
- Permite ahorrar mucho tiempo
- Sin sobrepresión
- Posibilidad de levantar EasyQuick en cualquier momento

Para platos que solo se deban cocer al vapor, el uso de la Softiera es fundamental para que los alimentos no entren en contacto con el agua, para que no se quemen y, sobre todo, para que no se filtre el agua. Todos los nutrientes importantes, como por ejemplo las vitaminas, se conservan en gran medida.

- La Softiera de 20 cm solo se puede utilizar en una olla de 20 cm (mínimo 3 L) o de un tamaño superior.
- La Softiera de 24 cm solo se puede utilizar en una olla de 24 cm (mínimo 3,5 L) o de un tamaño superior.



Para conseguir un uso óptimo de la tapa EasyQuick, se recomienda utilizarla junto con:

- Avisador (Audiotherm) AMC y
- Navigenio AMC.

De esta forma, el proceso de cocción se lleva a cabo de forma totalmente automática.

Consulta también los manuales del usuario correspondientes.

Si la cocción al vapor se realiza en una placa de cocción normal, hay que ajustar el nivel de temperatura con regularidad para que se mantenga en la zona óptima. Para garantizar el ahorro de tiempo y un proceso de cocción ideal, es necesario una buena supervisión, incluso si se utiliza el Avisador (Audiotherm) para supervisar la temperatura y que emita un sonido acústico.

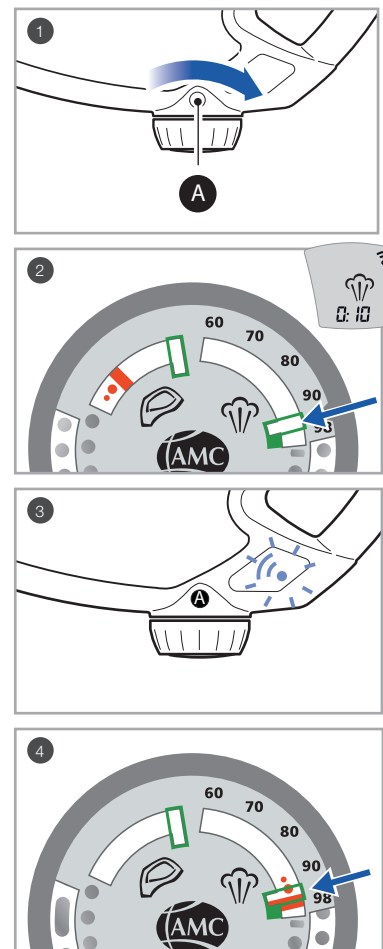
3. Cocer al vapor de forma automática con softiera y tapa EasyQuick

- Prepara los ingredientes.
- Selecciona la olla adecuada e introduce la Softiera. Vierte un vaso de agua (entre 120-150 ml) en la olla, asegurándote de que el nivel del agua no supere la superficie de la base perforada. Coloca la comida preparada en el interior.
- Fija el aro de sellado que se corresponda con el diámetro de la olla en la tapa EasyQuick y ajusta la tapa a la olla.
- ① Coloca la olla en el Navigenio y selecciona la función automática (A). Enciende el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo y selecciona el tiempo de cocción deseado con el botón derecho (p. ej., 10 minutos).
- ② Coloca el Avisador (Audiotherm) en el Visiotherm E y gíralo hasta que se muestre el símbolo de vapor y de conexión por radio.
- ③ Ahora Navigenio tiene contacto por radio y parpadea en azul. De esta forma, todo funciona automáticamente: Navigenio y el Avisador (Audiotherm) controlan la temperatura y la reducción de energía por sí solos; también supervisan el tiempo de cocción.
- ④ La temperatura ideal se mantiene automáticamente durante todo el tiempo de cocción.
- Si quieres añadir otro ingrediente más adelante, retira el Avisador (Audiotherm) del Visiotherm E y levanta la tapa EasyQuick. Añade el ingrediente y vuelve a ajustar la tapa EasyQuick. Vuelve a fijar el Avisador (Audiotherm) en el Visiotherm E, gira hasta que se muestren el símbolo de vapor y de conexión por radio, y acaba de cocinar.



Cuando haya finalizado el tiempo establecido, un solo pitido te indicará que está listo para comer. Si no acudes inmediatamente, no pasa nada: la comida se mantiene caliente a 60 °C durante una hora.

- Al terminar, desconecta el enchufe de Navigenio.



