

GEBRAUCHSANLEITUNG

DUROMATIC®

- EN INSTRUCTION MANUAL
- FR MODE D'EMPLOI
- ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
- IT ISTRUZIONI PER L'USO



DE GEBRAUCHSANLEITUNG | SEITE 01

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Gebrauchsanleitung genau durch und waschen Sie Kochgeschirr und Deckel mit einem Spülmittel heiss aus.

.....

EN INSTRUCTION MANUAL | PAGE 18

Please read through the Instructions for use carefully and wash your pots and lids with soap and water before using them for the first time.

.....

FR MODE D'EMPLOI | PAGE 35

Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et lavez soigneusement l'utensile de cuisine et le couvercle à l'eau chaude avec un produit pour la vaisselle.

.....

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES | PÁGINA 52

Antes del primer uso, lea atentamente estas instrucciones y lave la cacerola y la tapa con agua caliente y detergente.

.....

IT ISTRUZIONI PER L'USO | PAGINA 69

Al primo impiego, leggere attentamente le istruzioni d'uso e lavare pentole e coperchi con acqua calda e detersivo.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für alle Schnellkochtöpfe mit der Bodenmarkierung «DUROMATIC» und «DUROTHERM»
(alle Angaben sind auf dem Boden markiert, siehe auch Kap. 14)

.....

Ce mode d'emploi est valable pour tous les autocuiseurs KUHN RIKON portant l'inscription sur le fond «DUROMATIC» et «DUROTHERM»
(toutes les indications sont inscrites sur le fond, voir également chap. 14)

.....

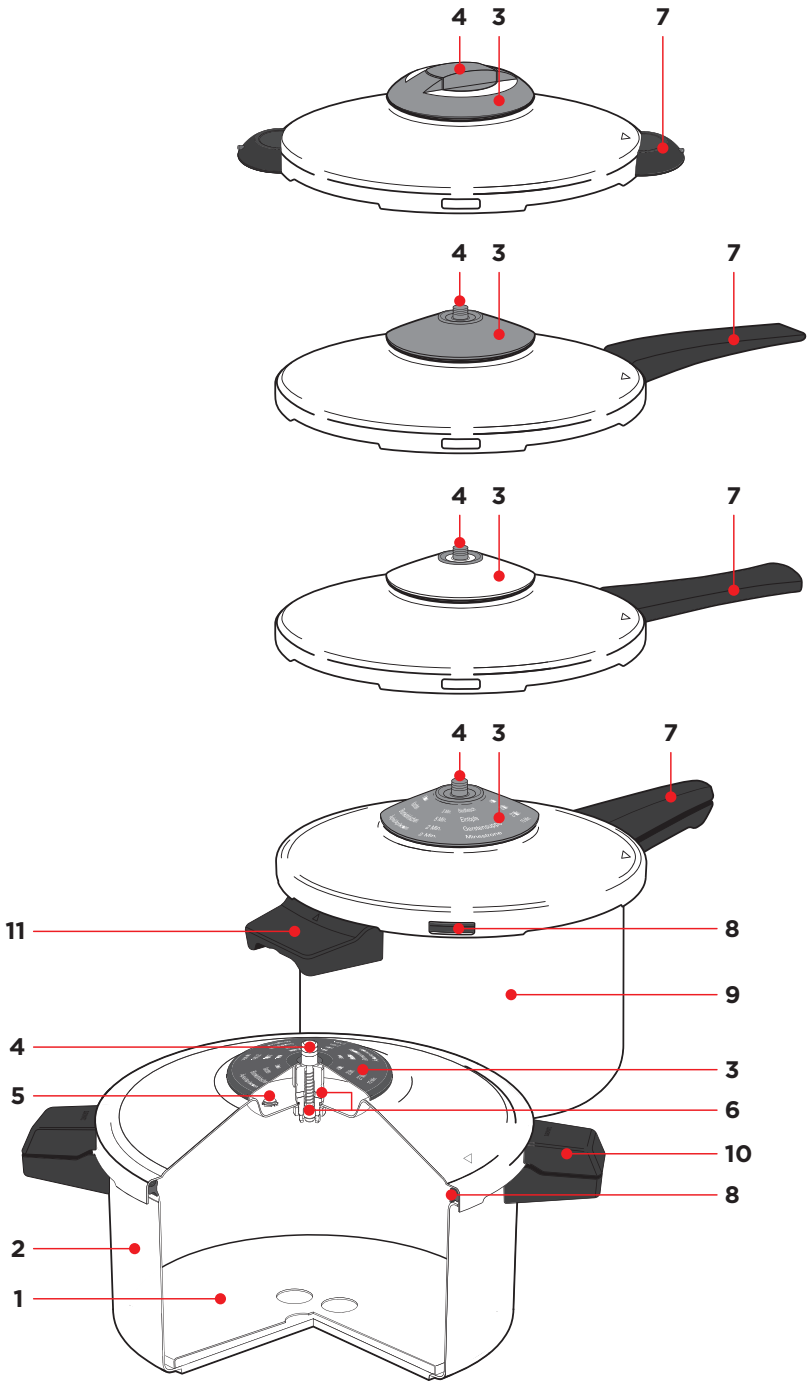
These instructions only apply to KUHN RIKON pressure cookers marked (base marking) as «DUROMATIC» and «DUROTHERM»
(all information is etched into the base, see also section 14)

.....

Queste istruzioni per l'uso valgono per tutte le pentole a pressione della KUHN RIKON con impresso sul fondo il marchio «DUROMATIC» e «DUROTHERM»
(tutte le indicazioni sono marcate sul fondo della pentola, vedi anche cap.14)

.....

Estas instrucciones de uso sirven para todas las ollas a presión de la marca «DUROMATIC» y «DUROTHERM»
(toda la información referente al producto está marcada en el fondo de la olla, ver también cap. 14)



- 1 Siebeinsatz
- 2 Schnellkochtopf
- 3 Abdeckhaube
- 4 Ventilköpfchen
- 5 Sicherheitsventil (SI-Ventil)
(zweite Sicherheitseinrichtung)
- 6 Ventil mit Druckanzeiger
und Feder
(erste Sicherheitseinrichtung)
- 7 Topf- bzw. Deckelstiel
- 8 Gummidichtung
- 9 Schnellkochtopf
- 10 Seitengriff Topf/Deckel
- 11 Gegengriff Topf

.....

- 1 Grille
- 2 Autocuiseur
- 3 Cape protectrice
- 4 Bouton de retenue
- 5 Soupape de sécurité SI
(deuxième dispositif de sécurité)
- 6 Soupape avec indicateur de
pression et ressort
(premier dispositif de sécurité)
- 7 Manche de la marmite et du
couvercle
- 8 Joint en caoutchouc
- 9 Autocuiseur
- 10 Poignée latérale marmite/
couvercle
- 11 Contre-poignée marmite

.....

- 1 Trivet
- 2 Pressure cooker
- 3 Protection cap
- 4 Valve cap
- 5 Security valve SI (secondary
safety device)
- 6 Valve with pressure indicator
stem and spring (primary
safety device)
- 7 Pan or lid handle
- 8 Rubber gasket
- 9 Pressure cooker
- 10 Pan/lid side grips
- 11 Pan grip

- 1 Cestello multi cucina
- 2 Pentola a pressione
- 3 Tappo per valvola
- 4 Testina valvola
- 5 Valvola di sicurezza SI
(secondo dispositivo di
sicurezza)
- 6 Valvola con indicatore di
pressione è molla
(primo dispositivo di sicurezza)
- 7 Manico lungo della pentola o
del coperchio
- 8 Guarnizione di gomma
- 9 Pentola a pressione
- 10 Manico laterale della
pentola/coperchio
- 11 Manico opposto della pentola

.....

- 1 Rejilla para cocción al vapor
- 2 Olla a presión
- 3 Campana de la válvula
- 4 Cápsula para la válvula
- 5 Válvula de seguridad (segundo
dispositivo de seguridad)
- 6 Válvula con indicador de
presión con muelle (primer
dispositivo de seguridad)
- 7 Mango de la olla,
respectivamente de la tapa
- 8 Junta de goma
- 9 Olla a presión
- 10 Asa lateral de la tapa/cuerpo
- 11 Asa de la olla (para modelos
con mango)

INHALTSVERZEICHNIS

1. Die Vorteile Ihres DUROMATIC® Schnellkochtopfes auf einen Blick	2
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	2
3. Sicherheit	3
4. Inbetriebnahme Schnellkochtopf	4
5. Füllen	5
6. Ventil prüfen	5
7. Schliessen	6
8. DUROMATIC® Comfort mit Bluetooth Funktion	7
9. Kochen unter Druck	8
10. Abdampfen und Öffnen	9
11. Reinigungs- und Pflegehinweise zum DUROMATIC®	11
12. Störungshilfen zum DUROMATIC®	14
13. Garantie	15
14. Reparaturen, Bezugs- und Serviceadressen	15
15. Umweltschutz/Entsorgung	15
16. Kochzeitentabelle	16

ZEICHENERKLÄRUNG



Wichtige Sicherheitshinweise



Tipp/Hinweis

1. DIE VORTEILE IHRES DUROMATIC® SCHNELLKOCHTOPFES AUF EINEN BLICK

- » Vitaminschonendes Kochen (für Ihre Gesundheit)
 - » Energie- und Zeitersparnis (Kochzeit unter Druck ca. 1/3 der üblichen Kochzeit)
 - » Wärmeisolierende Kunststoffbeschläge (DUROMATIC®-Beschläge werden nicht heiss, DUROTHERM Metall-Beschläge können heiss werden)
 - » Füllmengenmarkierung (auf der Innenseite: 1/2 und 2/3 Füllmenge)
 - » Vollautomatische Deckelverriegelung (verhindert Öffnen unter Druck)
 - » Aromaventil (Aroma und natürliche Farbe der Speisen bleiben bewahrt)
 - » Akustische und optische Druckanzeige (Bedienungskomfort)
 - » Mehrfache Überdrucksicherung (für Ihre Sicherheit)
 - » Superthermic Sandwichboden (optimale Wärmeverteilung, geeignet fürs Kochen auf allen Herden inkl. Induktionsherden)
 - » Rostfreier Edelstahl (bürgt für Qualität und Lebensdauer)
 - » Einzelne Modelle mit automatischer oder 2-stufiger Abdampffunktion
 - » Sehr pflege- und servicefreundliche Produkte
-

2. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Schnellkochtopf ist für das Kochen von Speisen, unter Hinzufügung von Wasser, bestimmt und kann auf allen Herdarten inkl. Induktion im Haushalt eingesetzt werden.



Die Schnellkochtöpfe von KUHN RIKON sind besonders geeignet für Speisen, die normalerweise eine lange Kochdauer benötigen wie:

- » Suppen
- » Fleisch (z.B. Braten, Gulasch, Voressen usw.)
- » Gemüse
- » Kartoffeln / z.T. Getreide und Hülsenfrüchte
- » Gedörrtes



Der Schnellkochtopf kocht unter Druck.

Obwohl sich der Schnellkochtopf durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemässer Verwendung Verletzungen (durch Verbrühen) oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die Sicherheitshinweise.

