



Comer mejor.
Vivir mejor.



AMC Secuquick softline

Manual del usuario



Sistema de
Cocina Premium

www.amc.info

Lee con atención este manual del usuario antes de empezar a utilizar la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Conserva este manual del usuario y ofrécéselo al siguiente propietario.

Significado de los símbolos



Instrucciones de seguridad importantes. No cumplir estas instrucciones puede provocar 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 la economía.**



Buen estado de funcionamiento o buen uso.

Validez

Este manual del usuario es aplicable para el modelo Secuquick Softline mod. 4200 Ø 20 cm y Secuquick Softline mod. 4200 Ø 24 cm. Los detalles del modelo con las especificaciones de presión están grabados en el centro de la tapa inferior: presión de cocinado operativo (= PC) 80 kPa (0,8 bar); Presión máxima admisible (PS =) 300 kPa (3,0 bar).

1. Uso y seguridad según las normativas	2		
Ollas, accesorios y piezas de recambio adecuadas	2		
Placas de cocción adecuadas, tamaños de las placas de cocción adecuados	2		
Hacer un buen uso para evitar daños	2		
 Posibles peligros por la presión	3		
Posibles peligros del por el calor	3		
Supervisión	4		
Mantenimiento y cuidados	5		
Desecho	5		
2. La Tapa Rápida (Secuquick Softline)	6		
2.1 Piezas	6		
2.2 Funcionamiento y utilidades	8		
Válvulas de seguridad	8		
Cocción rápida soft	9		
Cocción rápida turbo	9		
3. Cocinar con la Tapa Rápida (Secuquick Softline)	10		
3.1 Llenar la olla	10		
3.2 Colocar y cerrar la Tapa Rápida (Secuquick Softline)	11		
3.3 Calentar	11		
3.4 Bajar la temperatura de cocción	12		
		3.5 Controlar y ajustar la temperatura	12
		3.6 Dejar despresurizar	13
		Dejar despresurizar bajo agua corriente fría	13
		Dejar despresurizar con el botón de despresurización amarillo	14
		Dejar despresurizar lentamente hasta que se enfríe	14
		3.7 Abrir y retirar la Tapa Rápida (Secuquick Softline)	14
		4. Mantenimiento y cuidados	15
		4.1 Desmontaje de la Tapa Rápida (Secuquick Softline)	15
		4.2 Limpieza y almacenaje de la Tapa Rápida (Secuquick Softline)	16
		4.3 Montaje de la Tapa Rápida (Secuquick Softline)	16
		Comprobación de las válvulas y las juntas	16
		Comprobación del mecanismo de bloqueo de la tapa	18
		4.4 Sustitución de las juntas	18
		5. Qué hacer y cuándo	20
		6. Conformidad y marca de certificación	21
		7. Servicio de atención al cliente de AMC y piezas de recambio	21
		7.1. Piezas de recambio	21

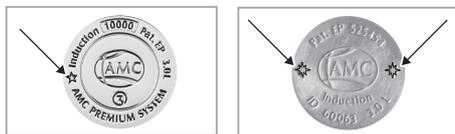
1. Uso y seguridad según las normativas

La Tapa Rápida (Secuquick Softline) permite crear platos mediante cocción rápida. Esta es la única finalidad de la Tapa Rápida (Secuquick Softline), y usarla de forma indebida puede ser peligroso. Ten en cuenta las instrucciones de funcionamiento, especialmente la información de este capítulo.

Ollas, accesorios y piezas de recambio adecuadas

La Tapa Rápida (Secuquick Softline) se puede utilizar con:

- Ollas AMC con el diámetro adecuado, marcadas con una o dos estrellas en el sello de la base
- Gourmetline
- Softiera, Softiera ciega
- Avisador (Audiotherm)
- Utilizar solamente piezas de repuesto originales para el modelo 4200



No se puede utilizar con:

- Ollas de 24 cm (2,5 l), sartenes con asa, parrillas
- Ollas sin estrellas
- Ollas y paellas de otros fabricantes
- Combi AMC, rallador AMC o Fuente combi AMC introducidos en la olla
- Piezas de otros modelos de Tapa Rápida (Secuquick Softline) de AMC

Placas de cocción adecuadas, tamaños de las placas de cocción adecuados

Las ollas se pueden utilizar con todo tipo de placas de cocción:

- Siempre que el sello de la base indique «Inducción».
- El diámetro de las placas de cocción y el de la olla deben coincidir tanto como sea posible.
- Para la olla Gourmetline, seleccionar una placa de cocción un poco más grande.
- Ajustar la olla en el centro de la placa de cocción.
- Con un fogón de gas, seleccionar el fogón que se corresponda con el diámetro. La llama de gas no puede ser mayor que la base de la olla.

Hacer un buen uso para evitar daños



- Añadir siempre líquido a los platos, excepto si contienen el líquido suficiente (ver recetas para la Tapa Rápida - Secuquick Softline). Sin líquido no se puede crear presión.



- No utilizar nunca la Tapa Rápida (Secuquick Softline) sin bloquear, aflojada o como una tapa normal.



- No llenar nunca la olla más de $\frac{2}{3}$, Si los platos crecen, no llenarla más de la mitad o de $\frac{1}{3}$ del volumen nominal s. P. 12.
- Mover la olla con mucho cuidado cuando esté bajo presión.
- No elevar ni mover la olla por el Indicador de temperatura (Visiotherm S). La olla se puede dañar o caer.
- No inclinar la olla ni darle la vuelta. Las válvulas se podrían ensuciar y obstruir.
- Evitar que el líquido se evapore completamente. La olla se podría dañar.
- No utilizar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) para asar completamente, ni en el horno ni en el microondas. Los dispositivos de seguridad de la Tapa Rápida (Secuquick Softline) se podrían dañar.
- No preparar salsa ni compota de manzana con la Tapa Rápida (Secuquick Softline).



Con la Tapa Rápida (Secuquick Softline), los platos se preparan a presión y a alta temperatura. Si la utilizas de forma incorrecta, te puedes dañar, quemar o escaldar.



Posibles peligros por la presión

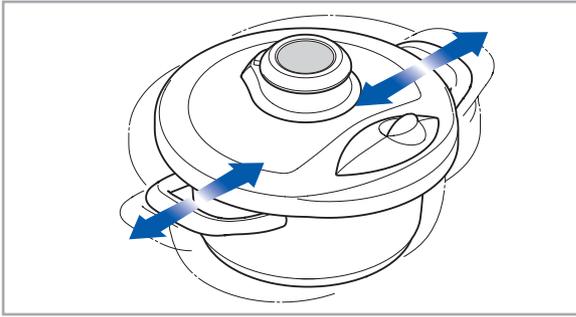
- La olla debe estar completamente cerrada (el botón giratorio en la posición final).

- La Tapa Rápida (Secuquick Softline) solo se puede abrir si la olla se ha despresurizado. Debes poder girar el botón giratorio fácilmente.
- No abrir nunca la Tapa Rápida (Secuquick Softline) a la fuerza, porque la comida caliente se podría derramar o salir propulsada. Puede provocar daños o quemaduras.
- No sobrecalentar la olla, de modo que la presión se mantenga en el área pertinente y la válvula de presión no se abra.
- Mantener los dispositivos y las juntas de seguridad de la Tapa Rápida (Secuquick Softline) limpios y en buen estado.
- Prestar atención a los consejos proporcionados en el capítulo «4. Mantenimiento y cuidados».



Posibles peligros por el calor

- No tocar ninguna pieza de acero inoxidable que esté caliente.
- Tocar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) solo por las asas, por el botón giratorio o por el Indicador de temperatura (Visiotherm S). Si es necesario, utilizar un trapo o manoplas de cocina.
- Las **burbujas de vapor** atrapadas en la comida pueden salpicar al abrir la Tapa Rápida y podrían provocar quemaduras. Agitar siempre la olla mientras se despresuriza, antes de abrir la Tapa Rápida (Secuquick Softline), de modo que las burbujas de vapor se puedan escapar y no se derrame comida caliente.

