

PENTOLA A BASSA PRESSIONE

Low-pressure cooker • Niederdrucktopf
Autocuiseur basse pression • Olla de baja presión



MANUALE DI ISTRUZIONI

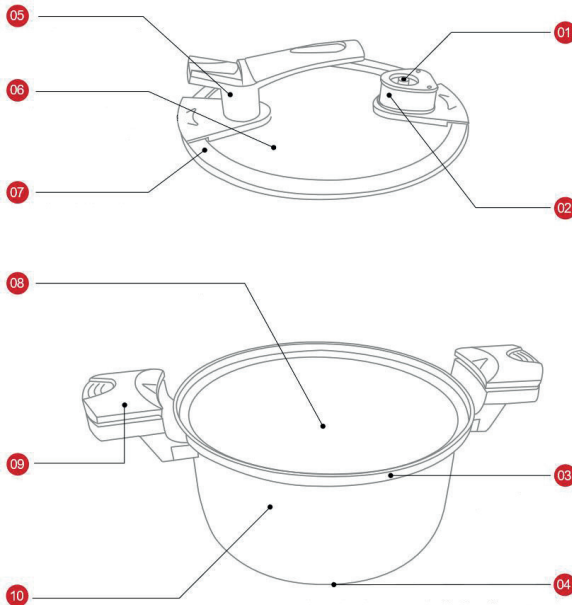
INSTRUCTIONS MANUAL • BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'INSTRUCTION • MANUAL DE INSTRUCCIONES

Ecco cosa puoi fare con Fresh Cook Ama la tua cucina - più rapida, più semplice e più sana

Hai scelto bene acquistando un prodotto di alta qualità Amercook. Materiali pregiati, eccellente manifattura e accurati controlli della qualità assicurano una maggiore durata della vita utile del prodotto. Design accattivante, tecnologia sofisticata e massima facilità di utilizzo offrono un uso eccellente del prodotto.

Avrai ancora più piacere a cucinare perché l'innovativa Fresh Cook di Amercook combina tutti i vantaggi delle diverse modalità di cottura: ebollizione, a pressione e a vapore. Grazie alla sua semplicità di utilizzo, potrai iniziare a cucinare fin da subito per te, per la tua famiglia o per i tuoi amici, traendo tutti i benefici di una tecnologia collaudata che abbiamo perfezionato apposta per te creando Fresh Cook. Ti auguriamo di godere a lungo delle funzionalità della nuova Fresh Cook.

Descrizione delle parti



01	Valvola di decompressione – assicura costantemente la compensazione della pressione e riduce lo sfogo di vapore
02	Compartimento di raccolta dell'acqua – raccoglie le gocce d'acqua che fuoriescono dalla valvola di decompressione
03	Bordo della pentola – concepito per adattarsi perfettamente al coperchio
04	Fondo per induzione – adatto per tutti i piani cottura in commercio, tra cui a gas, vetroceramica, elettrico, alogeno e a induzione

05	Manico del coperchio – facile da impugnare
06	Coperchio verticale in vetro – facile da riporre e perfetto per controllare la cottura
07	Guarnizione – sigilla ermeticamente la pentola
08	Rivestimento antiaderente PEEK – estrema durezza, eccellente resistenza all'abrasione, senza PFOA
09	Chiusura del coperchio – blocca il coperchio così da ridurre al minimo lo sfogo del vapore e da preservare le proprietà nutritive
10	Pentola – in alluminio di alta qualità con esterno laccato resistente al calore

Vantaggi del prodotto

Fresh Cook mostra la sua vera forza quando cuoce delicatamente con il coperchio chiuso, così da ridurre al minimo lo sfogo di vapore e da preservare le proprietà nutritive. Patate, verdure, carne e pesce, tutti gli ingredienti conservano il proprio sapore, la propria forma e il proprio colore.

Come le pentole a pressione tradizionali, Fresh Cook preserva le vitamine e i micronutrienti, cosicché la cucina risulta essere più sana. È possibile cucinare conservando le proprietà nutritive degli alimenti, essendo cotti al vapore e senza entrare in contatto con l'acqua.

Il coperchio brevettato è facile da usare e chiude ermeticamente la pentola, grazie all'apposita guarnizione in silicone. Con il leggero accumulo di vapore all'interno della pentola, si raggiunge una temperatura di poco più di 100°. Ciò porta ad accelerare notevolmente tutto il processo di cottura, consumando meno energia.

La valvola di decompressione regola costantemente la compensazione della pressione e riduce lo sfogo di vapore.

Un'apposita valvola brevettata agevola l'apertura e il sollevamento del coperchio.

Un compartimento di raccolta dell'acqua è stato brevettato per raccogliere le gocce di acqua che fuoriescono dalla valvola di decompressione.

Istruzioni

Istruzioni Generali

Come tutte le pentole, Fresh Cook deve essere pulita a fondo prima di essere utilizzata per la prima volta. Usare acqua calda, risciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare la pentola.

Assicurarsi che la valvola di decompressione non sia bloccata.

Assicurarsi che la guarnizione non sia danneggiata, ad esempio che non abbia crepe.

Consiglio: la guarnizione potrebbe indurirsi nel tempo, impedendo la completa chiusura ermetica. Se esce del vapore dal bordo del coperchio, è un segno che la guarnizione deve essere sostituita.

Cucinare con Fresh Cook

Riempire la pentola con gli ingredienti. Assicurarsi che ci siano almeno 0.3L di liquido o

di olio nella pentola, così da non surriscaldarla e danneggiarla.

Per i cibi che tendono a dilatarsi, riempire non più di metà pentola, mentre per gli altri cibi non più di 2/3.