3. SICHERHEIT

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf verwenden, besonders hinsichtlich der Prüfung, Reinigung und Pflege der Sicherheitseinrichtungen. Beachten Sie speziell die mit einem Dreieck gekennzeichneten Sicherheitshinweise.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz des Schnellkochtopfes sind stets folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen, bitte lesen Sie als alle Anweisungen genau durch:

1. Schnellkochtopf nie unbeaufsichtigt auf Herd stehen lassen.
2. Heisse Flächen nicht berühren. Topf nur am Stiel bzw. an Griffen anfassen.
3. Bei Verwendung des Schnellkochtopfes in Gegenwart von Kindern ist sorgfältige Aufsicht erforderlich.
4. Schnellkochtopf nie in einen heissen Ofen stellen.
5. Bei Verwendung eines Gasherdes lesen Sie Kapitel 4.
6. Hantieren Sie mit dem Schnellkochtopf, insbesondere wenn er heisse Flüssigkeit enthält, stets mit äusserster Vorsicht.
7. Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmungsgemässen Verwendungszweck eingesetzt werden. (Siehe Kap. 2)
8. Dieses Gerät kocht unter Druck. Bei unsachgemässer Verwendung kann es zu Verletzungen durch Verbrühen kommen. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme stets, dass das Gerät ordnungsgemäss geschlossen ist. (Siehe Kap. 7)
9. Topf nicht mehr als zu 2/3 füllen. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, z. B. Reis oder Trockengemüse, den Topf nur bis zur Hälfte füllen. (Siehe Kap. 5)
10. Diesen Topf nicht zur Zubereitung von Apfelkompott, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder sonstigen Getreideprodukten (ausser den in Kap. 16 erwähnten), Erbsen, Teigwaren, Makkaroni oder Rhabarber einsetzen. Diese Lebensmittel neigen zu Schaum- und Spritzerbildung und können das Ventil blockieren. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gekocht werden.
11. Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob der Druckanzeiger im Ventil frei beweglich ist. (Siehe Kap. 6)
12. Schnellkochtopf immer erst nach dessen Abkühlung und Abbau des Innendrucks öffnen. Wenn die Handgriffe nicht oder nur schwer zu bewegen sind, zeigt dies an, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. Versuchen Sie nicht den Topf zu öffnen. Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. (Siehe Kap. 10)
13. Dieser Schnellkochtopf darf nicht zum Braten von Speisen in Öl unter Druck verwendet werden.
14. Befolgen Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise nach jedem Gebrauch.
15. Wenn der normale Kochdruck erreicht wurde, reduzieren Sie die Energiezufuhr so, dass nicht alle Flüssigkeit als Dampf entweichen kann.

16. Erhitzen Sie den Dampfkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Dampfkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
17. Füllen Sie den Schnellkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte.
18. Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, (z.B. Ochsenszunge) das unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
19. Wenn Sie flüssige oder breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen sanft, um zu vermeiden dass das Essen herausspritzt.
20. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, ausser der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
21. Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.

Diese Hinweise gut aufbewahren.

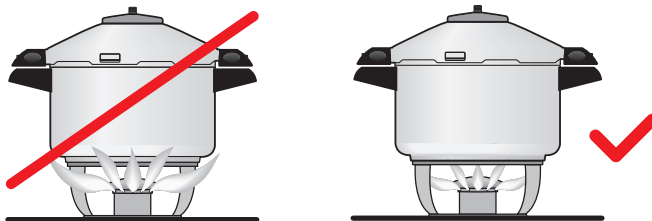
4. INBETRIEBNAHME SCHNELLKOCHTOPF

Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Gummidichtung mit Spülmittel heiss waschen.






Bei Elektroherden sollen Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Schnellkochtopfes übereinstimmen. Die Zuordnung ist am Boden aussen markiert. (Siehe Kap. 14)

Auf gewissen Induktionskochstellen können unter bestimmten Umständen während des Kochens Geräusche auftreten, weil das Kochgeschirr durch das Magnetfeld in Schwingung versetzt wird. Dies ist seitens des Kochgeschirrs leider nicht zu verhindern.


Bei Gasherden darf der Flammenstern nicht über den Topfboden hinaus die äussere Topfwand beheizen. Letztere verfärbt und die Griffe (bzw. Stiele) heizen unnötig auf. Empfehlung: Gasflammenschutz ENERGYSAVER verwenden.

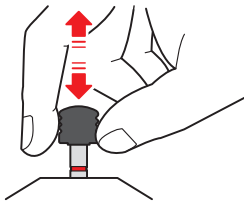


5. FÜLLEN

-  Füllen Sie den Topf nie über 2/3 inkl. Flüssigkeitszugabe (siehe Markierung auf der Innenseite des Topfes).
 -  Bei Suppen, gewissen Getreidesorten und getrockneten Hülsenfrüchten (siehe Kap. 16) sowie gedörrten Bohnen den Topf nie mehr als bis zur Hälfte (Markierung 1/2) füllen.
 -  Bei Überfüllung können die Sicherheitselemente beeinträchtigt werden (Verbrühungsgefahr).
 -  Flüssigkeitszugabe nicht vergessen (siehe Kap. 16), weil das völlige Verdampfen der Flüssigkeit zur Überhitzung von Kochgut und Kochgeschirr führen kann.
 -  Salzkörner im heißen Wasser, unter gleichzeitigem Rühren, vollständig auflösen. Salzwasser und stark gesalzene Speisen nicht im Topf aufbewahren, da sonst der Edelstahl angegriffen werden kann.
-

6. VENTIL PRÜFEN

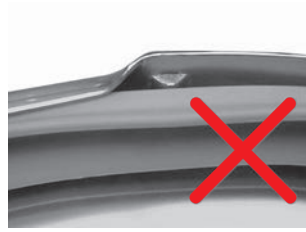
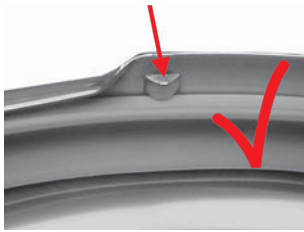
-  Das Ventil ist eine Sicherheitseinrichtung! Prüfen Sie, ob das Ventilköpfchen fest angezogen ist, andernfalls festschrauben. (siehe Reinigungs- und Pflegehinweise in Kap. 11)



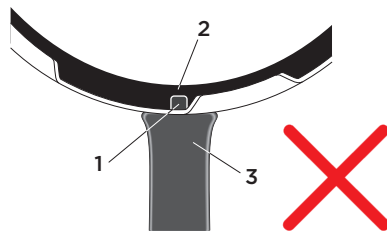
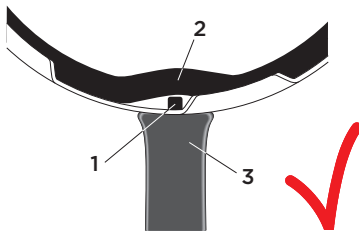
Durch kurzes Ziehen am Druckanzeiger kontrollieren, ob das Ventil frei beweglich ist. Sollte das Ventil nicht frei beweglich sein, darf der Schnellkochtopf nicht gebraucht werden. (siehe Störungshilfen, Kap. 12)

7. SCHLIESSEN

Legen Sie die Gummidichtung sorgfältig in den Deckel, so dass sie unter dem Deckelanschlag gut an der Deckelinnenfläche anliegt.



Prüfen Sie, ob der farbige Sicherheitsstift die Gummidichtung vom Deckelrand wegdrückt.

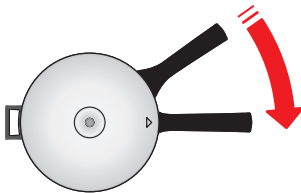


- 1 Sicherheitsstift mit Feder (im Deckelgriff eingebaut)
- 2 Gummidichtung (Stellung bei nicht vollständig verschlossenem Topf)
- 3 Deckelgriff

STIELMODELL:

Deckel wie abgebildet auf den Topf legen.

Das Positionierungsdreieck auf dem Deckel muss auf die Mitte des Topfgriffes ausgerichtet werden.



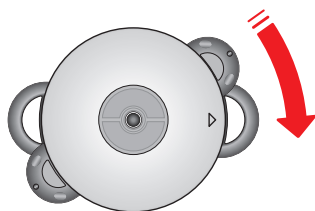
Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Deckelstiel über dem Topfstiel liegt.



Kontrolle: Der Topf ist richtig verschlossen, wenn der Topf- und Deckelstiel übereinander positioniert sind.

SEITENGRIFFMODELL:

Das Positionierungsdreieck auf dem Deckel muss mit der Mitte des Topfseitengriffes übereinstimmen.



Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis die Deckelgriffe die Topfgriffe überdecken.

 Kontrolle: Seitengriffe von Topf und Deckel müssen übereinander liegen.

8. DUROMATIC® COMFORT MIT BLUETOOTH FUNKTION

Verbinden Ihres DUROMATIC® Schnellkochtopfes mit der App



Die KUH N RIKON App kann im jeweiligen Appstore heruntergeladen werden. Mittels der blauen Bluetooth-Taste am DUROMATIC® wird die Verbindung direkt im Kochassistenten der App hergestellt, ohne vorher die Einstellungen des Smartphones oder Tablets zu verändern. Stellen Sie jedoch sicher, dass Bluetooth auf Ihrem Gerät eingeschaltet ist. Das Verbinden kann einige Sekunden dauern. Folgen Sie anschliessend bei der ersten Verbindung den Anweisungen der App.



Bitte beachten Sie, dass je nach Region und Land die Entfernung zwischen dem intelligenten Kochfeld und dem verbundenen Smart-Device aus Sicherheitsgründen eingeschränkt wird.



Im Bluetooth-Seitengriff befindet sich eine elektronische Baugruppe mit einer Batterie (Lithium-Mangandioxid). Die Batterie darf nicht selbst ausgetauscht werden. Zudem ist das Öffnen der Beschläge untersagt.



Der Seitengriff bzw. elektronische Baugruppe darf nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden, sondern sollte nach den jeweiligen nationalen Vorschriften der Recycling-Infrastruktur zugeführt werden. In der Schweiz kann der Deckel/Seitengriff zur Entsorgung auch an die KUH N RIKON Servicestelle zurückgesendet werden.

Bei sonstigen Fragen oder allfälligen Problemen finden Sie weitere Hilfe in der App, auf der Homepage oder bei unserem Kundendienst.

9. KOCHEN UNTER DRUCK



Fassen Sie den heißen Topf nur an den Griffen bzw. am Stiel an. Hantieren Sie mit dem Topf, insbesondere wenn er heiße Flüssigkeit enthält, stets mit äußerster Vorsicht. Bei Töpfen mit Metallgriffen ist unter Umständen die Verwendung von Topflappen notwendig.



Das völlige Verdampfen der Flüssigkeit im Topf muss vermieden werden, da es sonst zu Schadensfällen kommen kann.



Lassen Sie den Schnellkochtopf nie leer auf der heißen Herdplatte stehen.



Diesen Topf nicht zur Zubereitung von Apfelkompott, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder sonstigen Getreideprodukten (außer den in Kap. 16 erwähnten), Erbsen, Teigwaren, Makkaroni oder Rhabarber einsetzen. Diese Lebensmittel neigen zu Schaum- und Spritzerbildung und können das Ventil blockieren.



Bei Störungen: Nehmen Sie den Topf von der Heizquelle weg und lassen Sie ihn abkühlen.

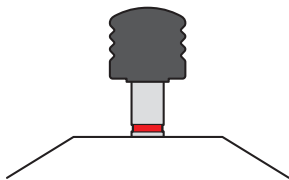
Den korrekt verschlossenen Topf auf die zum Bodendurchmesser passende Heizquelle stellen, die Zuordnung ist am Boden aussen markiert (siehe Kap. 14), und Heizquelle auf volle Leistung einschalten.

Sobald das Gargut zu sieden beginnt, entweicht zuerst der Luftsauerstoff durch das Ventil. Danach springt das Ventilköpfchen hoch. Jetzt zeigt der ansteigende Druckanzeiger den zunehmenden Druck im Schnellkochtopf an. Beobachten Sie: nach kurzer Zeit wird am Druckanzeiger der erste rote Ring sichtbar, d.h. Kochstufe 1 ist erreicht.



Sobald die gewünschte Kochstufe erreicht ist, beginnt die Kochzeit (siehe Kap. 16 Kochzeitentabelle).