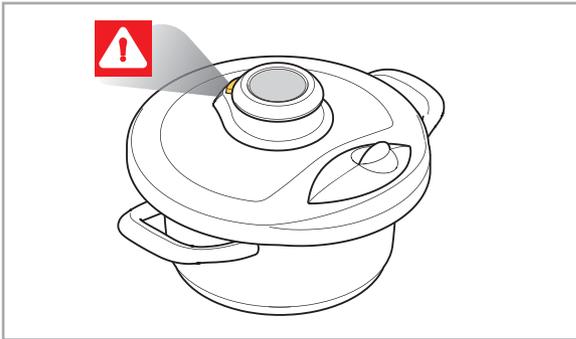


- En las carnes cuya piel se hincha (p. ej., lengua de buey), no pinchar hasta que se haya enfriado, cuando la piel ya no esté hinchada.



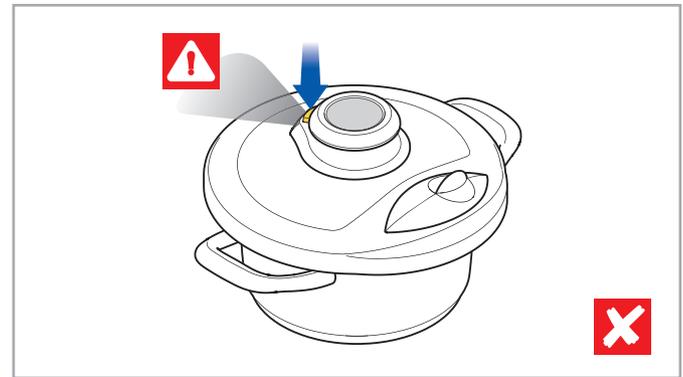
El vapor emitido durante la despresurización está caliente y puede producir quemaduras.

- No dirigir la salida de vapor hacia ti.
- Mantener las manos apartadas de la zona de peligro.



- Para los platos enumerados a continuación, la olla no se debe dejar despresurizar **con el botón de despresurización amarillo**. Se podrían producir salpicaduras de comida caliente, que podría provocar quemaduras. Las válvulas de la Tapa Rápida (Secuquick Softline) se podrían ensuciar.

- Sopas
- Estofados
- Platos de carne y pescado compactos, como lenguas, calamares
- Caldo graso
- Arroz con leche
- Legumbres, como lentejas
- Cereales, como avena o cebada perlada
- Pasta, como espaguetis y macarrones
- Zumo de frutas
- Conservas



Supervisión

- Hay que supervisar la olla durante la cocción. Si solo utilizas el Avisador (Audiotherm) (ver el manual de usuario correspondiente) para supervisar el proceso de cocción mediante sonido, debes quedarte a una distancia lo suficientemente cerca como para oírlo.
- La cocción no controlada y no atendida podría conllevar recalentamientos. Los platos se pueden echar a perder, la olla se puede dañar o deteriorar. Se pueden producir accidentes e incendio.
- La olla no es adecuada para que la usen los niños.

- No utilices nunca la Tapa Rápida (Secuquick Softline) cerca de niños.



- Las personas que, por sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o por inexperiencia o ignorancia, no sean capaces de utilizar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de forma segura, no deberían usarla sin supervisión o instrucciones de una persona responsable de su seguridad.



Mantenimiento y cuidados

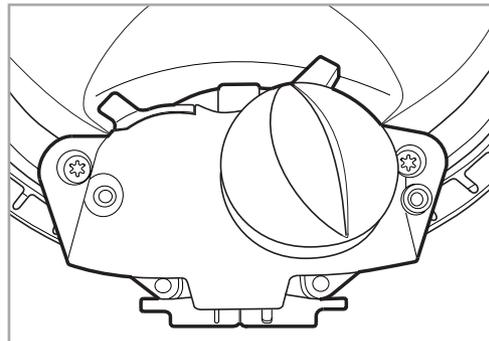
Haz un mantenimiento regular de la Tapa Rápida (Secuquick Softline) para garantizar su funcionamiento y seguridad.

- Desmóntala y límpiala después de cada uso.
- Comprueba su funcionamiento antes de volver a utilizarla: las válvulas, las juntas y el estado del mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Sustituye el junta estanca y otras juntas siempre que estén dañadas, agrietadas, encogidas o rotas. Estas piezas deben reemplazarse por lo menos cada 2 años.

No hagas ninguna modificación a la Tapa Rápida (Secuquick Softline). No la desmontes más de lo necesario para su mantenimiento y cuidados. Una

intervención no adecuada o el uso de la fuerza, podrían afectar su funcionamiento y seguridad. No desmontes la caja de transmisión.

Comprobar la caja de transmisión



Comprueba si la caja de transmisión está bien fijada. Si se mueve, no vuelvas a utilizar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y llévala a examinar. Es posible que ya no se pueda garantizar la seguridad del producto.

Contacta con el centro de servicios de AMC.

¿Qué hay que hacer si la Tapa Rápida (Secuquick Softline) está dañada o no funciona?

La Tapa Rápida (Secuquick) no se debe utilizar si está dañada o no funciona bien. En AMC encontrarás a tu disposición piezas de repuesto (juntas). Puedes reemplazarlas tú mismo o pedir al centro de servicios de AMC que las reemplacen. Todos los demás cambios solo se pueden llevar a cabo en el centro de servicios de AMC.



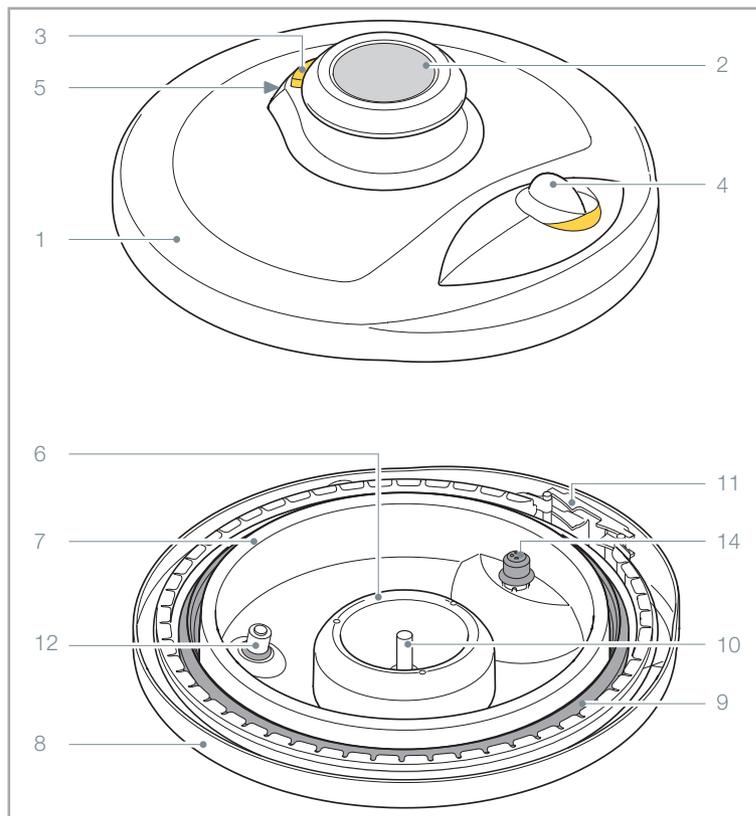
Desecho

- La Tapa Rápida (Secuquick Softline) no se puede desechar junto con los electrodomésticos; su material se puede reutilizar. Cuando sea necesario, deséchala de forma respetuosa con el medio ambiente y de acuerdo con las leyes locales.