Per chiudere il coperchio, posizionarlo in modo che corrisponda al bordo della pentola e premerlo leggermente. In seguito, spingere la chiusura del coperchio su entrambi i lati per bloccare il coperchio. Ora la pentola è chiusa ermeticamente e si può iniziare a cucinare.

Istruzioni

Posizionare la pentola sul piano cottura, iniziando a fuoco alto.

Non appena il liquido comincia a bollire o il cibo raggiunge la temperatura corretta, abbassare la fiamma. Si capirà come regolare correttamente la fiamma in base al calore che fuoriesce dalla pentola a bassa pressione.

Regolare la fiamma se necessario:

- Dalla valvola di sfogo dovrebbe uscire poco vapore.
- Il cibo dovrebbe bollire senza eccessi.

È inevitabile che il vapore esca dalla valvola di decompressione; a seconda del tipo di cottura, potrebbero fuoriuscire delle gocce di liquido, che andranno a depositarsi nel compartimento di raccolta dell'acqua.

Pulizia, Cura, Manutenzione

Pulizia

Non usare nessun detergente aggressivo e abrasivo, perché il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

Pulire la Fresh Cook – se possibile, direttamente dopo ogni uso, così che il cibo residuo non si secchi attaccandosi alla pentola.

Pulire ogni parte dopo ogni uso:

- Lavare tutte le parti con acqua calda e detersivo per i piatti
- Risciacquare sotto acqua corrente
- Asciugare bene tutte le parti per evitare di lasciare macchie d'acqua

La valvola di decompressione potrebbe essere molto sporca, è possibile svitarla da sotto il coperchio, pulirla per poi riavvitarla.

È possibile smontare facilmente il coperchio per sostituire o pulire la guarnizione a fondo.

Attenzione: non perdere la guarnizione.

Pulizia, Cura, Manutenzione

Consigli:

Si consiglia di lavare il coperchio a mano nel lavandino.

La guarnizione non può essere lavata in lavastoviglie, poiché potrebbe indurirsi prematuramente.

Se i residui di cibo sono difficili da rimuovere, lasciare in ammollo le parti per poi sciacquarle.

Il cibo particolarmente appiccicoso può essere rimosso con cautela con una spatola in legno e detergente per piatti.

La guarnizione dovrebbe essere sostituita una volta all'anno se usata regolarmente.

Deposito

La pentola non dovrebbe essere riposta con il coperchio chiuso. In assenza di ventilazione, si può formare della condensa che può causare cattivi odori e danni.

La guarnizione non deve mai essere riposta piegata o deformata.

Se le viti sono allentate, possono essere strette con un cacciavite adeguato.

Consigli di sicurezza

Si prega di leggere queste istruzioni e consigli attentamente prima di usare il prodotto e conservarle per eventuali consultazioni future.

Controllare la pulizia e la funzionalità della valvola di sicurezza, la valvola di decompressione e la guarnizione prima di ogni uso.

La pressione aumenta durante la cottura. Per questo è importante che la pentola a bassa pressione sia ben chiusa prima dell'uso. Dato che l'uso improprio può causare danni alla pentola, le istruzioni e i consigli di sicurezza contenuti in questo manuale devono essere letti per intero e seguiti.

Usare solamente le fonti di calore indicate in questo manuale di istruzioni.

Il coperchio può essere messo in posizione verticale rimuovendo prima il compartimento di raccolta dell'acqua e facendo attenzione a non ustionarsi con le gocce di acqua bollente.

Fresh Cook è un sistema di cottura chiuso. È normale che il vapore prodotto durante la cottura venga rilasciato in modo graduale dalla valvola di decompressione.

Usando il coperchio, prestare attenzione al vapore che viene rilasciato dalla valvola di decompressione.

Non lasciare mai incustodita la pentola a bassa pressione mentre si cucina.

Tenere la pentola a bassa pressione fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione.

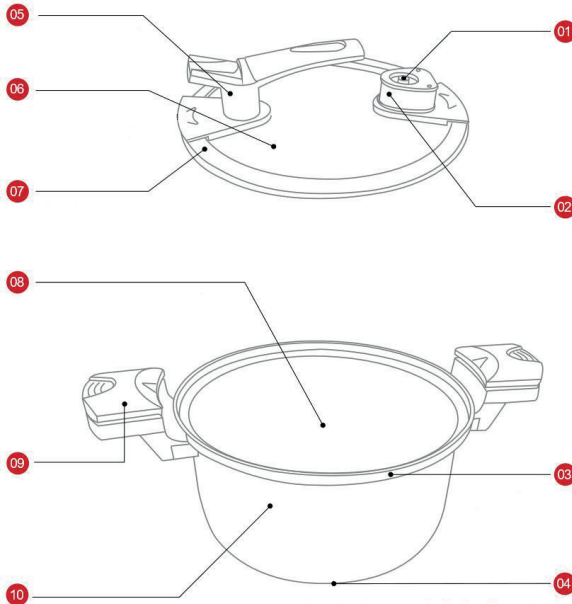
Non usare mai agenti corrosivi o pagliette per pulire.

See what you could do with Fresh Cook quicker, easier and healthier - love your kitchen

You have made a good choice by deciding to purchase a premium product from Amercook. High quality materials, first-class manufacturing and thorough quality checks guarantee long lasting use and durability. Exciting design, sophisticated technology and outstanding user friendliness offer excellent product use.

In future you'll get even more enjoyment from your cooking, as the innovative Fresh Cook by Amercook combines all the advantages of boiling, pressure-cooking and steaming. As its operation is so simple, you can just start cooking right away and every day whether you cook for yourself or for family or friends you will experience all the benefits of mature technology which we have perfected for you in the Fresh Cook. We wish you long-lasting enjoyment with your new Fresh Cook.