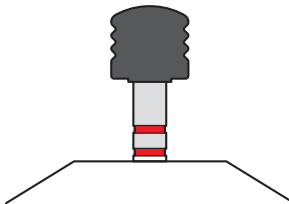
BEDEUTUNG DER KOCHSTUFEN:



Kochstufe 1

Schonendes Garen mit niederem Kochdruck (0,4 bar).

Kochstufe 1 ist erreicht, sobald der erste rote Ring des Druckanzeigers sichtbar wird. Während der ganzen Kochzeit soll immer nur der erste rote Ring sichtbar bleiben.




Kochstufe 2


Schnellkochen mit hohem Kochdruck (0,8 bar).

Kochstufe 2 ist erreicht, wenn beide roten Ringe des Druckanzeigers sichtbar sind. Während der ganzen Kochzeit sollen immer die zwei roten Ringe sichtbar bleiben.

Um die gewünschte Kochstufe zu halten, ist die Wärmezufuhr entsprechend zu drosseln. Ein zischendes Geräusch und Entweichen von Dampf zeigt an, dass der maximale Betriebsdruck von 1,2 bar erreicht ist. Drosseln Sie die Wärmezufuhr und/oder nehmen Sie den Schnellkochtopf für kurze Zeit von der Heizquelle, bis der zweite rote Ring des Druckanzeigers noch knapp sichtbar ist.

 Im Dämpfeinsatz oder auf dem Siebeinsatz wird Gemüse besonders schonend gegart. Farbe, Aroma, Vitamine und Nährstoffe bleiben so erhalten.

10. ABDAMPFEN UND ÖFFNEN

 Topf niemals gewaltsam öffnen!

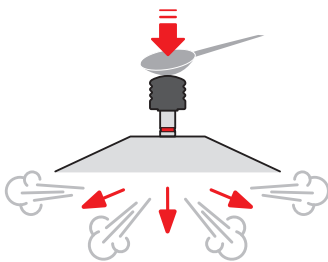
 Bei breiartigen und stark fetthaltigen Speisen muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht gerüttelt werden, damit die Speisen beim Öffnen nicht herausspritzen.

Der Schnellkochtopf lässt sich mit normalem Kraftaufwand öffnen, wenn es darin keinen Druck mehr hat (Sicherheit). Den Druck können Sie wie folgt durch Abdampfen ablassen.

10.1 LANGSAMES ABDAMPFEN

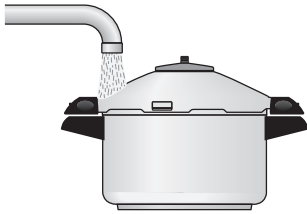
Topf neben die Herdplatte stellen und abkühlen lassen.

10.2 NORMALES ABDAMPFEN



Durch leichten Druck auf den Druckanzeiger Dampf ablassen, bis kein Dampf mehr ausströmt.

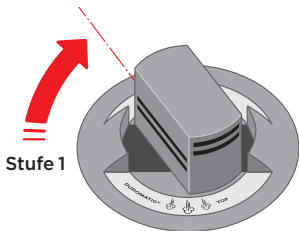
10.3 RASCHES ABDAMPFEN



Topfrand unter fließendem kaltem Wasser abkühlen (nur Topfrand, da das Wasser sonst in den Topf gesaugt werden könnte).

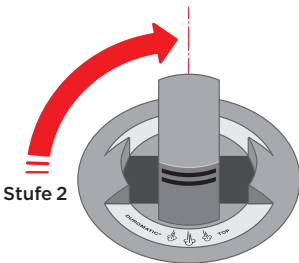
Einzelne Modelle besitzen zusätzlich eine automatische Abdampffunktion.

10.4 NORMALES, AUTOMATISCHES ABDAMPFEN



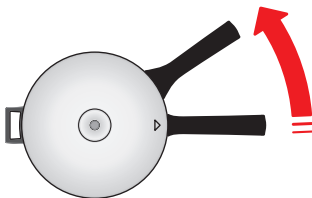
Ventilköpfchen noch etwas anheben und um 75° im Uhrzeigersinn drehen, bis es zum ersten Mal einrastet (Stufe 1).

10.5 RASCHES, AUTOMATISCHES ABDAMPFEN









Ventilköpfchen noch etwas anheben und um 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es zum zweiten Mal einrastet (Stufe 2).

10.6 ÖFFNEN DES ABGEDAMPFTEN TOPFES
















Der Topf ist abgedampft, d.h. drucklos, wenn der Druckanzeiger unten bleibt. Schieben Sie nun die Deckelgriffe im Gegenuhrzeigersinn neben die Topfgriffe. In dieser Stellung lässt sich der Deckel leicht vom Topf abheben.

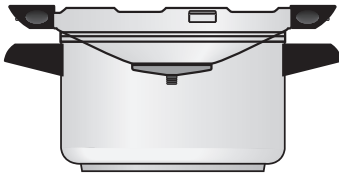
Abdampfhinweise für bestimmte Speisen:

-  Gargut mit kurzer Kochzeit:
Rasch abdampfen, da dieses sonst verkochen könnte.
 -  Gemüse mit langer Kochzeit / Suppen / Fleisch, ganz mit Flüssigkeit bedeckt / Kartoffeln / Getreide / gedörrte Bohnen:
Langsam abdampfen. Nicht mit Wasser überspülen! (Kartoffeln könnten sonst zerspringen)
 -  Fleisch (normal) / Gemüse / tiefgekühltes Gemüse / frische Früchte / Gedörrtes (ohne Bohnen):
Normal oder rasch abdampfen (bei tiefgekühlten Fertiggerichten vorher aber den Topf noch 1 Minute neben der Heizquelle stehen lassen).
 -  Fisch / Risotto:
Rasch abdampfen.
 -  Stark fetthaltiges oder breiartiges Gargut (z.B. getrocknete Hülsenfrüchte): Langsam abdampfen und Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht rütteln, damit die Speisen beim Öffnen nicht herausspritzen.
 -  Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Rindszunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut angeschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
-

11. REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE ZUM DUROMATIC®

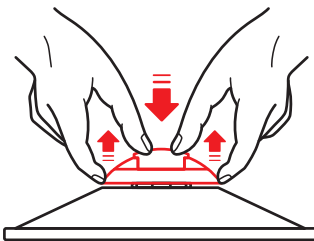
-  Das Ventil ist bei normalem Gebrauch selbstreinigend. Ist jedoch Kochgut durch das Ventil ausgetreten, muss das Ventil zerlegt und gereinigt werden. (Siehe Kap. 11.1)
-  Lockere Stiele oder Griffe mit Schraubenzieher festziehen.
Bei Problemen kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle oder eine KUHN RIKON Service-Stelle. (Siehe Kap. 14)
-  Den Deckel, im besonderen den freigelegten Deckelrand sowie die herausgenommene Gummidichtung, nach jedem Gebrauch waschen.
-  Das Sicherheitsventil (SI-Ventil / zweite Sicherheitseinrichtung) muss beim Gebrauch des Schnellkochtopfes immer korrekt im Deckel montiert sein (= Feder im Deckelinnern sichtbar). Dieses Ventil zur Reinigung nie ausbauen!
-  Deckel, Abdeckhaube und Topf nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
-  Verunreinigungen, auch starke oder eingebrannte Verschmutzungen, niemals mit scheuernden Reinigungsmitteln wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen. Nach längerem Einweichen mit heissem Wasser und wenig Abwaschmittel lassen sich hartnäckige Rückstände mit Abwaschbesen, Schwamm oder Lappen entfernen.

-  Insbesondere soll die Abdeckhaube nur mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden (weder scheuernde Mittel noch den SWISS CLEANER verwenden).
-  Zum Reinigen keine ätzenden Mittel wie Javel-Wasser benutzen.
-  Hartnäckige Kalkflecken mit einigen Tropfen Essig, Zitronensaft oder SWISS CLEANER entfernen.
-  Bei Verfärbungen durch Überhitzung empfiehlt sich die Reinigungspaste SWISS CLEANER.
-  Sollte der Deckel sich nur schwer drehen lassen, Gummidichtung leicht mit Speiseöl einreiben.
-  Die Lebensdauer der Gummidichtung hängt stark von der Gebrauchshäufigkeit, Pflege, Lagerung und Sorgfalt in der Handhabung ab. Im Durchschnitt sollte eine Gummidichtung nach 6-8 Jahren ersetzt werden.
-  Beim Wegräumen den Deckel umgekehrt auf den Topf legen, damit die im Deckel liegende Gummidichtung unbelastet bleibt und nicht deformiert.

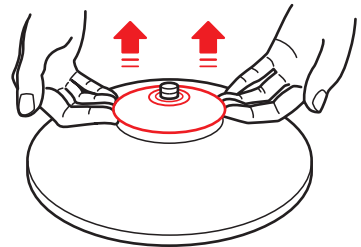


11.1 VENTILE

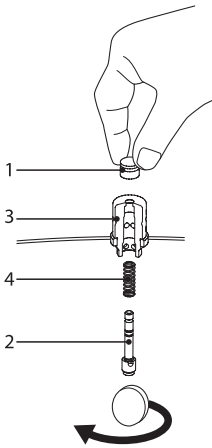
11.1.1 ABDECKHAUBE ABNEHMEN



Alle Abdeckhauben mit beiden Händen abnehmen.



11.1.2 ZERLEGEN DES STANDARD-VENTILS

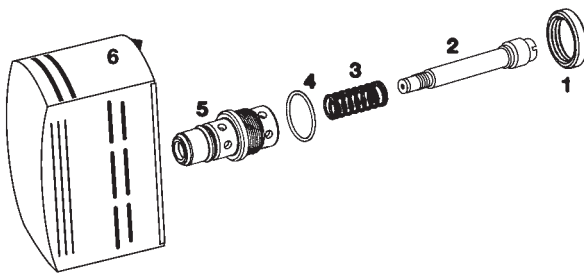


Zum Zerlegen löst man mit einem Geldstück oder Schraubenzieher die Ventilschraube mit integriertem Druckanzeiger (2) auf der Deckelinnenseite. Ventilköpfchen dabei festhalten.

- 1 Ventilköpfchen
- 2 Druckanzeiger
- 3 Ventilsockel
- 4 Ventilfeeder

11.1.3 ZERLEGEN DES TOP-VENTILS

Zum Zerlegen löst man mit einem Schraubenzieher den Druckanzeiger (2) auf der Deckelinnenseite.



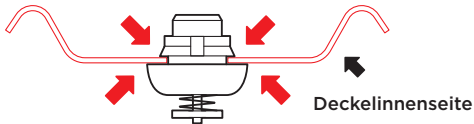
- 1 Gegenmutter
- 2 Druckanzeiger
- 3 Ventilfeeder
- 4 Ventildichtung
- 5 Ventilsockel
- 6 Ventilkopf mit integriertem Druckanzeiger

11.1.4 REINIGEN UND ZUSAMMENBAU DES VENTILS

1. Ventil zerlegen und reinigen. Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
2. Beim Zusammenbau darauf achten, dass das Ventilköpfchen auf dem Druckanzeiger fest angezogen ist und die Ventilschraube von Hand vollständig festgezogen ist.
3. Nach Zusammenbau Ventil prüfen. (Siehe Kap. 6)

11.1.5 EINBAU DES SICHERHEITSVENTILS (SI-VENTIL / ZWEITE SICHERHEITSEINRICHTUNG)

- » Das alte SI-Ventil von aussen nach innen herausdrücken
- » Das neue SI-Ventil von Hand vorsichtig und zentriert von der Deckelinnenseite her reindrücken (Silikon darf nicht zerschnitten werden)
- » gerne erledigt auch unser Service-Center in Rikon diese Arbeit für Sie



Kontrolle:
Blauer Gummi muss aussen und innen rundum satt am Deckel anliegen.
Feder ist auf der Deckelinnenseite sichtbar.