2. La Tapa Rápida (Secuquick Softline)

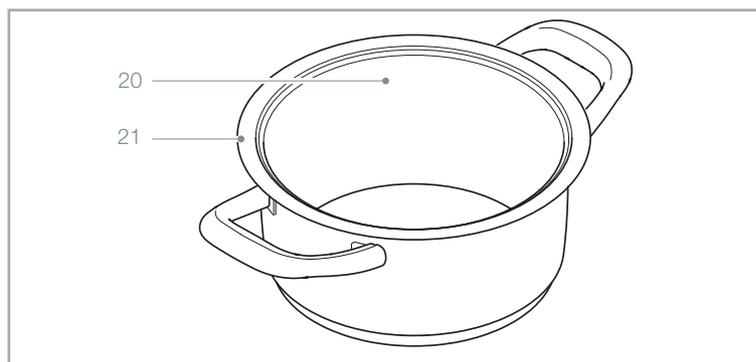
2.1. Piezas

- 1 Tapa Rápida (Secuquick Softline)
- 2 Indicador de temperatura (Visiotherm S): mide y muestra la temperatura del interior de la olla.
- 3 Botón de despresurización amarillo
Abre la válvula de escape para que la olla se despresurice.
- 4 Botón giratorio
Para abrir y cerrar la Tapa Rápida (Secuquick Softline).
- 5 Salida del vapor
- 6 Tuerca campana
- 7 Tapa inferior
- 8 Tapa superior
- 9 Junta estanca
- 10 Sensor de temperatura
- 11 Mecanismo de bloqueo de la tapa
- 12 Válvula de seguridad 2
- 14 Válvula de seguridad 3



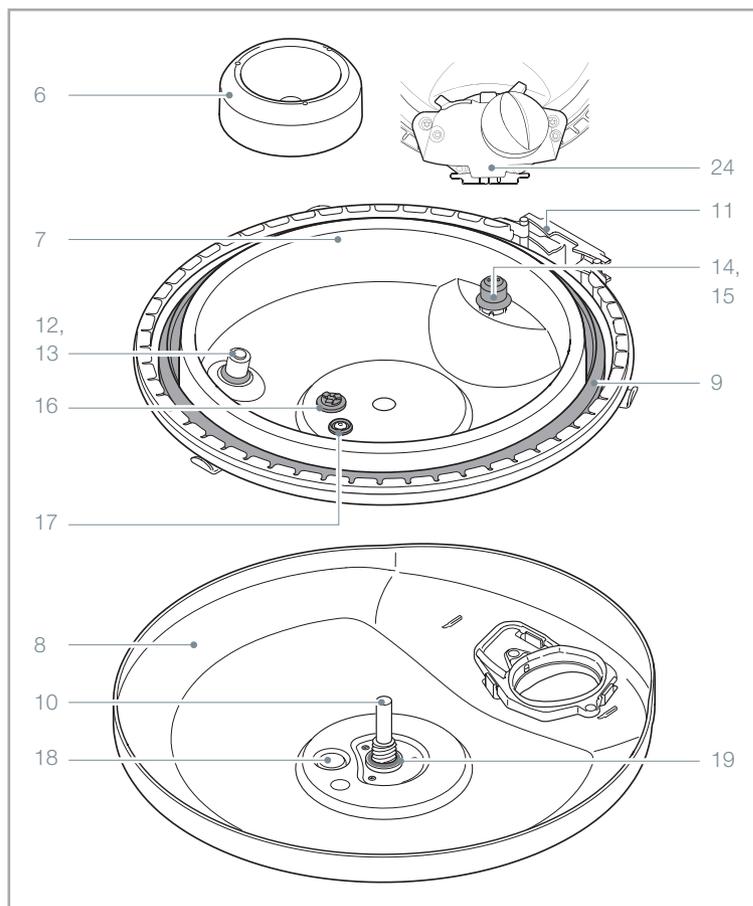
Olla para usar con la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

- 20 Olla
- 21 Borde



Tapa Rápida (Secuquick Softline) desmontada

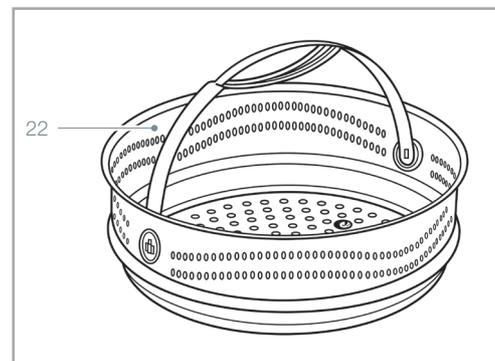
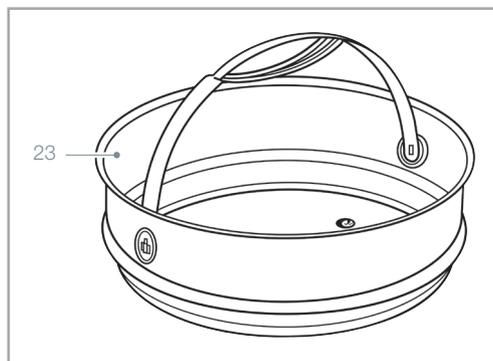
- 6 Tuerca campana
- 7 Tapa inferior
- 8 Tapa superior
- 9 Junta estanca
- 10 Sensor de temperatura
- 11 Mecanismo de bloqueo de la tapa
- 12 Válvula de seguridad 2
- 13 Junta tórica para la válvula de seguridad 2
- 14 Válvula de seguridad 3
- 15 Capuchón estanco para la válvula de seguridad 3
- 16 Arandela estanca para la válvula de presión
- 17 Válvula de escape de vapor
- 18 Válvula de presión de trabajo (válvula de seguridad 1)
- 19 Junta tórica del sensor de temperatura
- 24 Caja de transmisión



Accesorios

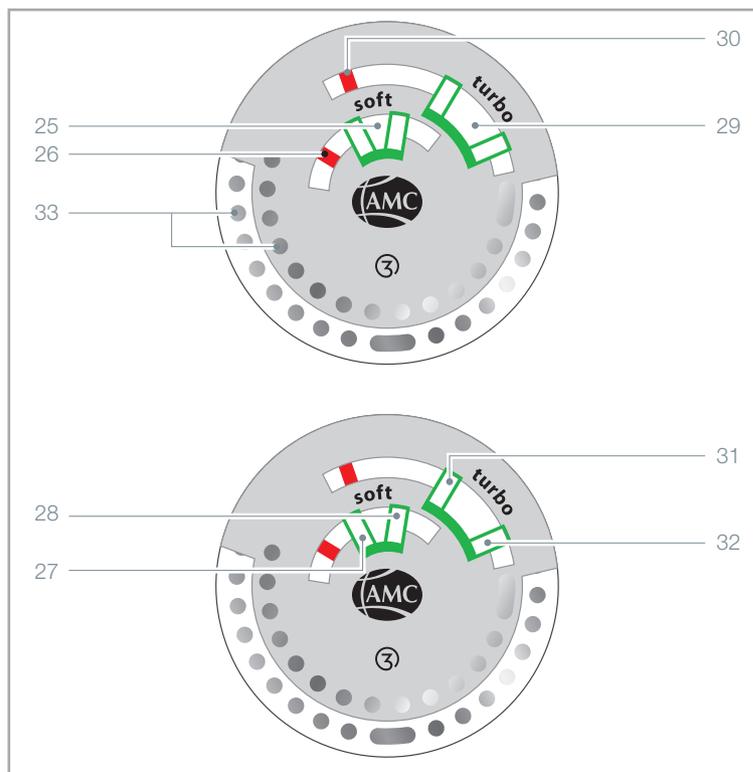
(No siempre están disponibles en el contenido de la Tapa Rápida – Secuquick Softline).

- 22 Softiera
- 23 Softiera ciega



Indicador de temperatura (Visiotherm S)

- 24 Escala de temperatura: cocción rápida soft (interior)
- 25 Indicador: cocción rápida soft
- 26 Primera «ventana soft»
- 27 Segunda «ventana soft»
- 28 Escala de temperatura: cocción rápida turbo (exterior)
- 29 Indicador: cocción rápida turbo
- 30 Primera «ventana turbo»
- 31 Segunda «ventana turbo»
- 32 Puntos de medición para el Avisador «Audiotherm»



2.2. Funcionamiento y utilidades

Al utilizar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) junto con una olla se obtiene una olla de cocción rápida. La Tapa Rápida (Secuquick Softline) se fija en la olla y se cierra. Al calentar la olla en la placa de cocción, se crea presión mediante la evaporación del líquido añadido o del que contienen los alimentos.