Description of the parts



01	Pressure release valve-provides constantly pressure equalisation and reduces the release of steam
02	Storage Box- collect water droplets from the pressure release valve
03	Rim of the pot-specially formed for perfect fit of the lid
04	Induction bottom - suitable for all commercially available stoves, including gas, ceramic glass, electric, as well as halogen and induction stoves.
05	Lid handle-easy to hold

06	Vertical glass lid-easy to store and cooking by sight
07	Gasket-seals the pot airtight
08	PEEK Non-stick coating-high hardness, excellent abrasive resistance, without PFOA
09	Lid closure- lock the lid so that reduce the loss of steam to a minimum and nutrients are preserved
10	Pot-made of high quality Aluminum material with high heat resistant lacquer exterior

Product advantages

The Fresh Cook displays its true strength when cooking gently with a closed lid so that the loss of steam is reduced to a minimum and nutrients are preserved. Potatoes, vegetables, meat and fish, all retain their own taste, as well as form and colour. Similar to traditional steaming, when cooking with Fresh Cook vitamins and micronutrients are not flushed out and the results are thus altogether healthier. You can cook especially gently for maximum nutrient protection with the steamer insert, since the food is cooked only with steam and does not come in contact with the water. The patented lid enables easy use and closes air tight onto the pot, thanks to the specially-developed silicone gasket. Due to the slight build-up of pressure inside the pot, a temperature of just over 100°C is reached inside the pot. This leads to a noticeable acceleration of the entire cooking process, energy is also saved. The pressure release valve constantly regulates the equalisation of pressure and prevents excess pressure from building up inside the pot. A specially developed, patented valve enables the easy opening and lifting of the lid at any time. A patented storage box enables to collect water droplets from the pressure release valve.

Instructions

General instructions

Just like all cooking pots, Fresh Cook must be thoroughly cleaned before the first use. Use hot water, rinse with clean water and dry the cooker off. Make sure that the pressure release valve is manoeuvrable and not stuck. Check that the gasket is undamaged, i.e. has no cracks. Tip: The gasket could become hard over time and therefore no longer forms a complete seal. If steam is released on the rim of lid, this is a sign that the gasket needs to be replaced.

Cooking with Fresh Cook

Fill the pot with the desired amount of food. Make sure that at least approx. 0.3L liquid or some oil is in the pot, so that it does not overheat and cause damage. Si la nourriture va s'expandre, remplissez l'autocuiseur

If the food is going to expand, fill the pot no more than half full and for all other foods, no more than 2/3 full.

To close the lid, place the lid straight into the corresponding indentations on the rim of the pot and press the lid lightly onto the pot. Then push lid closure on both sides to lock the lid. Now the pot is hermetically closed and you can begin cooking.

Instructions

Place the pot on the stove and use the highest heat to start.

As soon as the liquid boils or the food is seared, turn down the stove heat setting; you will recognise the right setting by the heat escaping from the low pressure cooker.

Regulate the heat as necessary:

- Only a small amount of steam should escape through the steam valve.
- The food should only boil slightly.

It is inevitable that steam will be released from the pressure release valve and depending on the type of cooking, some drops of liquid could escape. These drops can be collected by storage box.

Cleaning, Care, Maintenance.

Cleaning

Do not use any harsh or abrasive cleaners, since the non stick coating could be damaged.

Clean your Fresh Cook - if possible - directly after using, so that leftover food does not have a chance to dry and stick onto your cooker.

Clean all parts after each use:

- Wash all parts with hot water and washing-up liquid
- Rinse them with clean water
- Dry the parts off in order to avoid water spots.

Should the pressure release valve be very soiled, you can unscrew it under the lid, clean the valve and screw it in again.

You can easily disassemble the lid to exchange or clean the gasket thoroughly.

Attention: Don't lose the gasket.

Cleaning, Care, Maintenance

Tips:

We recommend that you hand wash the lid in the sink.

The gasket cannot be washed in the dishwasher, since it would cause it to harden prematurely.

If some leftover food is difficult to remove soak the parts before cleaning in some dishwater.

Especially sticky leftover food can also be carefully removed with a wooden spatula and some stove cleanser.

The gasket should be replaced once a year when used regularly.

Storage

The pot should not be stored with the lid closed. In the absence of ventilation, condensation can form and develop unpleasant odours or cause damage. The gasket should never be stored folded or deformed. Should the handle screws loosen, they can be tightened with a suitable screwdriver.

Safety Tips

Please read these instructions and tips thoroughly before using and keep them in a safe place for your reference later!

Check the cleanliness and functionality of the safety valve, the pressure control valve as well as the gasket before each use.

Pressure develops while cooking. Therefore, it is important that the cooker is closed properly before use. Since misuse can lead to injury or damage of the cooker, the instructions and safety tips in the user manual should be read completely and followed.

Only use the heat sources indicated in the instruction manual.

The lid could use at stand pose, please take the storage box out before do it, be careful not scald yourself with the hot drops.

Fresh Cook is an enclosed cooking system. Steam generated during cooking is released gradually by the steam pressure control valve, and this is quite normal.

When using the lid, be aware that steam may be released from the pressure control valve.

Never leave the low pressure cooker unattended while cooking.

Keep the low pressure cooker out of reach for children when in use.

Never use a scouring agent or steel wool for cleaning.