12. STÖRUNGSHILFEN ZUM DUROMATIC®



Bei Unsicherheiten bezüglich Sicherheitseinrichtungen darf der Topf nicht mehr zum Schnellkochen unter Druck verwendet werden. Wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle oder eine KUHN RIKON Service-Stelle. (Siehe Kap. 14)



Ist der Schnellkochtopf undicht:

- » Korrekte Position der Gummidichtung überprüfen (siehe Kap. 7);
- » Gummidichtung leicht einölen oder mit Wasser benetzen;
- » oder bei Bedarf ersetzen

Lässt sich der Deckel, auch mit leicht eingeeölter Gummidichtung, nur mit grosser Kraftanstrengung schliessen oder öffnen (mögliche Ursache: Deformation von Topf oder Deckel), muss der Topf in einer KUHN RIKON Service-Stelle kontrolliert werden. (Siehe Kap. 14)

Bläst das SI-Ventil (zweite Sicherheitseinrichtung) während dem Kochen ab, hat das Ventil (erste Sicherheitseinrichtung) nicht funktioniert. Das Ventil muss wie in Kapitel 11 beschrieben, zerlegt, gereinigt und kontrolliert werden.

Klemmt der Druckanzeiger bei der Ventilkontrolle, muss das Ventil zerlegt, gereinigt und geprüft werden. (Siehe Kap. 11)

Wenn dies nicht hilft, den kompletten Deckel reparieren lassen. (Siehe Kap. 14)

13. GARANTIE

KUHN RIKON gewährt eine Garantie von 10 Jahren (Kassenbeleg) auf Material und Verarbeitung von Kochgeschirr. Ausgenommen sind auswechselbare Teile wie Dichtungen, Beschlägeteile etc. und Beschädigungen aufgrund äusserer Einwirkung oder infolge unsachgemässer Handhabung (wie Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen, Abnutzung und Korrosion).

14. REPARATUREN, BEZUGS- UND SERVICEADRESSEN



Am Schnellkochtopf (speziell an Sicherheitseinrichtungen) dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.



Die Verwendung von fremden Ersatzteilen kann die Sicherheit beeinträchtigen. KUHN RIKON ist nicht in der Lage, jedes erhältliche Zubehör zu prüfen. Verwenden Sie deshalb nur KUHN RIKON-Originalersatzteile.



Die Originalersatzteile von KUHN RIKON finden Sie auf unserer Homepage www.kuhnrikon.com

Kontaktaufnahme für Reparaturen und Ersatzteile: die Verkaufsstelle oder Bezugsquelle für Originalersatzteile, Reparaturstelle und Informationscenter.

SCHWEIZ UND ÜBRIGE LÄNDER:

KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
service@kuhnrikon.ch

DEUTSCHLAND:

Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
export.verkauf@kuhnrikon.ch

KUHN
RIKON
SWITZERLAND


DUROMATIC®

0.0L • Ø 00 cm

INOX 18/10 00000 00.00



0,8 bar 1,8 bar(PS)




Auf dem Boden des Schnellkochtopfes befindet sich beispielsweise die nebenstehende Kennzeichnung. Bei Anfragen geben Sie bitte immer die rot unterstrichenen Angaben bekannt (Artikel-Nummer: z.B. 3342; Produktionsdatum: z.B. 08.11; Produktebezeichnung: z.B. DUROMATIC®).




15. UMWELTSCHUTZ/ENTSORGUNG

Kochgeschirr, Zubehör, elektronische Bauteile (inkl. Batterie) und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Die landesüblichen und regionalen Vorschriften sind zu beachten. In der Schweiz können ausgediente KUHN RIKON Kochgeschirre (ausreichend frankiert) direkt an eine KUHN RIKON Service-Stelle eingesandt werden. (Adresse siehe Kap. 14)

16. KOCHZEITENTABELLE

Die Kochzeiten in der nachstehenden Kochzeitentabelle können – je nach Produkt, Lagerung und Qualität des Gargutes – leicht unterschiedlich sein. Weitere Gargüter und Kochzeiten finden Sie auf unserer KUHN RIKON App.

GARGUT	KOCHEIT  (MINUTEN)	KOCHESTUFE 	FLÜSSIGKEITZUGABE 
GEMÜSE			
Artischocken (ganz)	20	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Blumenkohl (Röschen)	6	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Bohnen (grün)	3	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Dörrbohnen	15	2	knapp mit Wasser bedecken
Fenchel (geviertelt)	8	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kabis (Weisskohl halbiert)	20	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Karotten (Stäbchen)	4	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kastanien / Marroni	6	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kohlraben (in Scheiben)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Krautstiel (in Stücken)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Lauch in Rädchen (Porree)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Maiskolben	7	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Randen (rote Bete)	35	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Rosenkohl	4	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rotkraut (Rotkohl)	15	2	je nach Rezept, mind. 2 dl
Sauerkraut roh	25	2	je nach Rezept, mind. 2 dl
Sellerieknolle (Stäbchen)	3	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Spargeln (weiss)	8	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
FLEISCH			
Kalbfleischbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kalbfleischhaxe in Scheiben	30	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kalbsgeschnetzeltes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kalbsvoressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindfleischbraten / Siedfleisch	45	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindfleischgeschnetzeltes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindfleischvögel (Rouladen)	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rinds-Schmorplätzli / Gehacktes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinefleischbraten	35	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinsgeschnetzeltes	13	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinsrippli (Kasseler)	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Speck geräuchert / gesalzen	25	2	ganz mit Wasser bedecken

GARGUT	 KOCHZEIT	 KOCHSTUFE	 FLÜSSIGKEITZUGABE
	(MINUTEN)		
LAMM			
Lammbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Lammvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
HÄHNCHEN/POULET			
Huhn ganz	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Pouletschenkel	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
WILD			
Wildgeschnetzeltes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Wildpfeffer / Ragout	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
FISCH			
Ganzer Fisch, z.B. Dorade	18	1	im stapelbaren Dämpfeinsatz, Flüssigkeit mind. 1 dl

BEILAGEN

Kartoffeln – langsam abdampfen

(Frühkartoffeln haben eine bis zu einem Drittel kürzere Garzeit)

«Gschwellti» Pellkartoffeln klein	8	2	mit Siebeinsatz, mind. 2 dl.
«Gschwellti» Pellkartoffeln gross	12	2	mit Siebeinsatz, mind. 2 dl
Salzkartoffeln geviertelt	5	2	mit Siebeinsatz, mind. 2 dl

Mengenangaben beim Getreide z.B. 1 : 2 = 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser

Mais grob (Bramata)	20	1	1 : 4
Reis (parboiled)	7	2	1 : 2
Risottoreis (Carnaroli)	7	1	1 : 3
Vollkornreis (uneingeweicht)	30	2	1 : 2
Wildreis Mix	7	2	1 : 2

GETROCKNETE HÜLSENFRÜCHTE

(über Nacht oder 12 Stunden eingeweicht. Bei nicht eingeweichten verlängert sich die Kochzeit um etwa einen Drittel. Hülsenfrüchte immer erst nach dem Kochen salzen, sonst verlängert sich die Kochzeit!)

Kichererbsen	7	1	3 x mehr Wasser als Gargut 1 : 3
Linsen, grüne, braune (nicht eingeweicht)	7	1	3 x mehr Wasser als Gargut 1 : 3
Rote Kidneybohnen	10	1	3 x mehr Wasser als Gargut 1 : 3

CONTENTS

1. The advantages of your DUROMATIC® pressure cooker at a glance	19
2. Directions for proper use	19
3. Safety	20
4. Using the pressure cooker for the first time	21
5. Filling	22
6. Checking the valve	22
7. Closing	23
8. DUROMATIC® Comfort with Bluetooth function	24
9. Cooking under pressure	25
10. Reducing steam pressure and opening	26
11. Cleaning and care instructions for the DUROMATIC®	28
12. Troubleshooting the DUROMATIC®	31
13. Guarantee	32
14. Repair and service addresses	32
15. Environmental protection/disposal	32
16. Table of cooking times	33

SYMBOL EXPLANATIONS



Important safety information



Tip/Note

1. THE ADVANTAGES OF YOUR DUROMATIC® PRESSURE COOKER AT A GLANCE

- » Preserves vitamins (for your health)
 - » Saves energy and time (approx. one third of the usual cooking time)
 - » Stay cool plastic fittings for safe handling (DUROMATIC® fittings do not get hot, DUROTHERM metal fittings can get hot)
 - » Capacity marks (on the inside: one-half and two-thirds fill levels)
 - » Fully-automatic lid locking system (prevents opening under pressure)
 - » Flavour valve (preserves natural flavours and food colours)
 - » Acoustic and visual pressure indicator (for easy control)
 - » Multiple over-pressure safety devices (for your safety)
 - » Superthermic-sandwichbase (for rapid and even heat absorption on all heat sources including halogen and induction)
 - » Rust-free stainless steel (guarantees durability and long life)
 - » Some models with automatic 2-stage pressure reduction function
 - » Products that are very easy to service and care for
-

2. DIRECTIONS FOR PROPER USE

The pressure cooker is intended for cooking foods to which liquid has been added, and can be used on all cooking ranges including induction hobs in homes.



KUHN RIKON pressure cookers are particularly suited for foods that normally require a long cooking time, e.g.:

- » Soups
- » Meats (e.g. joints, goulash, stews etc.)
- » Vegetables
- » Potatoes / some cereals and pulses
- » Dried foods



The pressure cooker cooks under pressure.

Although the pressure cooker is characterized by a level of quality and safety, injury (by scalding) or material damage resulting from misuse or improper use cannot be ruled out. For this reason, take careful note of the safety instructions.

.....

3. SAFETY

Read the operating instructions thoroughly before using your pressure cooker. Pay special attention to the sections on testing, cleaning and caring for the safety devices. Please carefully observe the safety instructions marked with a triangle.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always observe the following basic safety precautions when using your pressure cooker

1. Read all the instructions. Never leave the pressure cooker unattended on the stove.
2. Never touch hot surfaces. Only hold the pressure cooker by the lid handle and/or side grips.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Never place the pressure cooker in a heated oven.
5. Read section 4 before using the pressure cooker on a gas hob.
6. Always use extreme care when handling your pressure cooker, especially when it contains hot liquids.
7. Never use the pressure cooker for anything other than its intended purpose. (See section 2)
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Ensure the cooker is properly closed before using it. (See section 7)
9. Do not fill the unit over two-thirds full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over one-half full. (See section 5)
10. This cooker is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge (oat flakes), barley or other cereals (except those listed in section 16), peas, pasta, macaroni or rhubarb. These foods tend to foam and froth and could block the valve. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Before each use, ensure that the movement of the pressure indicator in the valve is unobstructed. (See section 6)
12. Do not open the pressure cooker until it has cooled and the internal pressure has reduced. If the handles cannot be pushed apart, or can only be pushed apart with difficulty, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force the cooker open. Any pressure in the cooker can be hazardous. (See section 10)
13. This pressure cooker must not be used for frying in oil under pressure.
14. Follow the instructions for cleaning and care after each use.
15. After normal cooking pressure has been reached, reduce the heat so that all the liquid inside the cooker does not escape as steam.

16. Never heat the pressure cooker without adding water to the pressure cooker. The appliance will suffer serious damage without water.
17. Never fill the pressure cooker with more than 2/3 of its nominal volume. If you are preparing foods such as rice or dried vegetables, which swell during cooking, fill the pressure cooker to no more than half.
18. If you have cooked meat in its skin (e.g. ox tongue) which can swell under pressure, do not pierce the meat for as long as the skin is swollen. You could suffer burns.
19. If you are preparing mushy food, gently shake the pressure cooker before opening in order to prevent the food from splashing out.
20. Do not interfere in any way with the safety systems, apart from maintenance as written in the instructions for use.
21. Only use original spare parts for the model concerned. In particular make sure that the body and the lid are by the same manufacturer and are compatible.