De esta forma los platos se cocinan a una temperatura más alta de forma rápida y suave, y se ahorra energía. En función del método de cocción seleccionado –cocción rápida soft o cocción rápida turbo–, la temperatura oscila entre los 103 y los 118 °C.

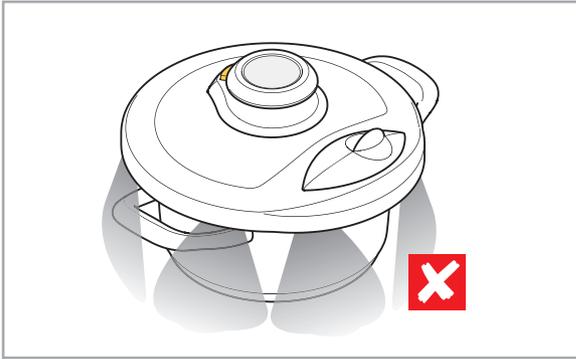
Válvulas de seguridad

Al formarse presión como resultado del sobrecalentamiento, la válvula de presión (válvula de seguridad 1) se abre y sale el vapor.



Si la válvula de presión no funciona (p. ej., porque está sucia), se abren las válvulas de seguridad 2 o 3. El vapor sale con fuerza por los laterales, entre la tapa superior e inferior. En este caso, la Tapa Rápida (Secuquick Softline) no se debe usar.

Contacta con el centro de servicios de AMC.



Al empezar a calentar, se puede escapar un poco de vapor o gotas de agua por los laterales de la tapa, entre la superior y la inferior, o por la salida de vapor de la Tapa Rápida (Secuquick Softline).

Cocción rápida soft

Adecuada para **patatas y verduras con un mayor tiempo de cocción**, como judías verdes, coles, coles de Bruselas y coliflor en trozos y verduras congeladas.



- La temperatura oscila entre los 103 y los 113 °C.
- Conserva las vitaminas y es muy suave.
- Más rápida y ahorra más energía que el microondas.

Se recomienda utilizar la Softiera para que los platos no entren en contacto con el agua, no se quemen y, sobre todo, no queden secos. También se conservan en su mayor parte los nutrientes esenciales, como las vitaminas.

Introduce la Softiera de 20 cm y la Softiera ciega de 20 cm solamente en ollas de 20 cm (3 l) como mínimo.

Cocción rápida turbo

- Adecuada para **legumbres** (como lentejas, habas de soja, garbanzos, etc.), **estofados, cocidos, cereales, grandes piezas de carne, conservas**.
- La temperatura oscila entre los 108 y los 118 °C.
- Especialmente rápida y adecuada para todos los platos con un tiempo de cocción generalmente más largo.

Se puede utilizar con o sin la Softiera y la Softiera ciega.

3. Cocinar con la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

Proceso de cocción:

- Prepara los platos y llena la olla. Utiliza un accesorio adecuado y comprueba la altura máxima de llenado.
- Coloca la Tapa Rápida (Secuquick Softline) en la olla y ciérrala.
- Calienta la olla a máxima temperatura en la placa de cocción hasta alcanzar la temperatura requerida.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura idónea, baja el fuego.
- Durante toda la cocción, la temperatura debe estar dentro del rango de temperatura adecuado. Supervisa la temperatura y, si es necesario, súbela o bájala.
- Al finalizar el tiempo de cocción, apaga el fuego.
- Retira la olla del fogón y déjala despresurizar.
- Agita la olla.
- Abre la Tapa Rápida (Secuquick Softline) y retírala de la olla.



El Avisador (Audiotherm), que está disponible como accesorio, se puede utilizar para supervisar el proceso de cocción con la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Consulta el manual del usuario correspondiente.

3.1 Llenar la olla

- En función del método de cocción seleccionado, si es necesario, puedes utilizar la Softiera o la Softiera ciega, o ambas.

Llena la olla.

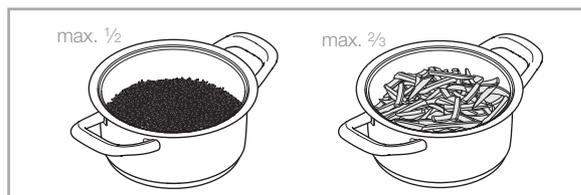


Ten en cuenta la cantidad introducida:

- Para los alimentos que crecen o hacen espuma al cocinarse, como el arroz con

leche, el caldo, los estofados, la pasta gratinada, las legumbres, etc. Llena como **máximo** hasta la mitad.

- Para los demás platos, puedes llenar hasta un **máximo** de $\frac{2}{3}$.
- Para las legumbres con cáscara (como las habas de soja), llena hasta un **máximo** de $\frac{1}{3}$.



Para platos que hacen espuma, como las lentejas, déjalos en remojo con la olla abierta y cuélalos antes de fijar la Tapa Rápida (Secuquick Softline).

Añade líquido si es necesario.



Para aumentar la presión del vapor, se requiere una pequeña cantidad de líquido (aprox. 1 taza). La cantidad depende del tamaño de la olla, del alimento y de la receta.

- Si el alimento contiene el líquido suficiente, no hace falta añadir más (ver recetas para la Tapa Rápida - Secuquick Softline).



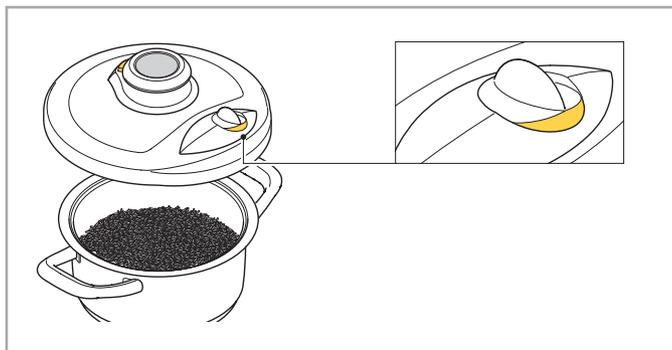
3.2 Colocar y cerrar la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

Antes de usar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) hay que comprobar lo siguiente:

- La Tapa Rápida (Secuquick Softline) debe estar montada correctamente y las válvulas, las juntas y el mecanismo de bloqueo de la tapa se deben comprobar.
- El junta estanca debe estar bien colocada.
- El borde de la olla debe estar limpio y seco, y no presentar daños ni deformaciones.
- **El botón giratorio debe estar en posición abierta.**

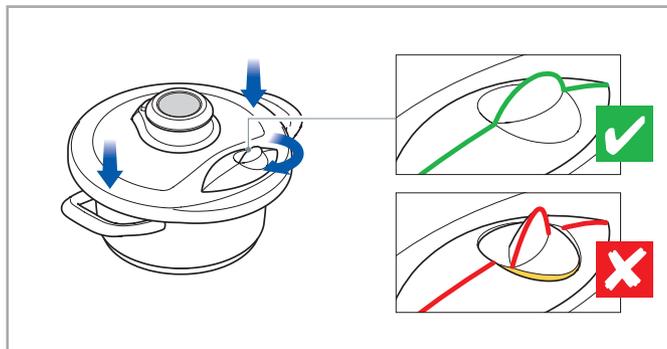
Colocar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) en la olla.

- Comprueba la posición: el botón giratorio de la parte delantera debe estar centrado con relación a las asas.



Cierra la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

- Sujeta las asas y presiona bien con los dos pulgares. A continuación, cierra la tapa mediante el botón giratorio.
- Gira el botón giratorio hasta la posición final.
- La marca amarilla no debe quedar a la vista.



3.3 Calentar

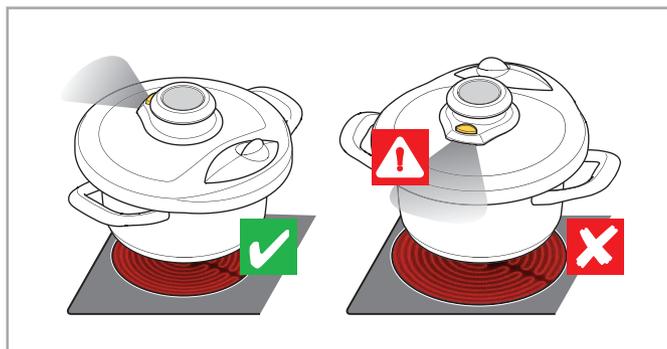
Coloca la olla en la placa de cocción.