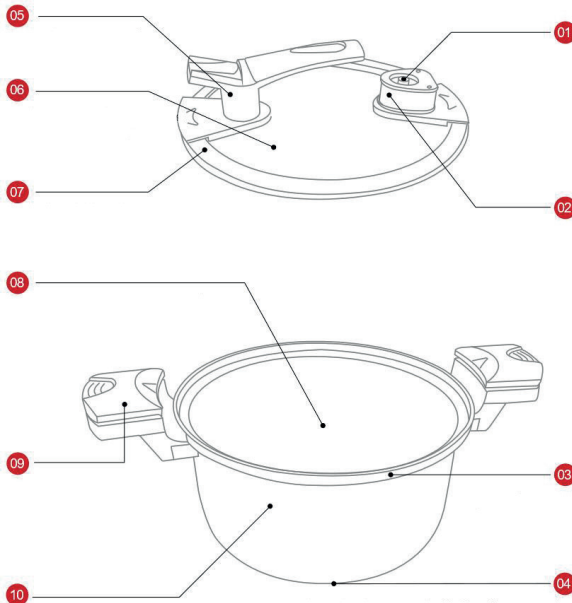
Hier ist was Sie mit Fresh Cook machen können Schneller, einfacher und gesunder – Lieben Sie Ihre Küche

Sie haben eine gute Wahl getroffen, als Sie sich für ein hochwertiges Produkt von Amercook entschieden haben. Hochwertige Materialien, erstklassige Herstellung und umfangreiche Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer und Haltbarkeit. Gewinnendes Design, ausgeklügelte Technologie und hervorragende Benutzerfreundlichkeit bieten eine ausgezeichnete Benutzung des Produktes. In Zukunft werden Sie noch mehr Freude am Kochen haben, denn der innovative Fresh Cook von Amercook vereint die Vorteile des Kochens, des Schnellkochens und des Dämpfens.

Angesichts der Einfachheit der Benutzung, werden Sie sofort und jeden Tag mit dem Kochen beginnen, sowohl für sich selbst, für Ihre Familie oder für Ihre Freunde, und werden Sie alle Vorteile aus eine ausgereifte Technologie ziehen, die für Ihnen mit Fresh Cook verbessert wurde.

Wir wünschen Ihnen lange Freude mit Ihrem neuen Fresh Cook.

Beschreibung der Teile



01	Druckauslassventil – es sorgt für ein gleichmäßiges Druckausgleich und reduziert den Dampfauslass
02	Wasserfach – in dem Wasser aus dem Druckauslassventil gesammelt ist
03	Rand des Topfes – er passt perfekt zu dem Deckel

04	Induktionsboden – für jedes handelsübliche Kochfeld geeignet: Gas-, Glaskeramik-, Elektro-, Halogen- und Induktionskochfeld
05	Deckelsgriff – einfach zu ergreifen
06	Sankrechtiger Deckel aus Glas – einfach zu lagern und das Kochen anzuschauen
07	Dichtung – sie versiegelt den Topf luftdicht
08	PEEK Antihafbeschichtung– extreme Härte, hervorragende Abriebfestigkeit und PFOA-frei
09	Deckelsverschluss – er sperrt den Deckel, um den Dampfauslass zu minimieren und Nährstoffe aufzubewahren
10	Topf – aus hochwertigem Aluminium mit hitzebeständiger, lackierter Außenbeschichtung

Vorteile des Produktes

Fresh Cook demonstriert seine Stärke beim Kochen mit geschlossenem Deckel, sodass der Dampfverlust auf ein Minimum reduziert wird und die Nährstoffe aufbewahrt werden. Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Fisch, bewahren ihren Geschmack, sowie Form und Farbe auf.

Ähnlich wie beim traditionellen Dämpfen, werden beim Kochen mit Fresh Cook Vitaminen und Mikronährstoffe aufbewahrt und das Ergebnis gesünder ist. Sie können vorsichtig mit dem Dämpfeinsatz kochen, um einen besseren Schutz der Nährstoffe zu erzielen, damit die Lebensmittel nur mit Dampf gekocht werden und nicht in Kontakt mit Wasser kommen.

Der patentierte Deckel erlaubt eine einfache Benutzung und verschließt luftdicht auf dem Topf, dank der speziell entwickelten Dichtung aus Silikon. Dank des leichten Druckaufbaues im Topf wird eine Temperatur kaum höher als 100° im Topf erreicht. Das führt zu einem schnelleren Kochen und Energie wird gespart.

Das Druckauslassventil reguliert konstant den Druckausgleich und vermeidet den Überdruck im Topf.

Ein speziell entwickeltes, patentiertes Ventil erlaubt eine einfache Öffnung und Aufhebung des Deckels zu jeder Zeit.

Ein patentiertes Fach für Wasser erlaubt die Sammlung von Wassertropfen aus dem Druckablassventil.

Bedienungsanleitung

Allgemeine Anleitungen

Genau wie alle Töpfe muss Fresh Cook vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie warmes Wasser, waschen Sie den Topf mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie ihn ab.

Stellen Sie sicher, dass das Druckauslassventil versetzt werden kann und nicht festgesteckt ist.

Überprüfen Sie, dass die Dichtung nicht beschädigt ist, z.B. keine Risse aufweist.

Tipp: Die Dichtung kann im Laufe der Zeit hart werden und deswegen wird sie nicht mehr den Topf versiegeln. Wenn der Dampf aus den Rand des Deckels austritt, bedeutet das, dass die Dichtung ersetzt werden soll.

Mit Fresh Cook kochen

Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge von Lebensmitteln. Stellen Sie sicher, dass mindestens 0.3L Flüssigkeit oder etwas Öl im Topf ist, sodass der Topf nicht überhitzt und beschädigt wird.

Wenn sich das Lebensmittel ausdehnen soll, füllen Sie den Topf nicht mehr als zur Hälfte und füllen Sie nicht mehr als 2/3 mit anderen Lebensmitteln.

Um den Deckel zu schließen, setzen Sie ihn direkt auf die entsprechenden Zacken am Rand des Topfes und drücken Sie den Deckel leicht auf den Topf. Dann drücken Sie auf die Verschlüsse auf beiden Seiten, um den Deckel zu sperren. Jetzt ist den Topf luftdicht versiegelt und können Sie mit dem Kochen anfangen.