Save these instructions.

.....

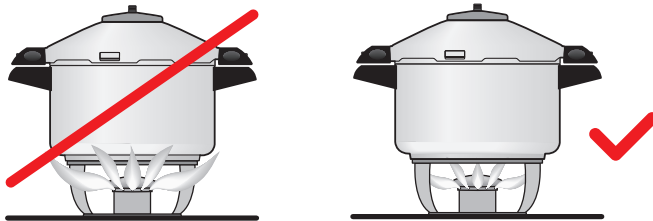
4. USING THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

Before using the pressure cooker the first time, wash the pan, lid and gasket with hot, soapy water.

On electric cookers, the diameter of the pressure cooker base should match that of the hotplate or ring. The compatible hob diameter is etched into the base of the pan. (See section 14)

On some induction cookers noise may be generated whilst cooking under certain conditions on account of cookware oscillation in sympathy with the magnetic field. Unfortunately this cannot be prevented when using this cookware.

If you cook on gas, never allow the gas flame to lick the sides of the pan. If you do, the exterior of the pan will become discoloured and the grips (or handles) will overheat and degrade. We recommend using a flame protector.



5. FILLING



Never fill the pan more than two-thirds full including the liquid you have added (see the two-thirds mark on the inside of the pan).



Never fill the cooker beyond half full if you are preparing soup, certain cereals, dried pulses (see section 16) or dried beans.



If overfilled, the safety elements may become impaired (risk of scalding).



Never forget to add liquid (see the table of cooking times in section 16), as complete evaporation will spoil food and overheat the cooker.



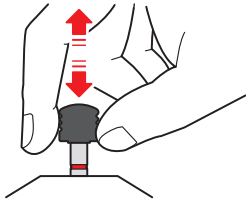
Stir salt until it is completely dissolved. To avoid damage to the stainless steel, do not store salt water or heavily salted foods in the pressure cooker. Even the smallest amount of dampness containing salt will cause corrosion.

6. CHECKING THE VALVE



The valve is a safety device!

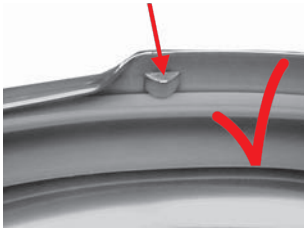
Check whether the valve cap is screwed on tightly; if not, screw it on tightly (see the cleaning and care instructions in section 11).



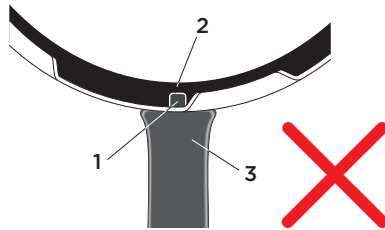
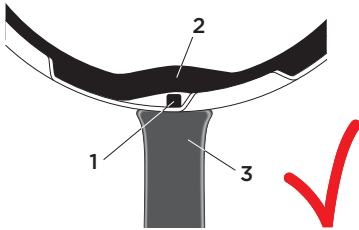
Check to see whether the valve is free to move by pulling gently on the pressure indicator. If the valve cannot be moved, do not use the pressure cooker. (see Troubleshooting in section 12)

7. CLOSING

Place the gasket carefully into the lid, ensuring that it lies on the roof and under the flanges.



Check that the coloured safety bolt is pushing into the gasket.

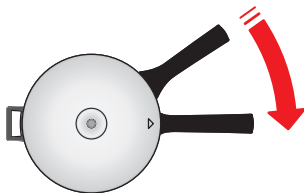


- 1 Safety bolt and spring (built into handle)
- 2 The gasket shape illustrated occurs only when the lid is not in use
- 3 Lid handle

LONG HANDLE MODEL:

Place the lid on the pan as shown.

The positioning triangle on the lid must be aligned with the triangle on the pan handle.



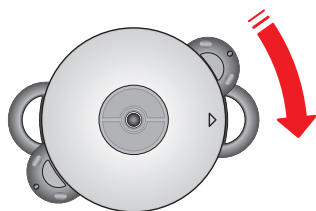
Turn the lid in a clockwise direction until the handle of the lid is over the handle of the pan.



Check: The pressure cooker is correctly closed if the handle on the lid is positioned directly over the handle on the pan.

SIDE GRIP MODEL:

Place the lid on the pan as shown. The positioning triangle on the lid should be aligned with the centre of the grip on the pan.



Turn the lid in a clockwise direction until the grip on the lid is over the grip of the pan.

- i** Check: The pressure cooker is correctly closed if the grips of the lid are positioned directly over the grips on the pan.

8. DUROMATIC® COMFORT WITH BLUETOOTH FUNCTION**Connecting your DUROMATIC® pressure cooker to the app**

The KUHNS RIKON App can be downloaded in the respective App store. By pressing the blue Bluetooth button on the DUROMATIC®, your device is directly connected with the cooking assistant of the app. There is no need to amend the settings on the smartphone or tablet beforehand. Please ensure that Bluetooth is switched on on your device. Connecting may take a few seconds. Then follow the instructions given by the app during the first connection.



Please note that depending on the region and country, the distance between the smart cooking hub and the connected device may be limited for security reasons.



The Bluetooth side handle contains an electronic module with a battery (lithium manganese dioxide). The battery must not be personally replaced. It is also forbidden to open the fittings.



The side handle or electronic module shall not be disposed with regular household waste. Please recycle it according to the relevant national and regional regulations. If you are located in Switzerland, the lid/side handle can be returned to the KUHNS RIKON repair and disposal center.

If you have any other questions or problems, you will find further help in the app, on the website or with our customer service center.

9. COOKING UNDER PRESSURE



Only hold the hot pressure cooker by its grips or handles. Always handle the pressure cooker with extreme care, especially if it is filled with hot liquid. If your pan has metallic handles, the use of oven gloves may be necessary.



To avoid damage to the appliance, never allow the pressure cooker to boil dry.



Never leave an empty pressure cooker on a hot hob.



This cooker is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge (oat flakes), barley or other cereals (except those listed in section 16), peas, pasta, macaroni or rhubarb. These foods tend to foam and froth and could block the valve.



In the case of problems during cooking: remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.

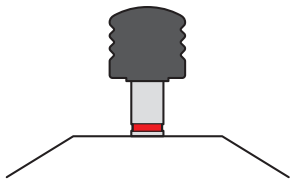
Place the properly closed cooker on a heat source commensurate with the size of the pressure cooker base. See underside of cooker base for correct size. (See section 14) Next turn the heat source up to full power.

As food begins to boil, any air present in the pressure cooker firstly escapes through the valve. The valve cap will then move up. Now, the pressure indicator stem rises with increasing pressure inside the pressure cooker. Please observe: after a short while the first red (pressure indication) line will become visible indicating that cooking level 1 has been reached.



The cooking time begins (see the cooking time table in section 16) once the desired cooking level has been reached.

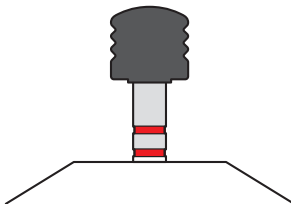
MEANING OF COOKING LEVELS:



Cooking level 1

Gentle cooking at a low cooking pressure (0.4 bar).

Cooking level 1 is reached as soon as the first red line on the pressure indicator stem is visible. The first red line should always be visible during the entire cooking time.



Cooking level 2

Rapid cooking at a high cooking pressure (0.8 bar).

Cooking level 2 is reached when both red lines on the pressure indicator stem are visible. The second red line should always be visible during the entire cooking time.

To maintain the desired cooking level, the amount of heat applied to the pressure cooker needs to be reduced accordingly. A hissing sound accompanied by the escape of steam means that the maximum operating pressure of 1.2 bar has been reached. Reduce the heat and/or remove the pressure cooker from hob for a short time until the second red line is just visible.



Vegetables are cooked especially gently in the steamer insert or on the trivet. Colour, flavour, vitamins and nutrients are retained.

10. REDUCING STEAM PRESSURE AND OPENING



Never use force to open the lid!



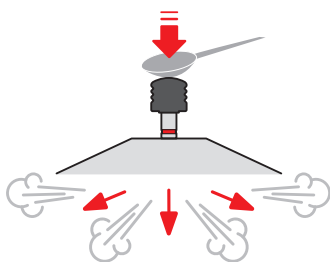
After cooking mash-type foods (like grains or pulses) or foods with a high fat content, shake the cooker gently before opening the lid. This will prevent the contents spitting when the lid is opened.

The pressure cooker can only be opened when there is no pressure inside it. This is a safety feature. Reduce the pressure in one of the following ways:

10.1 SLOW PRESSURE REDUCTION

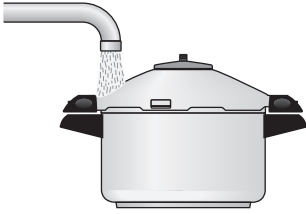
Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.

10.2 NORMAL PRESSURE REDUCTION



Press lightly on the pressure indicator stem until no more steam escapes.

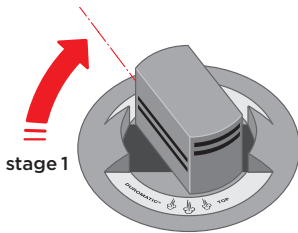
10.3 FAST PRESSURE REDUCTION



Cool the rim of the cooker under cold running water (but wet the rim only to prevent water from being sucked into the cooker).

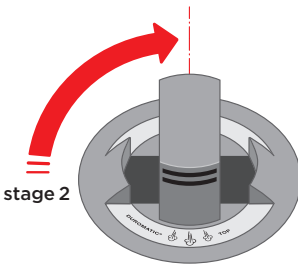
Some models also have an automatic pressure reduction function.

10.4 NORMAL AUTOMATIC PRESSURE REDUCTION



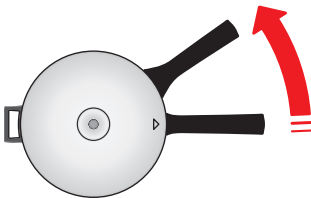
Lift the valve cap slightly and rotate by 75° clockwise until it engages the first time (stage 1).

10.5 RAPID AUTOMATIC PRESSURE REDUCTION



Lift the valve cap slightly and rotate by 90° clockwise until it engages the second time (stage 2).

10.6 COMPLETED PRESSURE REDUCTION



There is no more pressure in the cooker when the pressure indicator stem remains in its lowest position. To open the cooker, slide the handle or grip anti-clockwise in relation to the pan handle or grip until the arrows are once again aligned. The lid can now be easily removed.

Pressure reduction tips for specific foods:



Foods with a short cooking time:

Use fast pressure reduction as otherwise foods can become overcooked.



Vegetables with a long cooking time / soups / meats, completely covered by liquid / potatoes / cereals / dried pulses:

Use slow pressure reduction. Do not use water to cool!

(Potatoes could otherwise fall apart)



Meat / vegetables / frozen vegetables / fresh fruits /dried foods (excluding pulses):

Use normal or fast pressure reduction (for ready-prepared meals, allow the pressure cooker to stand beside the heat source for one minute before reducing pressure).



Fish / risotto:

Use fast pressure reduction.



Foods with a high fat content or mash-type foods (e.g. dried pulses): Use slow pressure reduction and gently shake the cooker before opening the lid to prevent the contents from spitting when the lid is opened.



After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen as you might be scalded.

11. CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS FOR THE DUROMATIC®



Under normal circumstances, the valve is self-cleaning. However, if food particles have passed through the valve, then it is necessary to take the valve apart in order to clean it. (See section 11.1)



Tighten loose handles or grips with a screwdriver. If you have difficulties, contact your local dealer or a KUHN RIKON Service Center.(See section 14)



After each use, remove the gasket from the lid. Rinse out and wash both, the gasket and the lid, taking care to thoroughly clean the area around the flanges.