4. Asar con tapa EasyQuick

- Prepara los ingredientes. Seca los alimentos que vas a asar hasta que estén bien secos.
- Selecciona la olla adecuada y fija el aro de sellado que se corresponda con el diámetro de la olla en la tapa EasyQuick.
- Ajusta la tapa EasyQuick a la olla y coloca la olla seca y vacía en Navigenio.

→ ① Enciende el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo. Ajústalo y gíralo hasta que se muestre el símbolo de chuleta.

→ ② Enciende Navigenio y selecciona el nivel 6.



③ El indicador rojo empieza a moverse hasta que, tras unos minutos, llega a la ventana de asar. Escucharás un pitido doble.

→ Detén el pitido con el botón derecho o izquierdo.

→ Retira el Avisador (Audiotherm) y la tapa EasyQuick. Introduce los ingredientes.

④ Reduce la temperatura de Navigenio al mínimo (nivel 2).

→ Vuelve a fijar la tapa EasyQuick, ajusta el Avisador (Audiotherm) y gíralo hasta que veas el símbolo de chuleta.

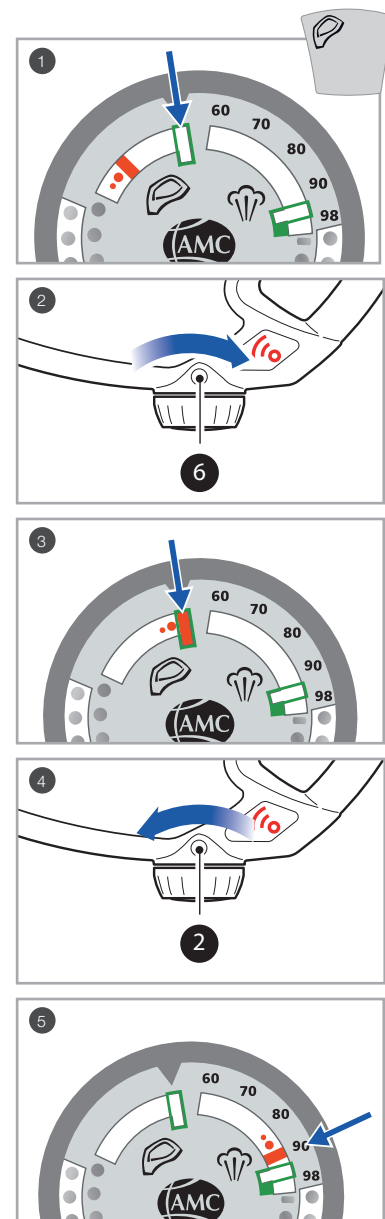


⑤ En cuanto el indicador rojo haya llegado al punto de inflexión de 90 °C, se escuchará un pitido doble.

→ Detén el pitido con el botón derecho o izquierdo. Retira el Avisador (Audiotherm) y la tapa EasyQuick.

→ Voltea el alimento, vuelve a fijar la tapa EasyQuick y apaga Navigenio completamente.

→ En función del grosor de los alimentos, deja que se asen a fuego lento durante unos minutos.



5. Asar de forma automática con tapa EasyQuick

- Prepara los ingredientes. Seca los alimentos que vas a asar hasta que estén bien secos.
- Selecciona la olla adecuada y fija el aro de sellado que se corresponda con el diámetro de la olla en la tapa EasyQuick.
- Ajusta la tapa EasyQuick a la olla y coloca la olla seca y vacía en Navigenio.

→ ❶ Enciende el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo. Ajústalo y giralo hasta que se muestre el símbolo de chuleta.

→ ❷ Enciende Navigenio y selecciona el nivel 6.



❸ El indicador rojo empieza a moverse hasta que, tras unos minutos, llega a la ventana de asar. Escucharás un pitido doble.

→ Detén el pitido con el botón derecho o izquierdo.

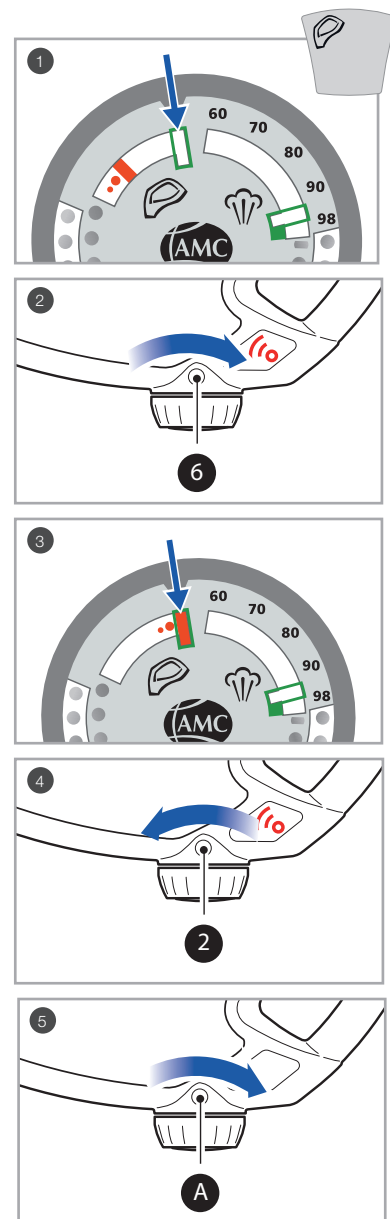
→ Retira el Avisador (Audiotherm) y la tapa EasyQuick. Introduce los ingredientes.