Bedienungsanleitung

Stellen Sie den Topf auf dem Kochfeld und verwenden Sie die höchste Hitze, um zu beginnen.

Sobald die Flüssigkeit kocht oder das Essen angebraten wird, drehen Sie die Kochstufe herunter; Sie werden die richtige Einstellung erkennen, dank des Austritts der Wärme aus den Niederdrucktopf.

Stellen Sie die Wärme wie nötig ein:

- Nur ein bisschen Dampf darf aus das Dampfauslassventil austreten;
- Das Essen soll nur leicht kochen.

Es ist unvermeidlich, dass der Dampf von dem Druckauslassventil auslassen wird und je nach den Arten von Kochen, können einige Tropfen von Flüssigkeit austreten. Diese Tropfen können im Wasserfach gesammelt werden.

Reinigung, Pflege und Wartung

Reinigung

Verwenden Sie kein Schleifmittel, denn die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

Reinigen Sie Fresh Cook – wenn möglich – direkt nach der Benutzung, sodass die Reste im Topf nicht trocknen und kleben werden.

Reinigen Sie alle Komponenten nach jeder Benutzung:

- Spülen Sie jede Komponente mit warmem Wasser und Spülmittel;
- Waschen Sie mit sauberem Wasser ab;
- Trocknen Sie jede Komponente, um Wasserflecken zu vermeiden.

Wenn das Druckauslassventil sehr schmutzig sein sollte, können Sie es abschrauben, reinigen und nochmal einschrauben.

Sie können einfach den Deckel zerlegen, um die Dichtung zu ersetzen oder gründlich reinigen.

Achtung: Verlieren Sie die Dichtung nicht.

Reinigung, Pflege und Wartung

Tipps:

Es wird empfohlen, den Deckel von Hand in der Spüle zu reinigen.

Die Dichtung ist nicht spülmaschinenfest, weil sie früher hart wird.

Wenn einige Reste schwierig zu entfernen sind, weichen Sie die Teile vor der Reinigung in der Spülmaschine ein.

Besondere klebrige Reste können auch mit einer Spatel aus Holz und Herdreiniger entfernen werden.

Die Dichtung soll bei regelmäßiger Verwendung einmal jährlich ersetzt werden.

Aufbewahrung

Der Topf soll nicht mit dem geschlossenen Deckel aufbewahrt werden. Bei Abwesenheit von Entlüftung kann die Kondensation unangenehmen Gerüchen oder Beschädigung verursachen.

Die Dichtung soll niemals gefaltet oder verformt aufbewahrt werden.

Sollten sich die Schrauben des Griffes lösen, können Sie sie mit einem geeigneten Schraubenzieher einschrauben.

Sicherheitsstipps

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und Tipps sorgfältig vor der Benutzung durch und bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen auf.

Überprüfen Sie die Reinigung und den Betrieb des Sicherheitsventils, des Druckauslassventils und der Dichtung vor jeder Benutzung.

Beim Kochen entwickelt sich Druck. Deshalb ist es wichtig, dass der Topf vor der Benutzung richtig geschlossen wird. Da eine missbräuchliche Verwendung zu Verletzungen oder Beschädigungen des Topfes führen kann, sollten die Bedienungsanleitungen und Sicherheitstipps vollständig gelesen und gefolgt werden.

Verwenden Sie nur die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wärmequellen. Der Deckel kann in der Standposition benutzt werden. Nehmen Sie das Wasserfach vorher heraus. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit den heißen Tropfen verbrühen.

Fresh Cook ist ein geschlossenes Kochsystem. Der Dampf wird während des Kochens produziert und allmählich vom Druckauslassventil abgegeben, und dies ist ganz normal.

Wenn Sie den Deckel verwenden, stellen Sie sicher, dass der Dampf aus das Druckauslassventil austreten wird.

Lassen Sie niemals den Niederdrucktopf unbeaufsichtigt während des Kochens.

Bewahren Sie den Neiderdrucktopf außer Reichweite von Kindern auf.

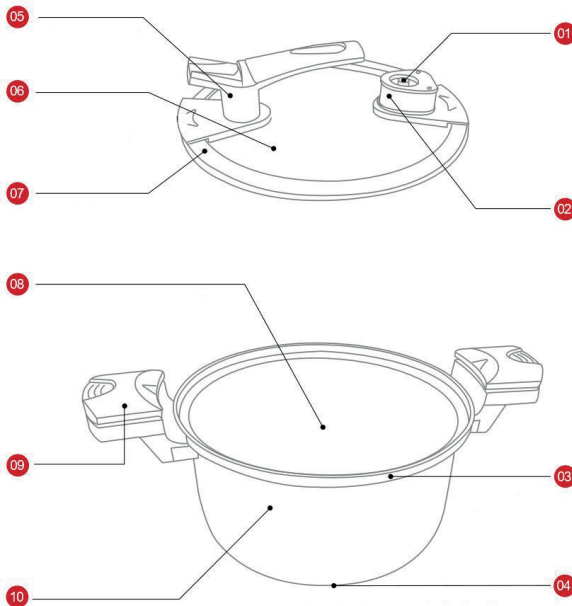
Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Stahlwolle zur Reinigung.

Voilà ce que vous pourriez faire avec Fresh Cook Aimez votre cuisine – plus rapide, plus facile et plus saine

Vous avez fait le bon choix en décidant d'acheter un produit de haute qualité Amercook. Les matériaux de grande qualité, une fabrication de première classe et des contrôles de qualité rigoureux garantissent une utilisation durable du produit. Le design attrayant, une technologie sophistiquée et la facilité d'utilisation maximale offrent un excellent usage du produit.

