

**AMCOOK**  
EXCLUSIV

## Gebrauchsanleitung



## Intelligente Produkte für inspiriertes Kochen

Sie haben eine gute Wahl getroffen und sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause **AM COOK** entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Spannendes Design, ausgereifte Technik und eine herausragende Anwenderfreundlichkeit gewährleisten einen hohen Gebrauchsnutzen.



### AM COOK Kochsysteme:

- Hochwertiger Edelstahl 18/10
- Schwere PROFIAUSFÜHRUNG
- Formschöne Edelstahl-Griffe
- Glasdeckel mit Edelstahlrand und Silikondichtung
- Edles Mattstahl-Finish innen und außen
- Innenliegende Maßskala
- Allherdboden
- Hochwertige Verarbeitung
- Zeitloses Design

## clean kitchen

### ...wir machen Ihrem Kochdunst Dampf

**AM COOK Kochsysteme** – ideal für alle Mulden- und Haubenlüfter Kochdunst ist in jeder KÜCHE ein lästiger Begleiter. Das muss nicht zwingend so sein.

**AM COOK Kochsysteme** wurden speziell für alle Mulden- und Haubenlüfter entwickelt, die den Kochdunst von oben, seitlich oder von unten absaugen. Durch die spezielle Deckelkonstruktion wird der austretende Dampf konzentriert an einer Stelle nach außen geführt und kann so problemlos abgesaugt werden. Die umlaufende Silikondichtung sorgt für einen guten Topfverschluss.

### Topfset Senna S7

7-teilig

Stieltopf ø 16 x 9 cm, ca. 1,7 Liter

Topf ø 20 x 11 cm, ca. 3,4 Liter

Topf ø 24 x 13 cm, ca. 6,0 Liter

Pfanne ø 24 cm, unbeschichtet



### Topfset Senna S8

8-teilig

Topf ø 16 x 9 cm, ca. 1,7 Liter

Topf ø 20 x 11 cm, ca. 3,4 Liter

Topf ø 24 x 13 cm, ca. 6,0 Liter

Servierpfanne

ø 28 x 8 cm, ca. 4,8 Liter



### Topfset Senna S8 plus

8-teilig

Topf ø 16 x 9 cm, ca. 1,7 Liter

Topf ø 20 x 11 cm, ca. 3,4 Liter

Topf ø 24 x 13 cm, ca. 6,0 Liter

Servierpfanne mit Gourmetdeckel

ø 28 x 8 cm, ca. 4,8 Liter



### Topf Senna S2

Topf ø 24 x 20 cm, ca. 9,0 Liter



## cross & clean

Das Braten von Steaks, Schnitzeln, Fisch und Co. kann Kochfeldern und offenen Küchen nichts mehr anhaben.

Der einzigartige Gourmetdeckel (gleichzeitig Spritzschutz!) ist so konzipiert, dass entstandenes Kondenswasser seitlich am Deckel herunterfließen kann und im Deckelrand aufgefangen wird.

Der kondensierte Dampf und das Wasser sammeln sich im durchdacht konstruierten Deckelrand und landen nicht in der Sauce und den Röstaromen.

Somit tropft nichts in das Fett oder auf das Bratgut und die zubereiteten Speisen werden kross und knusprig, anstatt zu verwässern.

Nach dem Braten kann das aufgefangene Wasser leicht ausgeschüttet und gereinigt werden. Einfach den Silikonrand vom Glasdeckel abziehen und in die Spülmaschine geben.

Der Deckel ist für beide Edelstahlpfannen in Matt-Finish in den Größen  $\varnothing$  24 und 28 cm geeignet und verhindert unangenehme Fettspritzer.



## Pfannenset **Senna plus** mit Gourmetdeckel 3-teilig

Pfanne  $\varnothing$  24 cm, beschichtet

Pfanne  $\varnothing$  28 cm, beschichtet

Gourmetdeckel  $\varnothing$  24 -28 cm



## Praktische Funktionen

- Krosses und knuspriges Anbraten durch Auffangen des Kondenswassers im Deckelrand
- Dicht aufliegender Deckel, Bratgerüche werden auf ein Minimum reduziert
- Saubere Kochfläche durch Spritzschutzdeckel
- GREBLON C3 Antihafbeschichtung, leicht zu reinigen, hohe Kratz- und Abriebresistenz, ökologisch nachhaltig (PFOA und APEO - frei), garantiert für Lebensmittelkontakt geeignet
- Keine Verwässerung von Fett und Öl
- Innovative Kombination von Deckel und Pfannenspritzschutz
- Passend für alle Töpfe und Pfannen mit einem  $\varnothing$  24 bis 28 cm
- Leichtes Reinigen in der Spülmaschine, Silikonring einfach vom Glas abziehen
- Ideal für offene Küchen

## Reinigung, Pflege, Wartung

AM COOK Töpfe- und Pfannen sind außerordentlich wartungsfreundlich. Damit Sie lange Freude an ihnen haben, sollten Sie die nachfolgenden Reinigungsempfehlungen beachten:

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich mit Wasser spülen und mit einem Spritzer Zitronensaft auskochen. Evtl. noch vorhandene kleine Verunreinigungen werden so entfernt und das Kochgeschirr erhält seine erste Pflege vor dem Gebrauch.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der empfohlenen Dosierung, keine scharfen Industriereinigungsmittel oder Konzentrat.
- Zum Reinigen mit der Hand verwenden Sie heißes Spülwasser, Spülmittel, Topfschwamm oder eine weiche Bürste.
  - Spülen Sie die Teile mit heißem Wasser und Spülmittel aus.
  - Spülen Sie mit heißem Wasser nach.
  - Trocknen Sie die Teile ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung auch die raue Seite des Schwammes verwenden.