❹ Reduce la temperatura de Navigenio al mínimo (nivel 2); asa la comida y dale la vuelta según convenga.

→ Añade los ingredientes restantes, junto con un vaso de agua u otro tipo de líquidos (entre 120-150 ml), remueve y coloca la tapa EasyQuick.

→ ❺ Ajusta el Navigenio en función automática (A). Enciende el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo y selecciona el tiempo de cocción deseado con el botón derecho (p. ej., 10 minutos).

→ Las instrucciones continúan en la página 14.



→ 6 Coloca el Avisador (Audiotherm) en el Visiotherm E y gíralo hasta que se muestre el símbolo de vapor y de conexión por radio.

7 Ahora Navigenio tiene contacto por radio y parpadea en azul, de modo que todo funciona automáticamente: Navigenio y el Avisador (Audiotherm) controlan completamente la temperatura y la reducción de energía por sí solos; también supervisan el tiempo de cocción.

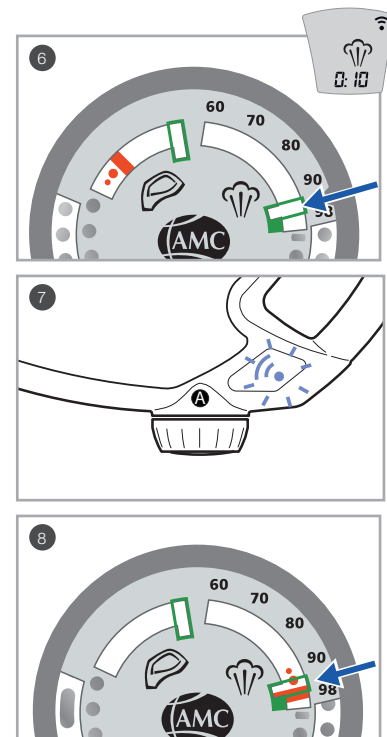
8 La temperatura ideal se mantiene automáticamente durante todo el tiempo de cocción.

→ Si quieres añadir otro ingrediente más adelante, retira el Avisador (Audiotherm) del Visiotherm E y levanta la tapa EasyQuick. Añade el ingrediente y vuelve a ajustar la tapa EasyQuick. Vuelve a fijar el Avisador (Audiotherm) en el Visiotherm E, gíralo hasta que se muestren el símbolo de vapor y de conexión por radio, y acaba de cocinar.



Cuando haya finalizado el tiempo de cocción establecido, un solo pitido te indicará que está listo para comer. Si no acudes inmediatamente, no pasa nada: la comida se mantiene caliente a 60 °C durante una hora.

→ Al terminar, desconecta el enchufe de Navigenio.



Para un control manual del proceso de cocción, ver el capítulo 6, punto 1.

6. Cocer al vapor manualmente con softiera y tapa EasyQuick

- Prepara los ingredientes.
- Selecciona la olla adecuada e introduce la Softiera. Vierte un vaso de agua (entre 120-150 ml) en la olla, asegurándote de que el nivel del agua no supere la superficie de la base perforada. Coloca la comida preparada en el interior.
- Fija el aro de sellado que se corresponda con el diámetro de la olla en la tapa EasyQuick y ajusta la tapa a la olla.
- Coloca la olla en la placa de cocción. Enciende el Avisador (Audiotherm) con el botón derecho o izquierdo y selecciona el tiempo de cocción deseado con el botón derecho (p. ej., 10 minutos).
- ❶ Coloca el Avisador (Audiotherm) en el Visiotherm E y gíralo hasta que se muestre el símbolo de vapor.

→ Enciende la placa de cocción al máximo.



❷ El indicador rojo se mueve hacia la ventana de vapor. Cuando la alcance, se escuchará un pitido doble.

→ Detén el pitido con el botón derecho o izquierdo. Reduce la temperatura de la placa de cocción al mínimo.