À l'avenir, vous aurez encore plus de plaisir à cuisiner parce que l'innovant Fresh Cook de Amercook combine tous les avantages de la cuisson à l'eau, de la cuisson en autocuiseur et de la cuisson à la vapeur. Puisque le produit est très simple à utiliser, vous pouvez commencer à cuisiner immédiatement et tous les jours pour vous-même, pour votre famille ou pour vos amis, en tirant profit de tous les avantages de la technologie éprouvée que nous avons perfectionnée pour vous avec Fresh Cook. Nous vous souhaitons de jouir de votre nouveau Fresh Cook pendant longtemps.

Description des pièces



01	Soupape de décompression – garantit l'équilibre constant de la pression et réduit la fuite de la vapeur
02	Compartiment à eau – recueille les gouttelettes d'eau de la soupape de décompression
03	Bord de l'autocuiseur – conçu pour s'adapter parfaitement au couvercle

04	Fond pour induction – compatible avec tous types de cuisinières disponibles sur le marché, notamment à gaz, vitrocéramique, électrique, halogène, à induction
05	Poignée du couvercle – facile à empoigner
06	Couvercle vertical en verre – facile à ranger et parfait pour suivre la cuisson
07	Joint – scelle l'autocuiseur
08	Revêtement antiadhésif PEEK – haute dureté, résistance excellente à l'abrasion, sans PFOA
09	Fermeture du couvercle – verrouille le couvercle afin de minimiser la fuite de la vapeur et de préserver les propriétés nutritionnelles
10	Autocuiseur – en aluminium haut de gamme avec extérieur laqué résistant à la chaleur

Avantages du produit

Fresh Cook montre sa véritable force lorsque vous cuisinez doucement avec le couvercle fermé, de sorte que la fuite de vapeur soit minimisée et que les propriétés nutritionnelles soient préservées. Des pommes de terre, des légumes, de la viande et du poisson, tous types d'ingrédients préservent leur goût, leur forme et leur couleur. Semblable à l'autocuiseur traditionnel, lorsque vous cuisinez avec Fresh Cook, les vitamines et les microéléments nutritionnels sont préservés et les résultats sont donc tout à fait plus sains. Vous pouvez cuisiner très doucement pour conserver les propriétés nutritionnelles car les aliments sont cuits uniquement à la vapeur et n'entrent pas en contact avec l'eau.

Le couvercle breveté est facile à utiliser, tout en fermant hermétiquement l'autocuiseur grâce à un joint en silicone spécialement prévu. En raison de la légère accumulation de pression à l'intérieur de l'autocuiseur, la température du pot atteint peu plus de 100° C, ce qui conduit à une accélération du processus de cuisson, tout en économisant de l'énergie.

La soupape de décompression règle constamment la compensation de pression et réduit la fuite de la vapeur.

Une soupape spéciale brevetée facilite l'ouverture et le soulèvement du couvercle. Un compartiment à eau a été breveté pour recueillir les gouttelettes d'eau de la soupape de décompression.

Instructions

Instructions générales

Comme toutes les marmites, Fresh Cook doit être nettoyé à fond avant la première utilisation. Utilisez de l'eau chaude, rincez à l'eau propre et séchez l'autocuiseur.

Vérifiez que la soupape de décompression n'est pas bloquée.

Vérifiez que le joint n'est pas endommagé, comme par exemple qu'il n'y a pas de fissures.

Conseil: Le joint pourrait devenir dur avec le temps et ne formera donc plus un joint

d'étanchéité complet. Si de la vapeur fuit du bord du couvercle, cela signifie que le joint doit être remplacé.

Cuisiner avec Fresh Cook

Remplissez l'autocuiseur avec la quantité souhaitée de nourriture. Vérifiez qu'il y a au moins environ 0,3 L de liquide ou d'huile dans la marmite pour éviter toute surchauffe et tout dégât.

Si vous êtes en train de cuisiner des ingrédients qui vont se dilater, remplissez l'autocuiseur à moitié au maximum, tandis que pour les autres ingrédients remplissez-le à 2/3 au maximum.

Pour fermer le couvercle, placez-le directement sur le bord de l'autocuiseur et appuyez légèrement sur le couvercle. Ensuite, poussez les deux côtés de la fermeture du couvercle pour le verrouiller. Maintenant, l'autocuiseur est fermé hermétiquement et vous pouvez commencer à cuisiner.

Instructions

Placez l'autocuiseur sur la cuisinière, en commençant à feu vif.

Dès que le liquide bout ou que les aliments ont atteint la température correcte, baissez le feu. Vous reconnaîtrez le bon réglage grâce à la chaleur qui s'échappe de l'autocuiseur basse pression.

Réglez le feu si nécessaire:

- Seulement peu de vapeur devrait s'échapper de la soupape de fuite de la vapeur.
- La nourriture devrait bouillir seulement légèrement.

Il est inévitable que la soupape de décompression libère de la vapeur et, selon le type de cuisson, des gouttes de liquide risquent de s'échapper. Ces gouttes peuvent être collectées dans le compartiment à eau.

Nettoyage, Soins et Entretien

Nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.

Nettoyez Fresh Cook – si possible, après toute utilisation, pour faire en sorte que les résidus de nourriture ne sèchent pas, en adhérant à l'autocuiseur.

Nettoyez chaque pièce après toute utilisation :

- Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Rincez les pièces à l'eau courante
- Séchez bien toutes les pièces pour éviter de laisser toute tache d'eau.

La soupape de décompression pourrait être très sale, vous pouvez la dévisser sous le couvercle, la nettoyer et la revisser.

Vous pouvez démonter le couvercle facilement pour remplacer ou nettoyer le joint à fond.

Attention: ne perdez pas le joint.

Nettoyage, Soins et Entretien

Conseils

On vous conseil de laver le couvercle à la main dans l'évier.

Le joint ne peut pas passer au lave-vaisselle, car cela provoquerait un durcissement prématuré de la pièce.