No orientes la salida del vapor en dirección a tu cuerpo.

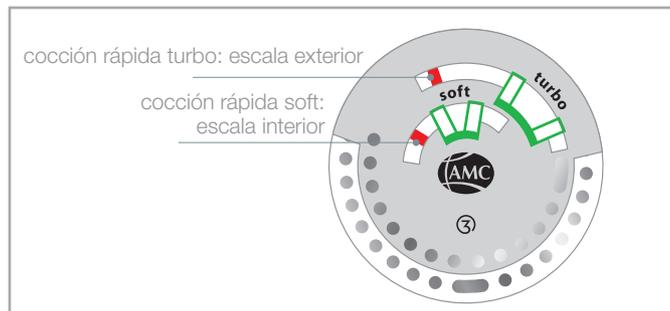
Enciende la placa de cocción a máxima temperatura.

- No utilices nunca un intensificador de potencia con fogones de alto rendimiento (inducción).



Se puede hacer un seguimiento del aumento de temperatura mediante la pantalla del Indicador de temperatura (Visiotherm S):

- cocción rápida soft: escala interior
- cocción rápida turbo: escala exterior



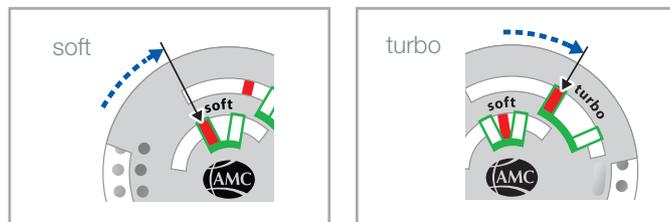
- i**
- Durante el calentamiento, puede salir vapor y se pueden derramar gotas de agua entre la tapa superior y la inferior.
 - El botón giratorio se bloquea automáticamente.
 - El calentamiento dura unos cuantos minutos (en función del tamaño de la olla y de la cantidad, de 4 a 20 min).

3.4 Bajar la temperatura de cocción

Consulta la pantalla de temperatura del Indicador de temperatura (Visiotherm S):

- El indicador llega a la primera ventana soft o turbo. **Se ha alcanzado la temperatura idónea.**

Baja la temperatura.

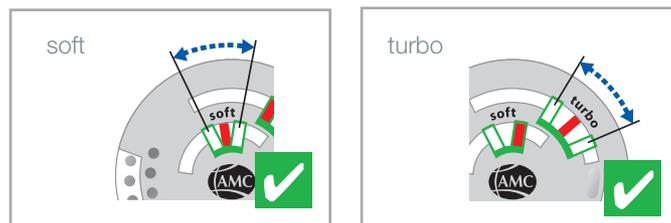


3.5 Controlar y ajustar la temperatura

Consulta la pantalla de temperatura del Indicador de temperatura (Visiotherm S):

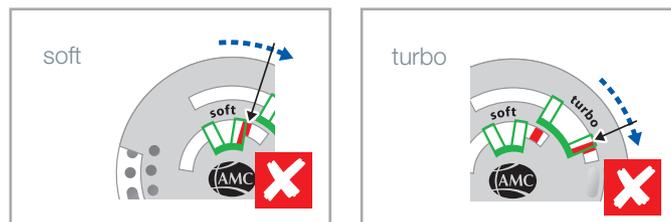
- Si el indicador está dentro del área verde correspondiente, **la temperatura es óptima.**

No hace falta modificar la temperatura.



- Si el indicador se sale de la zona verde correspondiente hacia la derecha, **la temperatura es demasiado alta.**
- Con la cocción rápida turbo, la válvula de presión se puede abrir ligeramente y dejar salir vapor.

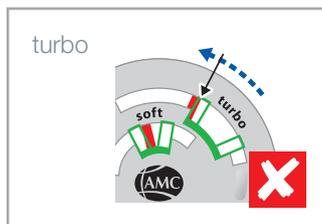
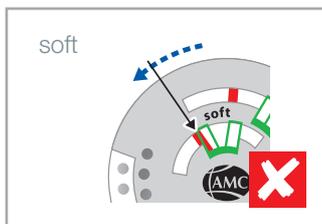
Baja la temperatura, apaga la placa de cocción completamente o retira la olla.



- Si el indicador se sale de la zona verde correspondiente hacia la izquierda, **la temperatura es demasiado baja.**

Sube la temperatura un poco o al máximo*.

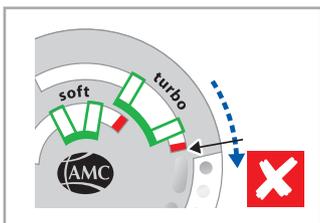
* En el caso de la cocción rápida soft, cuando el indicador se haya salido de la primera ventana soft hacia la izquierda.



- Si el indicador de cocción rápida turbo se sale de la escala claramente hacia la derecha, se está produciendo un **sobrecalentamiento**.
- Si la presión de la olla es tan alta que la válvula de presión se abre completamente, se escapa el vapor.

Retira la olla inmediatamente del fogón y apágalo.

- Si la temperatura se vuelve a situar dentro del intervalo esperado y aún no ha finalizado el tiempo de cocción, el proceso puede continuar tras ajustar la temperatura al nivel requerido.



3.6 Dejar despresurizar

Al finalizar el proceso de cocción, la olla se debe dejar despresurizar antes de poder abrir la Tapa Rápida (Secuquick Softline).



Nunca abras la Tapa Rápida (Secuquick Softline) a la fuerza, porque la comida caliente podría salpicar o salir disparada o ardiendo. Podría provocar daños o quemaduras.



Las burbujas de vapor atrapadas en la comida pueden salpicar al abrir la tapa y provocar quemaduras.



Agita siempre la olla durante la despresurización antes de abrir la Tapa Rápida (Secuquick Softline), de modo que las burbujas de vapor se deshagan y no se derrame comida caliente.

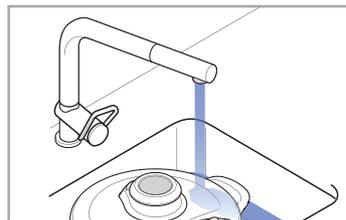
Para dejar despresurizar la olla a presión, sigue uno de los procedimientos siguientes:

Dejar despresurizar bajo agua corriente fría

Apaga la placa de cocción.

Retira la olla de la placa de cocción y déjala en el fregadero.

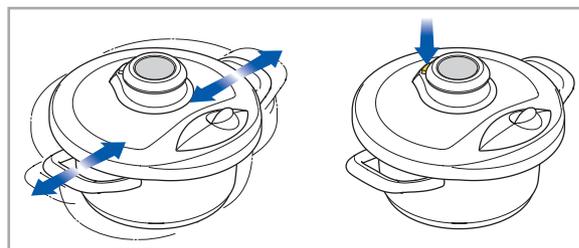
Deja correr agua fría encima de la tapa hasta que la olla se despresurice.



Agita la olla sujetándola por las asas.

Pulsa el botón de despresurización amarillo.

- Si sigue saliendo vapor, repite el proceso: enfría más la olla, agítala y pulsa el botón de despresurización.



Dejar despresurizar con el botón de despresurización amarillo

Algunos platos no se pueden despresurizar con el botón de despresurización amarillo. Consulta el capítulo 1 «Uso y seguridad según las normativas».

Apaga la placa de cocción.

Retira la olla de la placa de cocción y colócala en una superficie resistente al calor que sea firme, plana y que esté fría (que no sea madera ni plástico).



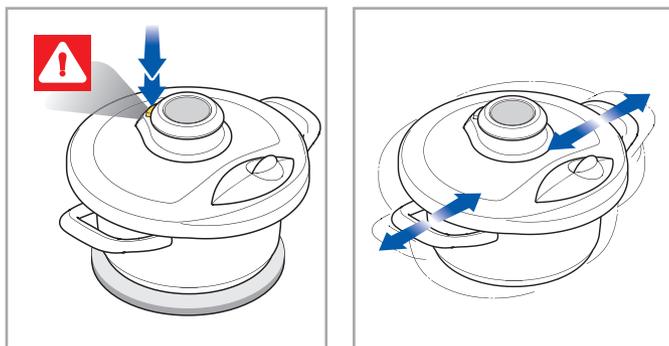
No orientes la salida del vapor en dirección a tu cuerpo.