- Reinigen Sie Ihre Töpfe- und Pfannen – wenn möglich – direkt nach dem Gebrauch, damit keine Speisereste antrocknen können. Bewahren Sie auch keine Speisen über längere Zeit darin auf, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen hervorrufen können.
- Flecken auf dem Topfboden lassen sich mit Zitrone, Essig oder Edelstahlreiniger einfach entfernen. Bei Kalkflecken verwenden Sie einen handelsüblichen Kalkentferner.
- Weichen Sie die Teile bei hartnäckigen Speiseresten vor dem Reinigen mit etwas Spülwasser ein.
- Festsitzende Speisereste können auch mit einem Holzspachtel und etwas Herdreiniger vorsichtig entfernt werden.
- Sollten sich die Griffschrauben gelöst haben, können diese mit einem passenden Schraubendreher nachgezogen werden.

## Sicherheitshinweise

Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie bitte diese Anleitung mit ihren Hinweisen aufmerksam durch und bewahren Sie zum späteren Nachlesen gut auf!

- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Heizquellen.



Elektro Gas Keramik Induktion Halogen

- Töpfe und Pfannen können im Backofen benutzt werden.
- BERÜHREN Sie den heißen Topf nur an den Griffen. Bitte beachten Sie, dass die Griffen je nach Anwendung heiß werden können (Gasherd oder Backofen). Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe.

- **ACHTUNG:** Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt bei den Topfdeckeln an der Pfeilmarkierung am Deckelrand aus. Beim Gourmetdeckel entweicht der Dampf durch drei Löcher am Deckelrand. Bitte die Hände nicht über den Dampfaustritt halten.
- Richten Sie den Dampfaustritt nicht auf die Griffe, sondern in Abzugsrichtung!



- Grundsätzlich sollten Töpfe und Pfannen während des Kochens nie unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe von Töpfen und Pfannen, wenn diese in Benutzung sind.
- Erhitzen Sie Töpfe oder Pfannen niemals ohne Inhalt (Flüssigkeit). Ohne Flüssigkeit werden die Produkte schwer beschädigt. Der Topf darf nicht „trocken kochen“. Bei Überhitzung kann sich der Boden golden verfärben. Das beeinträchtigt die Funktion nicht.
- Der Thermo-Sandwichboden darf nur auf die zur Größe passende Kochstelle gesetzt werden.
- Beim Anheizen mit höchster Leistungsstufe immer beaufsichtigen.
- Bei Benutzung auf dem Elektroherd muss die Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfes sein.
- Bei Benutzung auf dem Gasherd darf der Flammenkranz den Bodendurchmesser nicht überschreiten. Eine zu große Gasflamme kann die Griffe beschädigen.
- Grundsätzlich sollte der Topfboden sauber und trocken sein.
- Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- **VORSICHT FETT:** Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Bitte beachten Sie, dass sich heißes Fett entzünden kann. Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer geeigneten Decke oder einem Feuerlöscher Klasse F löschen.
- Verwenden Sie zum Frittieren immer einen hohen Topf und füllen ihn maximal bis zur Hälfte mit Fett, so vermeiden Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Spritzer. Verwenden Sie keinen Deckel (max. Fett-Temperatur 200°C)
- **KOCHEN MIT SALZ:** Salz nur in kochendes Wasser geben und umrühren. Salz in kaltem Wasser kann zu Korrosionspunkten am Boden führen. Diese Veränderungen am Edelstahl haben keinen Einfluss auf die Funktions- und Kocheigenschaften, lassen sich aber nur schwer beseitigen.

# AMCOOK

---

## EXCLUSIV

### Garantiebestimmung

**AM COOK** Töpfe -und Pfannen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung halten sie voraussichtlich ein Leben lang.

Wir garantieren Ihnen, dass unsere Produkte frei von Material - oder Konstruktionsfehlern sind. Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrollen innerhalb von 10 Jahren nach Kauf eine Reparatur notwendig werden, die auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos ausgeführt.

Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.

Bei Verwendung von Teilen, die nicht in dieser Anleitung empfohlen werden, normalem Verschleiß, eigenen Reparaturversuchen, Anwendung von Gewalt oder unsachgemäßer Benutzung, entfällt der Garantieanspruch.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Bei Reinigung in der Spüle können Glasdeckel matt werden. Rein optische Gebrauchsspuren sind von der Garantie ausgeschlossen.

#### Serviceadresse:

AM COOK GmbH  
Hövelmarkt 8  
D-33161 Hövelhof / Germany  
E-mail: [info@am-cook.com](mailto:info@am-cook.com)

[www.am-cook.com](http://www.am-cook.com)