The security valve (SI valve / secondary safety device) must always be correctly fitted to the lid when using the pressure cooker (= spring visible on the inside of the lid). Never remove this valve for cleaning!

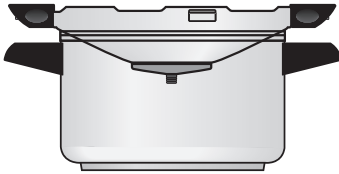


Do not wash the pan, lid, protection cap or gasket in a dishwasher.



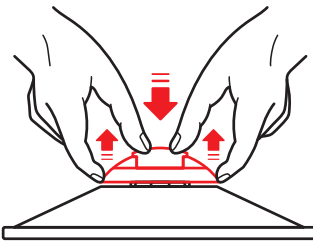
Never remove stains or baked-in marks with abrasive means such as with knives, steel wool or copper cloths. Instead, soak in hot water with a little detergent until stains can be easily removed with a soft brush, sponge or cloth.

-  The protection cap in particular should only ever be cleaned with a damp cloth (never use abrasive cleaners, bleach or SWISS CLEANER).
-  Do not use any corrosive agents like Javel water for cleaning.
-  Remove obstinate calcium stains (white spots) with a few drops of vinegar, lemon juice or SWISS CLEANER.
-  If the pan has become discoloured from overheating, then we recommend the use of SWISS CLEANER.
-  If the lid is difficult to turn when closing, then apply a light film of cooking oil to the rubber gasket.
-  The lifetime of the rubber gasket depends strongly on the frequency of use, care, storage and care in handling. On average, a rubber gasket should be replaced after 6-8 years.
-  When storing, place the inverted lid on the pan so that the rubber gasket inside the lid remains unstressed and free of deformation.

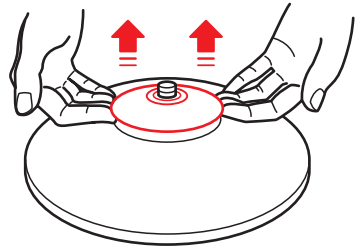


11.1 VALVES

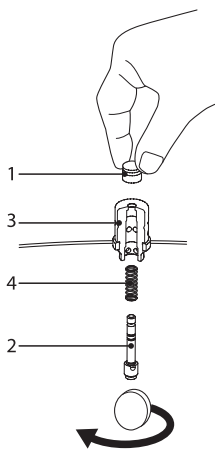
11.1.1 REMOVING THE PROTECTION CAP



Remove all protection caps using both hands.



11.1.2 MAINTENANCE AND CLEANING OF THE STANDARD VALVE

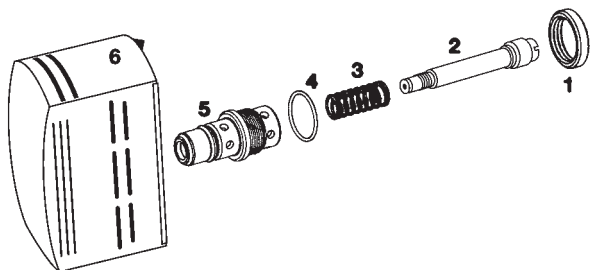


To dismantle the valve, undo the valve screw with integral pressure indicator (2) on the lid inside using a coin or screwdriver, and holding the valve cap. Hold onto the valve cap while doing so.

- 1 Valve cap
- 2 Pressure indicator
- 3 Valve socket
- 4 Valve spring

11.1.3 DISMANTLING THE TOP VALVE

To dismantle this valve, undo the valve screw with integral pressure indicator (2) on the lid inside using a screwdriver.



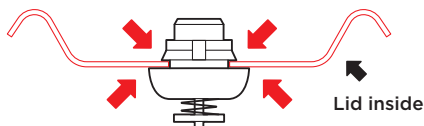
- 1 Counter nut
- 2 Pressure indicator
- 3 Valve spring
- 4 Valve seal
- 5 Valve socket
- 6 Valve cap with integral pressure indicator

11.1.4 CLEANING AND RE-ASSEMBLING THE VALVE

1. Disassemble the valve and clean it. Never use any abrasive cleaners.
2. During re-assembly, ensure that the valve cap is securely fastened to the pressure indicator stem and that the valve screw has been fully tightened by hand.
3. Check for proper valve operation after assembly. (See section 6)

11.1.5 FITTING THE SI VALVE (SECONDARY SAFETY DEVICE)

- » Push out the old SI valve from the outside to the inside.
- » Press in the new SI valve by hand carefully and centred from the inside of the lid (silicone must not be cut).
- » this work can also be done by one of our Service Centers.



Check:
Blue rubber seal must fit tightly against the lid, all the way around, on the outside and inside of the lid.
Spring must be visible on the inside of the lid.

12. TROUBLESHOOTING THE DUROMATIC®



If you are unsure about using your pressure cooker or the safety devices, do not use it and contact your retailer or KUHN RIKON. (See section 14)



Is the pressure cooker leaking?

- » Check that the rubber gasket is properly located (see section 7);
- » Lubricate the gasket lightly with cooking/vegetable oil or moisten with a little water;
- » Or, if necessary, replace.

If effort is required to open or close the lid even after the gasket has been lubricated with a little cooking oil, then the lid or pan may be deformed. The pressure cooker must be taken to a KUHN RIKON Service Center for inspection. (See section 14)

If the second safety device (SI valve) releases steam while cooking, the main valve is not functioning. Disassemble, clean and check the main valve. (See section 11)

If the pressure indicator stem does not move freely, then disassemble, clean and check the main valve. (See section 11)

If this does not solve the problem, please refer to your dealer. (See section 14)

13. GUARANTEE

Kuhn Rikon AG provides a 10-year guarantee (proof of purchase) on the material and workmanship of its cookware. This guarantee does not cover exchangeable parts such as rubber seals, fittings, etc. Excluded from this guarantee is also damage due to external influences or as the result of improper use (such as damage from overheating, soiling, scratches, discoloration, wear and corrosion).

14. REPAIR AND SERVICE ADDRESSES



Do not modify the pressure cooker, particularly the safety devices, in any way.



Using replacement parts made by a different manufacturer can detrimentally affect the safety of your pressure cooker. KUHN RIKON cannot check every accessory available on the market. Only use KUHN RIKON spare parts.



You can find all original KUHN RIKON spare parts on www.kuhnrikon.com

For repairs, original spare parts and information, contact your dealer or a KUHN RIKON Service Centre:

SWITZERLAND AND OVERSEAS:

KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
service@kuhnrikon.ch

GREAT BRITAIN:

KUHN RIKON (UK) LTD.
Unit 47 Planetary Road
Wolverhampton
WV13 3XB
Great Britain
Tel. +44 1902 458 410
sales@kuhnrikon.co.uk

AMERICAS:

KUHN RIKON CORPORATION
402 BNA Drive, Suite 112
Nashville, TN 37217
USA
Tel. +1 615 639 10 14
info@kuhnrikon.com

KUHN
RIKON
SWITZERLAND


Information similar to that depicted adjacently can be found on the base of your pressure cooker. Always provide the information underlined in red when enquiring or ordering spare parts (Item no.: e.g. 3342; production date: e.g. 08.11; product name: e.g. DUROMATIC®).

DUROMATIC®

0.0L • Ø00cm

INOX18/10 00000 00.00



7 610154 322083 Item 32208





0,8 bar 1,8 bar(PS)




15. ENVIRONMENTAL PROTECTION / DISPOSAL

Cookware, accessories, electronical components and packaging should be recycled in an environmentally-friendly manner. Please comply with your national and regional regulations. In Switzerland, worn-out KUHN RIKON cookware can be sent (postage prepaid please) directly to a KUHN RIKON Service Center. (See section 14)

16. TABLE OF COOKING TIMES

The cooking times listed in the following tables may vary slightly according to food type, storage and quality. Find more food types and cooking times on our KUHN RIKON App.

FOOD			
	COOKING TIME (min)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
VEGETABLES			
Artichokes (in one piece)	20	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Asparagus (white)	8	1	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Beans (green)	3	2	acc. to recipe (at least 100 ml / 4 oz)
Beetroot	35	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Brussels sprouts	4	2	acc. to recipe (at least 100 ml / 4 oz)
Cabbage stalk (in pieces)	3	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Carrots (sticks)	4	2	acc. to recipe (at least 100 ml / 4 oz)
Cauliflower (in florets)	6	1	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Celery (sticks)	3	1	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Chestnuts	6	1	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Corn cobs	7	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Dried beans	15	2	just cover with water
Fennel (quartered)	8	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Kohlrabi (kale turnip), sliced	6	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Leek (sliced)	3	2	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
Red cabbage	15	2	acc. to recipe (at least 200 ml / 8 oz)
Sauerkraut raw	25	2	acc. to recipe (at least 200 ml / 8 oz)
White cabbage (halved)	20	1	up to the trivet (at least 100 ml / 4 oz)
MEAT			
Beef joint / Sauerbraten	45	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Beef paupiettes (roulades)	15	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Beef schnitzel in its own sauce	15	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Beef stew / goulash	25	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Knuckle of veal (sliced)	30	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Loin of pork	20	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Pork joint	35	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Pork stew (goulash)	25	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Sliced veal	15	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Sliced beef	15	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Sliced pork	13	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Smoked bacon / salted	25	2	cover completely with water
Veal joint	30	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Veal stew (goulash)	20	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz

FOOD	 COOKING TIME	 COOKING LEVEL	 LIQUID ADDED
	(min)		
LAMB			
Lamb stew (goulash)	25	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Roast joint	30	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
POULTRY			
Poultry in pieces	15	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Whole chicken	20	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
GAME			
Jugged game	20	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
Sliced game	15	2	acc. to recipe, at least 100 ml, 4 oz
FISH			
Whole fish (e.g. sea brem)	18	1	in stackable steamer insert liquid at least 100 ml / 4 oz

SIDE DISHES**Potatoes** – evaporate slowly

(Cooking time for new potatoes is reduced by up to one third)

Boiled potatoes (quartered)	5	2	with trivet, at least 200 ml / 8 oz
Potatoes in jackets, small	8	2	with trivet, at least 200 ml / 8 oz
Potatoes in jackets, big	12	2	with trivet, at least 200 ml / 8 oz

Indication of quantities for cereals e.g. 1 : 2= 1 cup of rice, 2 cups of water

Brown rice (unsoaked)	30	2	1 : 2
Corn meal, coarse	20	1	1 : 4
Rice (parboiled)	7	2	1 : 2
Rice (risotto)	7	1	1 : 3
Wild rice mix	7	2	1 : 2

DRIED LEGUMES (PULSES)

(Soaked overnight or during 12 hours. The cooking time increases by approx. one third if unsoaked. Salt legumes only after cooking to avoid increasing the cooking time!)