Pulsa ligeramente el botón de despresurización amarillo varias veces consecutivamente.

- Deja que el vapor salga a chorro.
- Si pulsas el botón de despresurización al máximo, el vapor saldrá con fuerza. Si pulsas el botón de despresurización hasta la mitad, el vapor saldrá más suavemente.

Agita la olla sujetándola por las asas.

- Repite el proceso hasta que no salga más vapor.



Dejar despresurizar lentamente hasta que se enfríe



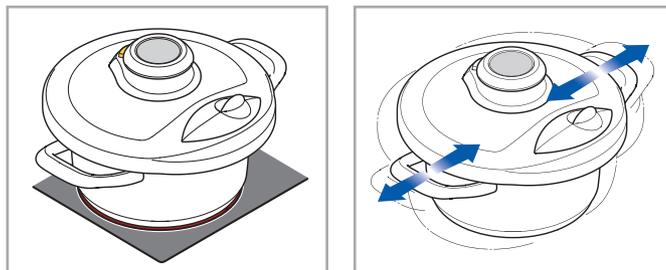
Este procedimiento conlleva un poco más de tiempo pero permite ahorrar más energía.

Apaga la placa de cocción cuando haya pasado aproximadamente $\frac{1}{4}$ del tiempo de cocción.

- Deja la olla en la placa de cocción para utilizar el calor residual.

Deja que la olla se enfríe hasta que se despresurice.

Agita la olla sujetándola por las asas.



3.7 Abrir y retirar la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

La Tapa Rápida (Secuquick Softline) solo se puede abrir cuando la olla se haya despresurizado. Debes poder girar el botón fácilmente.



Nunca abras la Tapa Rápida (Secuquick Softline) a la fuerza. Porque al abrir una tapa a presión a la fuerza puede hacer que la comida caliente salpique y salga disparada. Podría provocar daños o quemaduras.

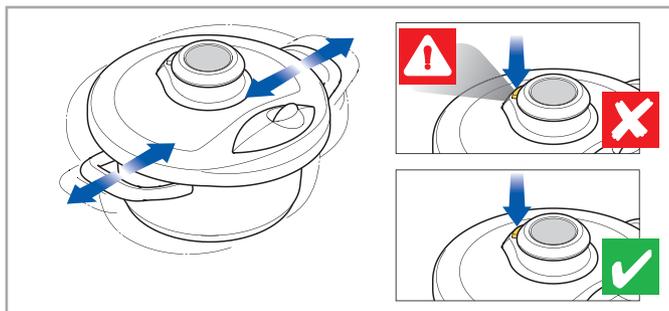
Comprueba que la olla esté despresurizada:

Agítala sujetándola por las asas.

Pulsa el botón de despresurización amarillo.

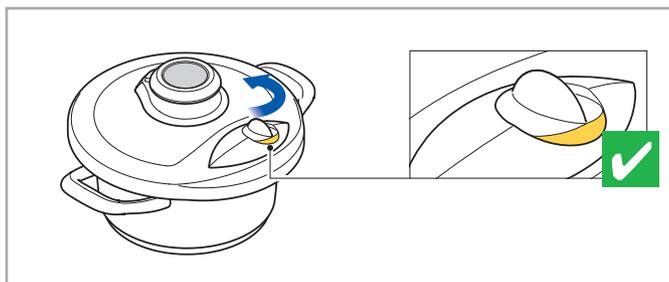
- No debe salir más vapor (ni se debe escuchar ningún silbido).

- Debes poder girar el botón fácilmente.



Abre y retira la Tapa Rápida (Secuquick Softline) con el botón giratorio.

- Al abrir, la marca amarilla debe poder ver completamente.



4. Mantenimiento y cuidados

Para mantener en buen estado la Tapa Rápida (Secuquick Softline), sigue este procedimiento:

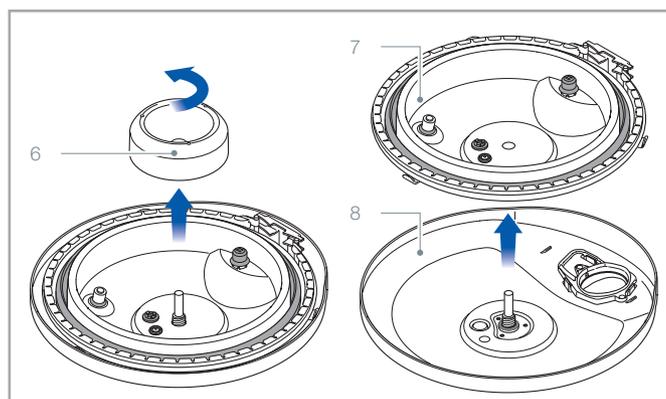
- Desmóntala y límpiala después de cada uso.
- Comprueba su funcionamiento antes de volver a utilizarla: las válvulas, las juntas y el estado del mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Sustituye la junta estanca y otras juntas siempre que estén dañadas, agrietadas, encogidas o rotas. Estas piezas deben reemplazarse por lo menos cada 2 años.

Utiliza solamente piezas de repuesto originales para el modelo 4200.

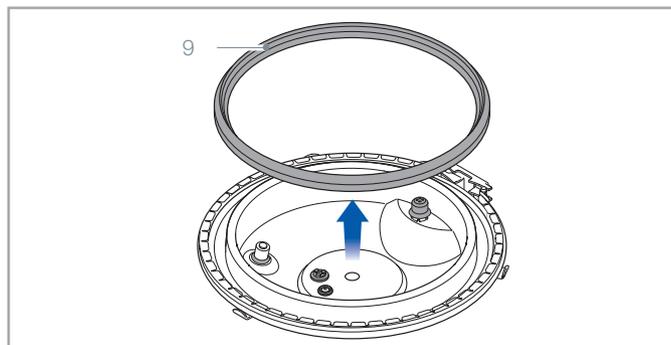
4.1 Desmontaje de la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

Desenrosca la tuerca campana (6).

Retira la tapa inferior (7) de la tapa superior (8).



Retira la junta estanca (9).



4.2 Limpieza y almacenaje de la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

- Los materiales de limpieza más adecuados son la Piedra Mágica, la Espuma Mágica o un detergente de limpieza neutro.



Lava las piezas en el lavavajillas o a mano con una esponja como la Esponja Mágica o un paño como el Paño Mágico y aclara con agua caliente.

Seca bien.



La junta estanca puede absorber olores dependiendo del plato cocinado. Es completamente normal. Truco para el almacenamiento y mantenimiento:

Protege la junta estanca de la luz y, al guardar la olla, ajústalo solo ligeramente en la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Apriétalo justo antes de volver a utilizar la tapa.

4.3 Montaje de la Tapa Rápida (Secuquick Softline)

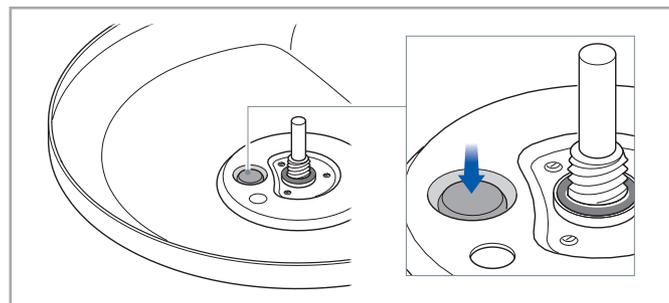
Durante el montaje, realiza las siguientes comprobaciones, que son importantes para un funcionamiento seguro y sin problemas.

Comprobación de las válvulas y las juntas

Comprueba la válvula de presión.