Si des résidus de nourriture sont difficiles à enlever, faites tremper les pièces avant de les rincer dans l'eau de vaisselle.

Les résidus de nourriture particulièrement collants peuvent également être enlevés avec soin à l'aide d'une spatule en bois et d'un produit nettoyant.

Le joint doit être remplacé une fois par an lorsqu'il est utilisé régulièrement.

Stockage

L'autocuiseur ne doit pas être stocké avec le couvercle fermé. En l'absence de ventilation, de la condensation peut se former, tout en créant des odeurs désagréables ou en causant des dommages.

Le joint ne doit jamais être stocké plié ou déformé.

Si les vis se desserrent, vous pouvez les serrer avec un tournevis approprié.

Conseils de sécurité

Veillez lire attentivement ces instructions et ces conseils avant d'utiliser le produit.

Conservez-les pour toute référence ultérieure.

Vérifiez la propreté et le fonctionnement de la soupape de sécurité, de la soupape de décompression ainsi que du joint avant chaque utilisation.

La pression augmente pendant la cuisson. Pour cette raison, il est important de bien fermer l'autocuiseur basse pression avant toute utilisation. Étant donné qu'une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures ou endommager l'autocuiseur, les instructions et les conseils de sécurité contenus dans ce manuel d'utilisation doivent être lus intégralement et suivis attentivement.

Utilisez seulement les sources de chaleur indiquées dans ce manuel d'instructions.

Le couvercle peut être mis en vertical, veuillez retirer le compartiment à eau avant, en faisant attention à ne pas vous brûler avec les gouttes d'eau bouillante.

Fresh Cook est un système de cuisson fermé. La vapeur générée pendant la cuisson est libérée progressivement par la soupape de régulation de pression de la vapeur.

En utilisant le couvercle, faites attention à la vapeur qui est libérée de la soupape de régulation de pression de la vapeur.

Lorsque vous utilisez le couvercle, sachez que de la vapeur peut être libérée par la soupape de régulation de pression.

Ne laissez jamais l'autocuiseur basse pression sans surveillance pendant la cuisson.

Gardez l'autocuiseur basse pression hors de portée des enfants lorsqu'il est en marche.

N'utilisez jamais d'agents abrasifs ni de paille d'acier pour le nettoyage.

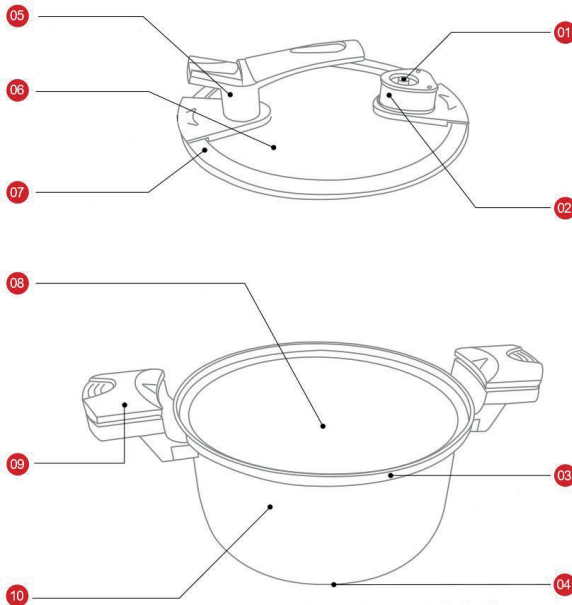
Todo lo que puede hacer con Fresh Cook Ame a su cocina – más rápida, más fácil y más sana

Ha hecho una buena elección decidiendo comprar un producto de muy alta calidad Amercook. Materiales preciados, manufactura excelente y meticulosos controles de la calidad aseguran la duración de la vida útil del producto en el tiempo. Diseño llamativo, tecnología sofisticada y máxima facilidad de uso ofrecen un uso excelente del producto.

Sus ganas de cocinar aumentarán porque la innovadora Fresh Cook de Amercook combina todas las ventajas de distintas modalidades de cocción: ebullición, a presión y al vapor. Gracias a la sencillez de su uso, podrá empezar a cocinar de inmediato y cotidianamente para Usted, para su familia y para sus amigos, beneficiándose de una tecnología experta que se ha perfeccionado para Usted con Fresh Cook.

Le deseamos aprovechar de todas las funcionalidades de su nueva Fresh Cook.

Descripción de las partes



01	Válvula de escape de la presión– asegura constantemente la compensación de la presión y reduce el escape de vapor
02	Compartimiento de recogida del agua– recoge el agua que gotea de la válvula de escape de la presión
03	Borde de la olla – diseñado para ajustarse perfectamente a la tapa

04	Fondo para inducción – apto para todo tipo de placa de cocción a la venta, como gas, vitrocerámica, eléctrica, halógena y a inducción
05	Asa de la tapa – fácil de empuñar
06	Tapa vertical de vidrio – fácil de colocar y perfecta para controlar la cocción
07	Junta – cerra herméticamente la olla
08	Revestimiento antiadherente PEEK – extrema dureza, excelente resistencia a la abrasión, sin PFOA
09	Cierre de la tapa– bloquea la tapa reduciendo el escape de vapor y preservando las propiedades nutritivas
10	Olla – de aluminio de muy alta calidad con parte externa lacada resistente al calor

Ventajas del producto

Fresh Cook muestra su verdadera fuerza cocinando delicadamente con la tapa cerrada, reduciendo el escape del vapor y preservando las propiedades nutritivas. Patatas, verduras, carne y pescado, todos los ingredientes conservan su sabor, su forma y su color.

Como la olla a presión tradicional, así Fresh Cook preserva las vitaminas y los micronutrientes para un estilo de cocina más sana. Es posible cocinar para conservar las propiedades nutritivas porque la comida viene cocida al vapor sin entrar en contacto con el agua.