→ ❸ Consulta el Avisador (Audiotherm) y regula la entrada de energía de la placa de cocción según corresponda:

Si la temperatura es demasiado alta, se mostrará el símbolo “-”, lo que significa que debes reducir la temperatura o apagar completamente.

Si la temperatura es demasiado baja, se mostrará el símbolo “+”, lo que significa que debes aumentar la temperatura.



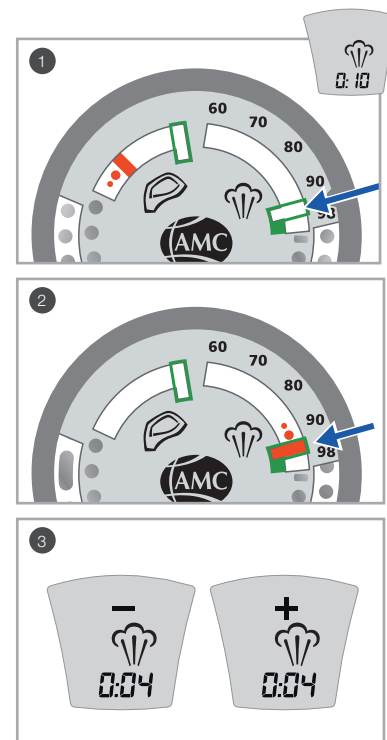
Cuando el tiempo de cocción establecido haya finalizado, se escuchará un solo pitido.

→ Detén el pitido con el botón derecho o izquierdo.

→ Sirve la comida o, si es necesario, aumenta el tiempo de cocción.

→ Al finalizar, apaga completamente la placa de cocción.

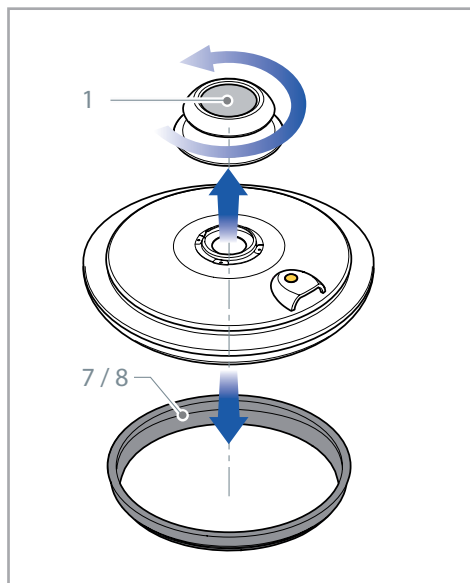
→ Si quieres añadir otro ingrediente más adelante, retira el Avisador (Audiotherm) del Visiotherm E y levanta la tapa EasyQuick. Añade el ingrediente y vuelve a ajustar la tapa EasyQuick. Vuelve a fijar el Avisador (Audiotherm) en el Visiotherm E, gíralo hasta que se muestren el símbolo de vapor y de conexión por radio; acaba de cocinar.



7. Mantenimiento y cuidados

Para realizar el mantenimiento y los cuidados de la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) sigue las indicaciones que encontrarás a continuación:

- Limpiar después de cada uso
- Comprueba el funcionamiento de la válvula de vapor antes de cada uso.
- Sustituye los aros de sellado siempre que estén dañados, agrietados, rotos o se hayan encogido.

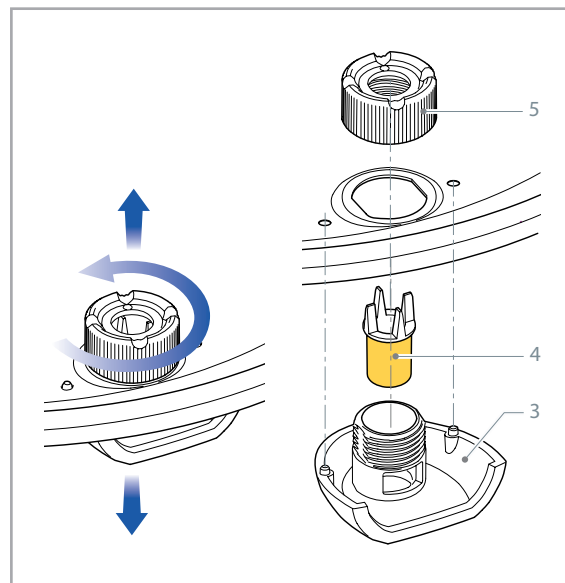


7.1 Desmontaje de la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick)



Deja que la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) se enfríe por completo antes de desmontarla.