Chick peas	7	1	3 x more water than food 1 : 3
Lentils, green or brown (unsoaked)	7	1	3 x more water than food 1 : 3
Red kidney beans	10	1	3 x more water than food 1 : 3

TABLE DES MATIÈRES

1. Les avantages de votre autocuiseur d'un coup d'œil	36
2. Utilisation de l'autocuiseur conformément aux prescriptions	36
3. Sécurité	37
4. Mise en service de l'autocuiseur	38
5. Remplissage	39
6. Vérification de la soupape	39
7. Fermeture	40
8. DUROMATIC® Comfort avec fonction Bluetooth	41
9. Cuisson sous pression	42
10. Echappement de la vapeur et ouverture	43
11. Indications d'entretien et de nettoyage des DUROMATIC	45
12. Dépannages du DUROMATIC®	48
13. Garantie	49
14. Réparations, adresses de vente et des services après-vente	49
15. Protection de l'environnement/élimination	49
16. Tableau des temps de cuisson	50

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES



Indications importantes de sécurité



Astuces/Indications

1. LES AVANTAGES DE VOTRE AUTOCUISEUR D'UN COUP D'ŒIL

- » Cuisson conservant les vitamines (pour votre santé)
 - » Economie d'énergie et de temps (temps de cuisson sous pression: 1/3 env. du temps normal de cuisson)
 - » Poignées en plastique thermo-isolantes (les poignées DUROMATIC® ne deviennent pas chaudes, les poignées métalliques DUROTHERM peuvent devenir chaudes)
 - » Indicateur de la contenance (à l'intérieur du récipient: 1/2 et 2/3 de contenance)
 - » Verrouillage du couvercle entièrement automatique (empêche l'ouverture sous pression)
 - » Soupape (permettant de préserver les arômes et la couleur normale des aliments)
 - » Indication acoustique et visuelle de la pression (confort d'utilisation)
 - » Sécurité multiple évitant une pression trop élevée (pour votre sécurité)
 - » Fond superthermique (3 couches) pour une répartition optimale de la chaleur, convient à tous les types de cuisinières, y compris celles à induction.
 - » Acier fin inoxydable (garantissant qualité et durée de vie)
 - » Certains modèles ont une fonction d'échappement automatique de la vapeur à 2 niveaux
 - » Produits d'entretien adéquats et maintenance très facile.
-

2. UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR CONFORMÉMENT AUX PRESCRIPTIONS

L'autocuiseur est prévu pour faire cuire des aliments après avoir ajouté de l'eau; on peut l'utiliser sur tous les types de cuisinière, y compris à induction à la maison.



Les autocuiseurs Kuhn Rikon sont particulièrement adaptés pour la préparation de différents aliments, notamment pour ceux qui exigent normalement une longue durée de cuisson:

- » Soupes
- » Viande (p.ex. rôti, goulasch, ragoût, etc.)
- » Légumes
- » Pommes de terre / entre autres céréales et légumes secs
- » Produits secs



L'autocuiseur fait cuire sous pression.

Bien que l'autocuiseur se distingue par un haut niveau de qualité et de sécurité, on ne peut exclure, en cas de fausse manœuvre ou d'utilisation inadaptée, la possibilité de blessures (par ébouillantage) ou de dégâts matériels. C'est pourquoi il faut obligatoirement tenir compte des indications de sécurité.

3. SÉCURITÉ

Avant la première mise en service de l'autocuiseur, lisez tout d'abord attentivement ce mode d'emploi, notamment les chapitres relatifs au contrôle, au nettoyage et à l'entretien des dispositifs de sécurité. Prenez particulièrement garde aux indications de sécurité représentées par un triangle.

IMPORTANTES INDICATIONS DE SECURITE

Lors de l'utilisation des autocuiseurs, il faut absolument lire et respecter les mesures essentielles de sécurité suivantes.

1. Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance sur la plaque de cuisson.
2. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Ne prenez l'autocuiseur que par le manche ou les poignées.
3. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez l'autocuiseur en présence d'enfants.
4. Ne placez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, lisez tout d'abord le chapitre 4.
6. Maniez l'autocuiseur avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds.
7. N'utilisez l'autocuiseur que dans son domaine d'application. (Voir chap. 2)
8. L'autocuiseur cuit sous pression. L'utilisation inadaptée de l'appareil peut provoquer des blessures par ébullition. Avant la mise en service, assurez-vous que l'appareil est correctement fermé. (Voir chap. 7)
9. Veillez à ne remplir la cuve qu'aux deux tiers maximum. Pour les aliments ayant tendance à gonfler pendant la cuisson, riz ou légumes secs, p.ex., l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à moitié. (Voir chap. 5)
10. N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des aïelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées au chap. 16), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape. Il ne faut pas faire cuire ces denrées alimentaires dans l'autocuiseur.
11. Avant chaque mise en service de l'autocuiseur, contrôlez si l'indicateur de pression peut se mouvoir librement dans la soupape. (Voir chap. 6)
12. N'ouvrez l'autocuiseur que lorsqu'il a refroidi et qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Si l'on ne peut pas bouger les poignées, ou seulement difficilement, cela veut dire que l'autocuiseur est encore sous pression. N'essayez pas d'ouvrir la marmite. La pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. (Voir chap. 10)
13. Il ne faut pas utiliser l'autocuiseur pour faire rôtir les aliments dans de l'huile sous pression.
14. Après chaque utilisation de l'autocuiseur, suivez les indications de nettoyage et d'entretien.
15. Lorsque la pression de cuisson normale a été atteinte, réduisez l'apport en énergie, de manière à éviter que tout le liquide ne puisse s'échapper sous forme de vapeur.

16. Ne jamais chauffer l'autocuiseur sans l'avoir préalablement rempli d'eau. Sans eau, l'ustensile peut subir de graves dommages.
17. Ne jamais remplir l'autocuiseur vapeur à plus de 2/3 de sa capacité nominale. Lorsque vous cuisez des aliments sujets à gonflement, comme le riz ou les légumes secs, remplissez l'autocuiseur vapeur au maximum à la moitié de sa capacité nominale.
18. Lorsque vous cuisez de la viande avec sa peau (par ex. de la langue de boeuf), celle-ci est susceptible de gonfler durant la cuisson. Ne pas piquer la viande tant que la peau est gonflée. Vous pourriez vous brûler.
19. Si vous préparez des aliments ayant une consistance de bouillie, secouez doucement l'autocuiseur vapeur afin d'éviter que les aliments ne soient projetés lors de l'ouverture du couvercle.
20. Ne pas modifier les systèmes de sécurité, sauf pour procéder aux opérations de maintenance décrites dans le manuel de l'utilisateur.
21. Utiliser exclusivement des pièces d'origine conçues pour le modèle spécifique. Utiliser un couvercle et un faitout produit par le même fabricant. Vérifiez qu'ils sont bien compatibles.

Conservez bien ces indications.

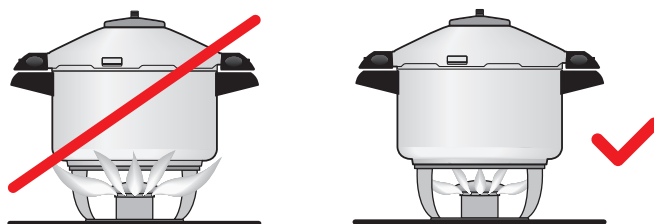
4. MISE EN SERVICE DE L'AUTOCUISEUR

Avant la première mise en service de l'autocuiseur, lavez soigneusement l'autocuiseur, le couvercle et le joint en caoutchouc à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle.






Lorsque vous utilisez l'autocuiseur sur une cuisinière électrique, veillez à ce que le diamètre de la plaque corresponde à la taille du fond de l'autocuiseur. L'indication figure sous le fond. (Voir chap. 14)

Certaines plaques à induction peuvent éventuellement faire du bruit, lorsque l'on cuisine. Ce bruit est dû au champ magnétique, qui fait vibrer l'ustensile. Malheureusement, on ne peut pas l'éviter.


Lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne chauffent que le fond de la cuve et non pas les parois de l'autocuiseur, afin d'éviter l'altération de la couleur et la surchauffe des poignées (ou des manches). Nous recommandons d'utiliser un ENERGYSAVER.

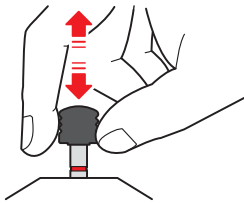


5. REMPLISSAGE

-  Ne remplissez la cuve qu'aux deux tiers maximum, y compris l'addition de liquides (voir indication sur la face intérieure de l'autocuiseur).
 -  Pour les soupes, certaines céréales, les légumes secs (voir chap. 16) ainsi que les haricots secs, veillez à ne remplir la cuve qu'à moitié (indication 1/2).
 -  Une surcharge peut porter préjudice aux éléments de sécurité (danger d'ébouillantage).
 -  N'oubliez jamais d'ajouter du liquide (voir chap. 16, tableau des temps de cuisson), car l'évaporation complète du liquide peut provoquer une surchauffe des aliments et de la cuve.
 -  Veillez à dissoudre complètement les grains de sel dans de l'eau chaude en les mélangeant. Ne conservez pas d'eau salée ni des aliments très salés dans la cuve, car l'effet corrosif du sel sur l'acier fin risquerait de l'endommager.
-

6. VÉRIFICATION DE LA SOUPE

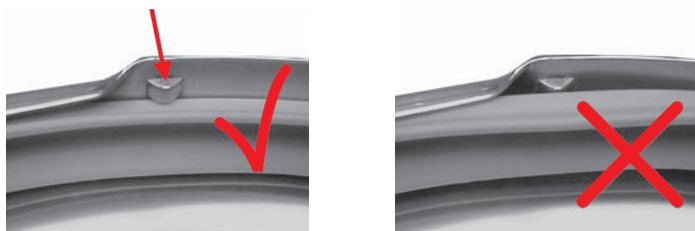
-  La soupape est un dispositif de sécurité!
Vérifiez si le bouton de retenue de l'indicateur de pression est serré à fond, sinon vissez-le (voir les indications de nettoyage et d'entretien au chap. 11).



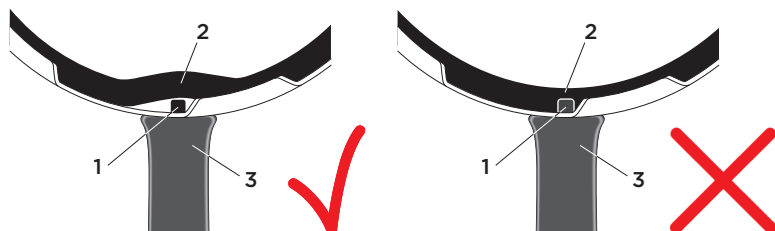
Tirez brièvement sur l'indicateur de pression pour vérifier si la soupape bouge facilement. Si ce n'est pas le cas, il ne faut pas utiliser l'autocuiseur (voir dépannage, chap. 12).

7. FERMETURE

Placez soigneusement le joint en caoutchouc à l'intérieur du couvercle, afin qu'il soit bien positionné contre l'intérieur du couvercle, sous la butée du couvercle.



Vérifiez que le boulon de sécurité coloré repousse le joint en caoutchouc du bord de couvercle.

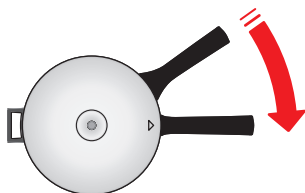


- 1 Boulon de sécurité à ressort (monté dans la poignée du couvercle)
- 2 Joint en caoutchouc (position lorsque l'autocuiseur n'est pas complètement fermé)
- 3 Poignée du couvercle

MODÈLE AVEC MANCHE:

Placez le couvercle sur la marmite conformément à l'illustration.

Le triangle de positionnement situé sur le couvercle doit être ajusté au milieu de la poignée de la marmite.



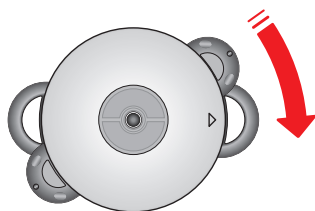
Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la poignée du couvercle soit placée sur la poignée de la marmite.




Contrôle: la marmite est correctement fermée lorsque sa poignée et celle du couvercle se trouvent exactement l'une sur l'autre.

MODÈLE AVEC POIGNÉES LATÉRALES:

Le triangle de positionnement situé sur le couvercle doit être ajusté au milieu de la poignée latérale de la marmite.



Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les poignées du couvercle se trouvent sur les poignées de la marmite.

 Contrôle: les poignées latérales de la marmite et celles du couvercle doivent être positionnées exactement les unes sur les autres.