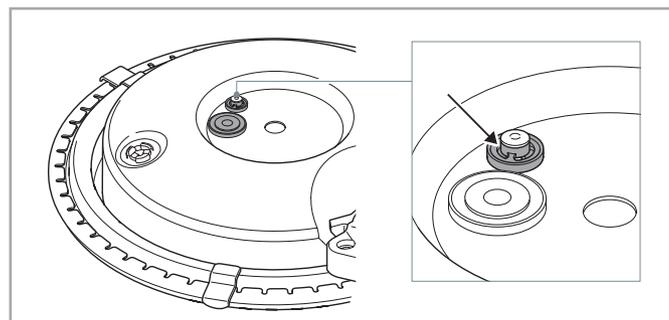
- Debes poder pulsarla ligeramente con el dedo unos 3–4 mm.
- Debe volver a su sitio fácilmente, sin atascarse.

Si la válvula de presión no funciona correctamente, no se debe usar la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Contacta con el centro de servicios de AMC.



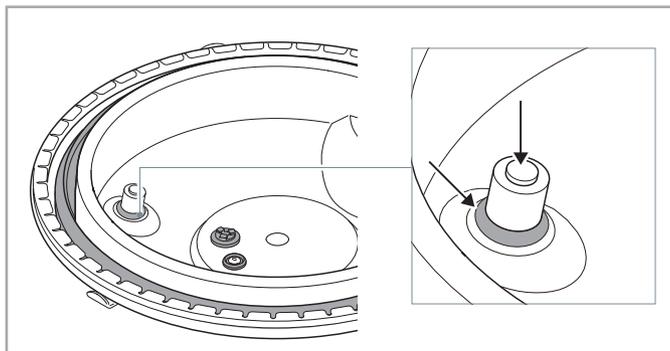
Comprueba la válvula de escape.

- Las aperturas de la pieza de goma deben estar limpias.
- El pin de metal debe estar en su sitio.



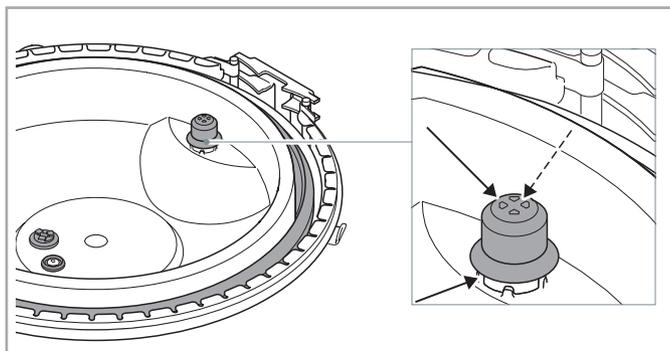
Comprueba la válvula de seguridad 2.

- La junta tórica no puede estar dañada.
- La junta tórica debe estar en la ranura (justo en la parte inferior).
- La bola de acero no puede estar atascada. Haz presión con el dedo para comprobar si se mueve libremente y vuelve a su sitio.



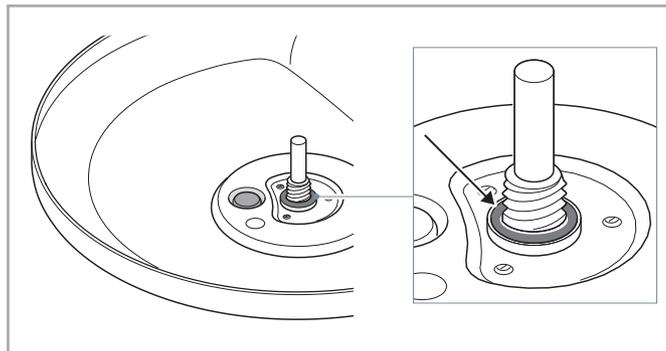
Comprueba la válvula de seguridad 3.

- El capuchón estanco debe estar fijo y limpio.
- Haz presión con el dedo para comprobar que la bola azul (debajo del capuchón estanco) no está atascada, que se mueve libremente y regresa a su sitio.
- Comprueba si la válvula de la tapa está limpia y se mueve libremente.



Comprueba la junta tórica debajo del Indicador de temperatura (Visiotherm S).

- La junta tórica no puede estar dañada ni estar metida completamente debajo de la ranura.

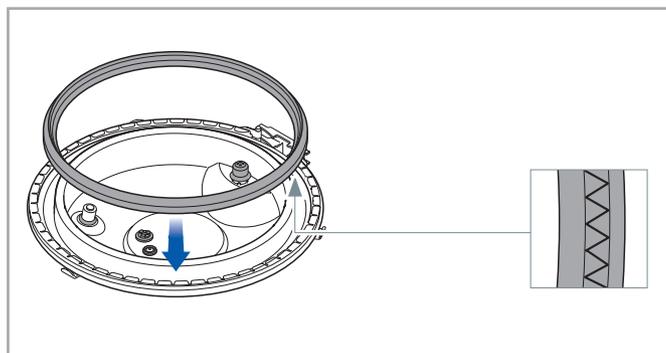


Montaje

Coloca la junta estanca.

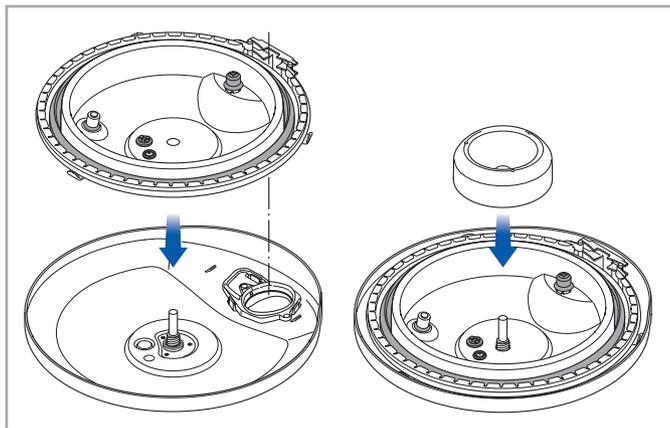
- Presta atención a la posición de instalación: la línea en zigzag inferior.

Con los dedos presiona por todo su alrededor.



Ajustar la tapa inferior en la tapa superior.

Enrosca la tuerca campana y gírala hasta que quede apretada.



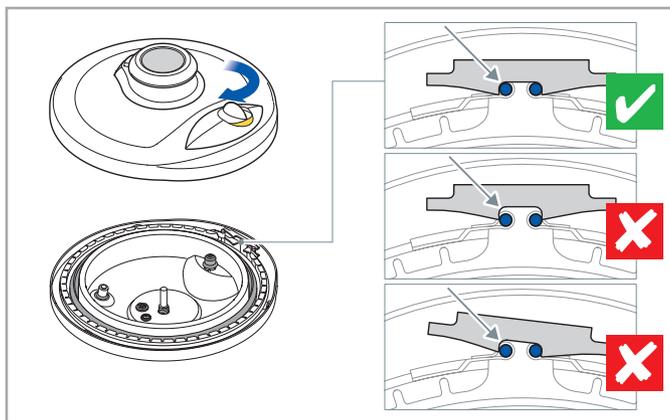
Comprobación del mecanismo de bloqueo de la tapa

Comprueba el bloqueo; la tapa debe apoyarse encima del mecanismo de bloqueo, de modo que el Indicador de temperatura (Visiotherm S) mire hacia la parte superior.

- Debes poder girar el botón fácilmente.

En posición cerrada:

- El bloqueo de seguridad no debe quedar doblado hacia el exterior.
- Los dos tornillos deben estar totalmente insertados.



Si el mecanismo de bloqueo de la tapa no funciona correctamente, no se debe usar la Tapa Rápida (Secuquick Softline). Contacta con el centro de servicios de AMC.

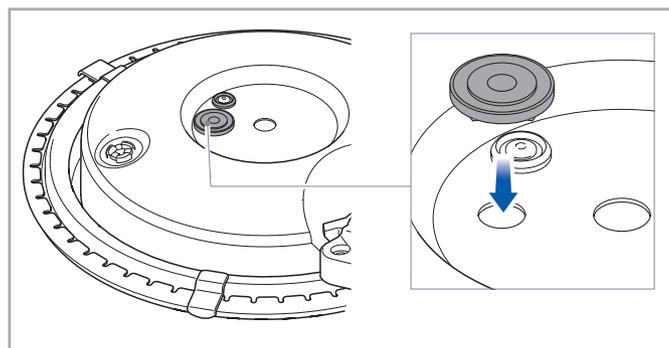
4.4 Sustitución de las juntas

- Sustituye las juntas manualmente o con la ayuda de una herramienta sin punta.
- Las juntas y la junta estanca se pueden obtener como paquete en AMC. Consulta la dirección de contacto en la contraportada.
- Utiliza solamente piezas de repuesto originales de AMC para el modelo 4200.