La tapa patentada es fácil de usar y cierra herméticamente la olla, gracias a su junta de silicona. Debido a la ligera acumulación de vapor en la olla, se llega a una temperatura de un poco más de 100°. Esto causa una aceleración de todo el proceso de cocción, gastando menos energía.

La válvula de escape de la presión ajusta constantemente la compensación de la presión y reduce el escape de vapor.

Una válvula patentada facilita la apertura y el levantamiento de la tapa.

Un compartimiento de recogida del agua ha sido patentado para recoger el agua que gotea de la válvula de escape de la presión.

Instrucciones

Instrucciones generales

Como todas las ollas, así Fresh Cook debe ser limpiada cuidadosamente antes de ser usada por primera vez. Use agua caliente, enjuague con agua corriente y seque la olla.

Asegúrese de que la válvula de escape de la presión no esté atascada.

Asegúrese de que la junta no esté dañada, por ejemplo que no hayan hendeduras.

Consejo: la junta endurecerse en el tiempo, impidiendo cerrar completamente la olla.

Si sale del vapor del borde de la tapa, es una señal de que la junta debe ser sustituida.

Cocinar con Fresh Cook

Llene la olla con los ingredientes. Asegúrese de que haya al menos 0.3L de líquido o de aceite en la olla, así que no se sobrecaliente y dañe.

Para las comidas que suelen dilatarse, llene no más de media olla. Para los otros ingredientes no más de 2/3.

Para cerrar la tapa, colóquela de manera que coincida con el borde de la olla y presione delicadamente. Luego empuje el cierre de la tapa en ambos lados para bloquear la tapa. La olla se cerrará herméticamente y será posible empezar a cocinar.

Instrucciones

Coloque la olla en la placa de cocción, empezando a fuego alto.

En cuanto el líquido hierva o la comida haya llegado a la temperatura adecuada, baje el fuego. Non appena il liquido bolle o il cibo scotta, abbassare la fiamma. Entenderá los ajustes adecuados del fuego gracias al calor que saldrá de la olla a baja presión.

Ajustar el fuego si necesario:

- Debería salir poco vapor de la válvula de escape.
- La comida debería hervir solo ligeramente.

Es inevitable que el vapor salga de la válvula de escape del vapor y, según el tipo de cocción, podrían salir unas gotas de líquido, que se recogerán en el compartimiento de recogida del agua.

Limpieza, Cuidado, Mantenimiento

Limpieza

No use ningún detergente abrasivo, ya que el revestimiento antiadherente podría dañarse.

Limpie su Fresh Cook – si es posible, directamente después de cada uso, así que los residuos de comida no se sequen y no se peguen a la olla.

Limpie todas las partes después de cada uso:

- Lave todas las partes con agua caliente y detergentes para platos
- Enjuague con agua corriente
- Seque bien todas las partes para evitar manchas de agua.

La válvula de escape de la presión podría ensuciarse mucho, es posible desenroscarla bajo la tapa, limpiarla y luego enroscarla.

Es posible desmontar fácilmente la tapa para sustituir o limpiar la junta a fondo.

Atención: no pierda la junta.

Limpieza, Cuidado, Mantenimiento

Consejos:

Aconsejamos lavar la tapa a mano en el lavabo.

La junta no puede ser lavada en el lavavajillas, porque podría causar un endurecimiento prematuro.

Si los residuos de comida son difíciles de eliminar, deje en remojo las partes y enjuagar.

La comida muy pegajosa puede ser eliminada usando delicadamente una espátula de madera y detergente para platos.

La junta debería ser sustituida una vez al año si la olla se usa regularmente.

Almacenamiento

La olla no debería ser guardada con la tapa cerrada. Si no hay ventilación se podría formar condensación que puede causar mal olor y daños.

La junta nunca debe ser guardada doblándola o deformándola.

Si los tornillos se aflojan, se pueden atornillar con un atornillador adecuado.

Consejos de seguridad

Por favor, lea estas instrucciones y consejos atentamente antes de usar el producto y guárdelas para eventuales referencias futuras.

Controle la limpieza y la funcionalidad de la válvula de seguridad, de la válvula de control de la presión y de la junta antes de cada uso.

La presión aumenta durante la cocción. Por esta razón, es importante que la olla a baja presión sea bien cerrada antes del uso. Como el uso inadecuado puede causar daños a la olla, las instrucciones y los consejos de seguridad contenidos en este manual deben ser leídos completamente y seguidos.

Use solamente las fuentes de calor indicadas en este manual de instrucciones.

La tapa puede ser puesta verticalmente quitando antes el compartimiento de recogida del agua y poniendo atención a no quemarse con las gotas de agua hirviendo.

Fresh Cook es un sistema de cocción cerrado. El vapor producido durante la cocción sale de manera gradual de la válvula de control de la presión del vapor, y esto es bastante normal.

Usando la tapa, es necesario prestar atención al vapor que sale de la válvula de control de la presión del vapor.

Nunca deje la olla a baja presión sin supervisión mientras esté cocinando

Mantenga la olla a baja presión lejos del alcance de los niños cuando esté en marcha.

Nunca use agentes corrosivos o estropajos para limpiar.

KASANOVA®



**Manuale d'istruzione- Instruction manual- Bedienungsanleitung
- Mode d'emploi- Manual de instrucciones**

**Importato da/imported by/importiert aus/importé de/importado por:
KASANOVA S.p.A. - Viale Monterosa 91 - 20862 Arcore (MB)**

**PRODOTTO DI PROVENIENZA EXTRA UE / PRODUCT OF EXTRA EU ORIGIN
PRODUKT VON EXTRA EU-URSPRUNG / PRODUIT D'ORIGINE EXTRA UE
PRODUCTO DE ORIGEN EXTRA UE**