- Retira el aro de sellado (7 / 8).
- Desmonta el Visiotherm E (1).
- Desenrosca cuidadosamente la rosca de la válvula (5) desde el interior. Retira la cubierta de la válvula (3) y retira el indicador de la válvula (4).



7.2 Lavado y almacenamiento de la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick)

Para lavar la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) , se puede usar la Piedra Mágica AMC, la Espuma Mágica AMC o un detergente neutro.

- Limpiar la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) en el lavavajillas o a mano con una esponja (por ej. Esponja mágica), o aclarar usando un paño y agua caliente.
- Tener cuidado de secar muy bien.
- Cuando esté muy sucio o cuando la válvula esté atascada, desmontar la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick) y limpiar por separado.

7.3 Montaje de la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick)

- Para el montaje de la tapa, lleva a cabo las comprobaciones descritas (ver capítulos 1.4 y 7.4), que son importantes para un funcionamiento seguro y sin problemas.
- Enrosca el Visiotherm E.
- Coloca la cubierta de la válvula en la parte exterior de la tapa y sujétala. Coloca el indicador de la válvula en la cubierta de la válvula. Enrosca fuertemente la válvula con la rosca del interior.
- En la Tapa Súper-Vapor (EasyQuick), utiliza solamente el aro de sellado que se corresponda con el diámetro de la olla. Presiona bien por todos los lados para garantizar que los aros de sellado se ajusten correctamente en el borde.

7.4 Comprobación de la válvula de vapor

- Comprueba lo siguiente:
 - La válvula de vapor debe encajar correctamente.
 - El indicador de la válvula debe ajustarse dentro de la cubierta de la válvula.
 - La rosca de la válvula debe estar bien enroscada.
 - El indicador de la válvula debe poder moverse fácilmente.
 - La salida de vapor debe dirigirse hacia afuera, en la dirección del borde de la tapa.

8. ¿Qué hacer cuando...

...la tapa EasyQuick se levanta un poco durante el proceso de cocción y se escapa vapor por el borde de la olla?

- Hay demasiada presión dentro de la olla.
- Comprueba si la válvula de vapor se puede mover y está limpia.
- Comprueba si el aro de sellado está bien ajustado.

...sale comida por la salida de vapor de la válvula durante el proceso de cocción?

- Es posible que la olla esté demasiado llena.
- Comprueba el volumen introducido en la olla.
No debe superar $\frac{2}{3}$ de la capacidad total o, si se trata de alimentos que aumentan de volumen, no se puede superar la mitad de la capacidad total.

...el Avisador (Audiotherm) no se puede iniciar?

- La ventana óptica del Avisador (Audiotherm) o el Visiotherm E podrían estar sucios o tener una capa de agua. También puede ser que no estés utilizando el Avisador (Audiotherm) adecuado.
- Lava la ventana óptica del Avisador (Audiotherm) o el Visiotherm E.
- Comprueba si estás utilizando el Audiotherm adecuado: elige el modelo con la cubierta gris y los botones negros.

...no se puede establecer contacto por radio entre el Avisador (Audiotherm) y el Navigenio?

- Comprueba si has procedido correctamente:
- Coloca el botón giratorio del Navigenio a «A».
- Enciende el Avisador (Audiotherm) y ajústalo.
- Para iniciar el Avisador (Audiotherm), gíralo hasta que se muestre el símbolo deseado.

...el contacto por radio se interrumpe durante la cocción automática o el símbolo de inicio parpadea?

- El Navigenio parpadea en rojo y el símbolo de radio ya no se ve en el Avisador (Audiotherm).
- Sitúa el botón giratorio del Navigenio en la posición «0» y, a continuación, vuelve a situarlo en «A».
- Para volver a iniciarlo, gira el Avisador (Audiotherm) hasta que se muestre el símbolo deseado.

...el símbolo de inicio parpadea durante la cocción manual?

- El Avisador (Audiotherm) emite una señal con un pitido largo.
- Para volver a iniciarlo, gira el Avisador (Audiotherm) hasta que se muestre el símbolo deseado.

9. Servicio de atención al cliente de AMC y piezas de recambio

El personal de servicio de atención al cliente de AMC se esfuerza en todo momento por cumplir los deseos y las necesidades de nuestros clientes. Si tienes más preguntas o sugerencias, contacta con nosotros; estaremos encantados de ayudarte. Puedes encontrar las direcciones de contacto en la contraportada.

9.1 Piezas de recambio

- Aros de sellado de 20 cm y 24 cm
- Conjunto de la válvula de vapor
- Visiotherm E