Borde de sellado de la válvula de presión

Coloca el borde de sellado en la apertura.

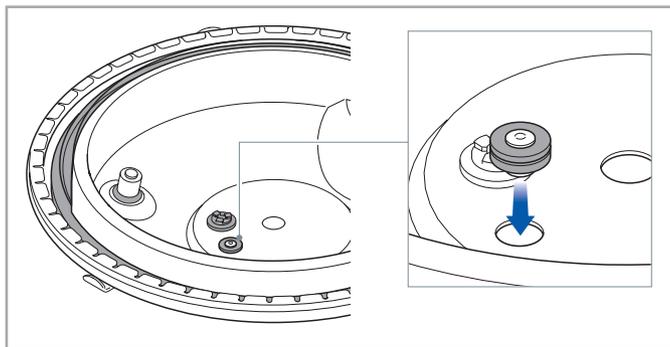
- Presta atención a la posición de instalación: el diámetro más pequeño hacia abajo.



Válvula de escape

Coloca la junta en la apertura.

- El lado plano de la junta de goma debe estar en la parte inferior de la tapa inferior.
- La ranura de la pieza de goma debe encajar correctamente en el agujero de la placa de metal.

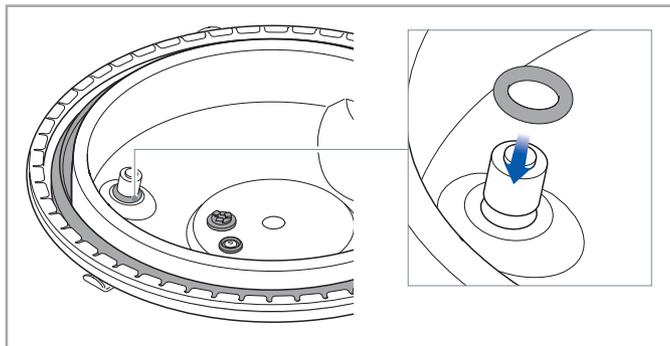


No confundas la apertura del borde de sellado con la de la válvula de escape.

Junta tórica de la válvula de seguridad 2

Desliza la junta tórica hasta que entre en la ranura (justo en la parte inferior).

- No saques el cuerpo de la válvula de la tapa inferior.

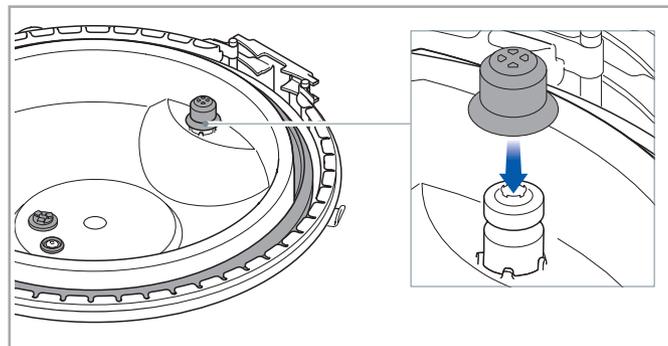


Capuchón estanco de la válvula de seguridad 3

Introduce el capuchón estanco completamente.



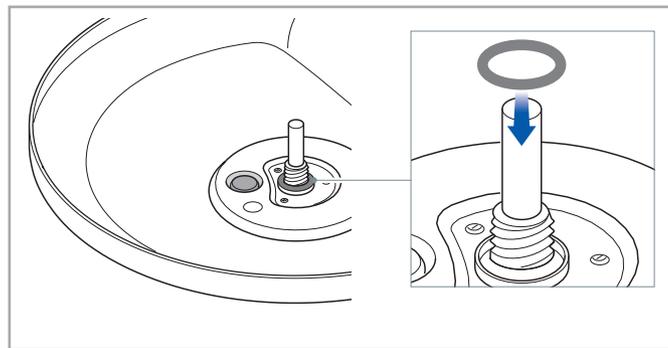
No coloques la junta tórica de la válvula de seguridad 2 encima de la válvula de seguridad 3.



Junta tórica debajo del Indicador de temperatura (Visiotherm S)

Introduce cuidadosamente la junta tórica por encima de la rosca.

- La junta tórica debe encajar completamente con la ranura de la parte inferior.



5. Qué hacer y cuándo

Si la Tapa Rápida (Secuquick Softline) no cierra...

El botón giratorio no se puede girar a la posición de cierre.



Haz presión en la Tapa Rápida (Secuquick Softline) hasta que el botón giratorio gire.

Comprueba lo siguiente:

- Que puedas girar fácilmente el botón giratorio al retirar la Tapa Rápida (Secuquick Softline) de la olla. Si no es así, mueve el mecanismo de bloqueo de la tapa suavemente como se describe debajo.
- Que la junta estanca esté bien colocada.
- Que estés utilizando una olla adecuada.
- Que el borde de la olla esté limpio, plano y sin daños.

Cuando la Tapa Rápida (Secuquick Softline) no está colocada en la olla, el botón giratorio no se puede girar de la posición abierta a la cerrada o cuesta hacerlo.



Comprueba lo siguiente:

- Que la Tapa Rápida (Secuquick Softline) esté bien montada (que la tuerca campana esté bien enroscada).
- Que el mecanismo de bloqueo de la tapa no esté sucio o que haya atrapado algún cuerpo extraño. Si es así, límpialo.

Mueve el botón giratorio hacia atrás y hacia adelante unas cuantas veces.

Si la Tapa Rápida (Secuquick Softline) no se abre...

El botón giratorio no se puede girar a la posición de apertura. Se mueve un poco y luego se atasca.



Puede ser que la olla no se haya despresurizado.

Deja que despresurice.

Toma las medidas de precaución necesarias.

Si la olla está despresurizada, haz lo siguiente:

Vuelve a girar el botón giratorio completamente hasta la posición de cierre y vuelve a intentarlo.

Ejerce presión en la Tapa Rápida (Secuquick Softline) hasta que el botón giratorio gire.

Si no se forma presión en la olla o la presión es muy leve...

La pantalla de temperatura del Indicador de temperatura (Visiotherm S) no alcanza la primera ventana soft o la primera ventana turbo.



Comprueba lo siguiente:

- Que hayas elegido el diámetro de la placa de cocción correcto.
- Que el fogón esté a máxima temperatura.
- Que hayas añadido el líquido suficiente.
- Que la Tapa Rápida (Secuquick Softline) esté completamente cerrada (el botón giratorio girado en sentido horario hasta el máximo y la marca amarilla del botón giratorio no visible).

Si sale constantemente vapor por debajo de la tapa...

Comprueba lo siguiente:

- Que la junta estanca esté bien colocada.
- Que la tuerca campana esté enroscada firmemente.
- Que todas las juntas estén en su sitio, no estén dañadas y estén bien fijadas.

Si de repente sale vapor por entre las tapas...

La olla se ha sobrecalentado y la válvula de presión no ha funcionado.

Alguna válvula de seguridad está dañada.



No utilices más la Tapa Rápida (Secuquick Softline).

Contacta con un centro de servicios de AMC.

6. Conformidad y marca de certificación

La Tapa Rápida (Secuquick Softline) se ajusta a las regulaciones de seguridad de la Directiva europea de equipos a presión (97/23/EC). El uso de la Tapa Rápida (Secuquick Softline) junto con las ollas aprobadas ha superado una prueba de seguridad en la asociación de inspección técnica alemana TÜV (Technischer Überwachungsverein).



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

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

7.1 Piezas de recambio

Necesitarás la información siguiente, que encontrarás impresa en la parte central de la tapa inferior.

- Modelo
- Diámetro