8. DUROMATIC® CONFORT AVEC FONCTION BLUETOOTH

Connexion de l'autocuiseur DUROMATIC® à l'application



L'App KUHN RIKON peut être téléchargé dans l'App-Store correspondant. A l'aide de la touche Bluetooth bleue du DUROMATIC®, la connexion s'établit automatiquement dans l'assistant de cuisson de l'application. Il n'est pas nécessaire de modifier au préalable les paramètres du smartphone ou de la tablette. Veuillez-vous assurer que Bluetooth est activé sur votre appareil. La connexion peut prendre quelques secondes. Suivez ensuite les instructions données par l'application lors de la première connexion.



Veillez noter que selon la région et le pays, la distance entre la plaque de cuisson connectée et l'appareil connecté peut être limitée pour des raisons de sécurité.



Dans l'une des poignées se trouve le module Bluetooth, ainsi qu' un ensemble électronique avec une batterie (dioxyde de lithium et de manganèse). Ne remplacez pas la pile vous-même. Il est également interdit d'ouvrir les garnitures.



La poignée avec le module Bluetooth ou l'ensemble électronique ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être recyclés, conformément à la réglementation nationale en vigueur. En Suisse, le couvercle et la poignée peuvent également être retournés au centre de service KUHN RIKON pour être recyclés.

Si vous avez d'autres questions ou problèmes, vous trouverez de l'aide supplémentaire dans l'application, sur notre site Internet ou auprès de notre service clients.

9. CUISSON SOUS PRESSION



Ne prenez la marmite chaude que par les poignées ou par le manche. Maniez l'autocuiseur toujours avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds. Les ustensiles de cuisson avec des poignées en métal peuvent éventuellement chauffer. Utilisez des protèges mains.



Il faut éviter la vaporisation complète du liquide dans la marmite, afin qu'il n'y ait pas de dégâts matériels.



Ne laissez jamais l'autocuiseur vide sur la plaque chaude.



N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées au chap. 16), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape.



En cas d'incident: retirez l'autocuiseur du feu et laissez-le refroidir.

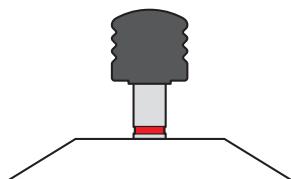
Placez l'autocuiseur correctement fermé sur la plaque de cuisson adaptée au diamètre du fond de la marmite. L'indication figure sur le fond. (Voir chap. 14) Ouvrez ensuite la source d'énergie à pleine puissance.

Dès que les aliments commencent à bouillir, c'est d'abord l'oxygène de l'air qui s'échappe par la soupape. Ensuite, le bouton de retenue s'élève. Maintenant, la montée de l'indicateur de pression signale que la pression dans l'autocuiseur augmente. A observer: peu après, le premier trait rouge est visible sur l'indicateur de pression, signifiant que le premier niveau de cuisson est atteint.



Dès que le niveau de cuisson voulu est atteint, le temps de cuisson débute (voir chap. 16, tableau des temps de cuisson).

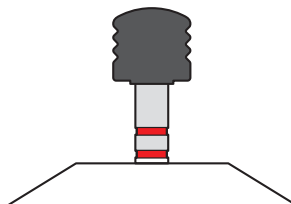
SIGNIFICATION DES NIVEAUX DE CUISSON:



Niveau de cuisson 1:

cuisson modérée à basse pression (0,4 bar).

Le niveau de cuisson 1 est atteint dès que l'on voit le premier trait rouge sur l'indicateur de pression. Pendant tout le temps de cuisson, veillez à ce que seul le premier trait rouge soit visible.




Niveau de cuisson 2:

cuisson rapide à haute pression (0,8 bar).


Le niveau de cuisson 2 est atteint dès que l'on voit les deux traits rouges sur l'indicateur de pression. Pendant tout le temps de cuisson, veillez à ce que les deux traits rouges soient toujours visibles.

Pour maintenir le niveau de cuisson voulu, augmenter ou baisser la source d'énergie. Si l'autocuiseur laisse échapper de la vapeur en sifflant, cela indique que la pression de service maximale de 1,2 bars est atteinte. Réduisez la chaleur et/ou retirez un instant l'autocuiseur de la plaque de cuisson, jusqu'à ce que le deuxième trait rouge soit à peine visible sur l'indicateur de pression.

 Le panier vapeur et la grille perforée permettent une cuisson particulièrement délicate des légumes, tout en leur conservant couleur, arôme, vitamines et substances nutritives.

10. ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR ET OUVERTURE

 Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur!

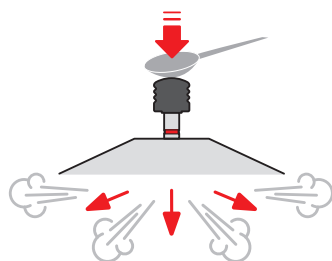
 Afin d'éviter toute projection d'aliments très gras ou genre purée, lorsque vous enlevez le couvercle de l'autocuiseur, secouez-le légèrement avant l'ouverture.

C'est uniquement lorsqu'il n'est plus sous pression, que l'on peut facilement ouvrir l'autocuiseur sans forcer (sécurité). Vous pouvez réduire la pression en faisant sortir la vapeur de la manière suivante.

10.1 ÉCHAPPEMENT LENT DE LA VAPEUR

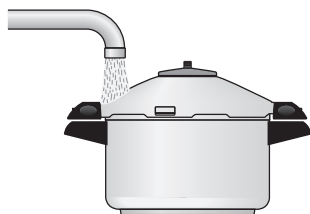
Placez la marmite à côté de la plaque de cuisson et laissez-la refroidir.

10.2 ÉCHAPPEMENT NORMAL DE LA VAPEUR



Faites sortir la vapeur en appuyant légèrement avec le doigt sur l'indicateur de pression, jusqu'à ce que la vapeur ne s'échappe plus.

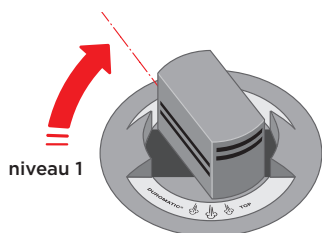
10.3 ÉCHAPPEMENT RAPIDE DE LA VAPEUR



Mettre le bord de l'autocuiseur à refroidir en le plaçant sous l'eau froide courante (uniquement le bord de la marmite, afin que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur).

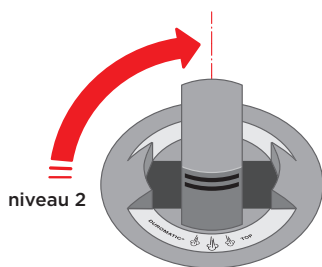
Certains modèles disposent d'une fonction complémentaire d'échappement automatique de la vapeur.

10.4 ÉCHAPPEMENT AUTOMATIQUE NORMAL DE LA VAPEUR



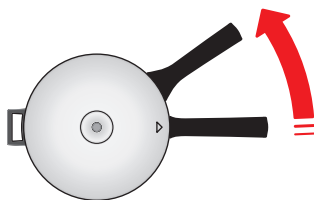
Soulever encore un peu le bouton de retenue et le tourner de 75° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la première fois (niveau 1).

10.5 ÉCHAPPEMENT AUTOMATIQUE RAPIDE DE LA VAPEUR









Soulever encore un peu le bouton de retenue et le tourner de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la première fois (niveau 2).

10.6 OUVERTURE DE LA MARMITE APRÈS ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR
















Il n'y a plus de vapeur dans la marmite, c.-à-d. sans pression, lorsque l'indicateur de pression reste en bas. Poussez maintenant, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la poignée du couvercle à côté de la poignée de la cuve. Dans cette position, vous pouvez facilement soulever le couvercle de la cuve.

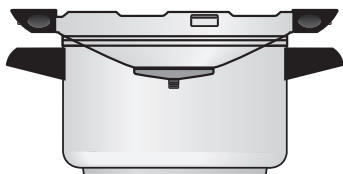
Indications relatives à l'échappement de la vapeur pour certains aliments:

-  Aliments avec un temps de cuisson court:
faites sortir la vapeur rapidement, sinon les aliments risqueraient d'être trop cuits.
-  Légumes avec un temps de cuisson long / soupes / viande complètement recouverte de liquide/pommes de terre / céréales /haricots secs: faites sortir lentement la vapeur. Ne pas passer sous l'eau! (les pommes de terre pourraient éclater)
-  Viande (normal) / légumes / légumes surgelés / fruits frais / produits secs (sauf haricots): faites sortir la vapeur normalement ou rapidement (pour les surgelés cuisinés, placez d'abord l'autocuiseur pendant 1 minute à côté de la plaque de cuisson).
-  Poisson / risotto:
faites sortir la vapeur rapidement.
-  Afin d'éviter toute projection d'aliments très gras ou genre purée (légumes secs, p.ex.) faites sortir la vapeur lentement et lorsque vous enlevez le couvercle de l'autocuiseur, secouez-le légèrement avant l'ouverture.
-  Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté.

11. INDICATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE DES DUROMATIC®

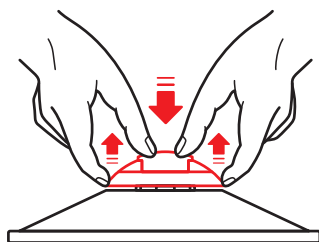
-  Par une utilisation normale, la soupape est autonettoyante. Toutefois, si des aliments sont passés à travers la soupape, démontez-la et nettoyez-la. (Voir chap. 11.1)
-  Serrez les poignées ou les manches qui présentent du jeu, à l'aide d'un tournevis. En cas de problème, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente KUHNN RIKON. (Voir chap. 14)
-  Après chaque utilisation, nettoyez le couvercle, notamment le bord du couvercle, ainsi que le joint en caoutchouc amovible.
-  La soupape de sécurité (SI, deuxième dispositif de sécurité) doit toujours être correctement montée sur le couvercle lorsque vous utilisez l'autocuiseur (= ressort visible à l'intérieur du couvercle). Ne jamais démonter cette soupape pour la laver!
-  Il ne faut jamais mettre le couvercle, la cape protectrice ni la cuve dans le lave-vaisselle.
-  Ne jamais enlever les salissures, même importantes, ou les traces de brûlures recuites, de l'autocuiseur, par des méthodes de nettoyage abrasives, telles que couteaux, tampons en laine d'acier ou en cuivre. Laissez tremper la marmite assez longtemps dans de l'eau chaude additionnée d'un petit peu de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus persistants avec une brosse à vaisselle, une éponge ou un chiffon.

-  La cape protectrice, en particulier, ne doit être nettoyée qu'avec une éponge humide (n'utilisez ni produits de nettoyage abrasifs ni la pâte SWISS CLEANER).
-  Ne pas nettoyer avec des produits corrosifs comme l'eau de javel.
-  Enlevez les taches de calcaire tenaces avec quelques gouttes de vinaigre, de jus de citron ou de SWISS CLEANER.
-  Pour les altérations de couleur dues à la surchauffe, utilisez de préférence la pâte SWISS CLEANER.
-  Si le couvercle est difficile à tourner, frottez légèrement le joint en caoutchouc avec de l'huile de table.
-  La durée de vie du joint en caoutchouc dépend largement de la fréquence d'utilisation, de l'entretien, du stockage et du soin apporté à la manipulation. En moyenne, un joint en caoutchouc doit être remplacé au bout de 6 à 8 ans.
-  Pour le rangement, retourner le couvercle sur la marmite pour que le joint en caoutchouc incorporé dans le couvercle soit sans charge et ne se déforme pas.

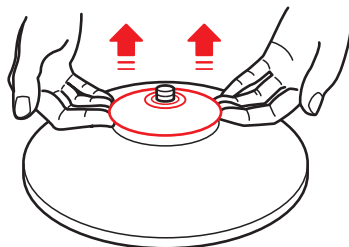


11.1 LES SOUPAPES

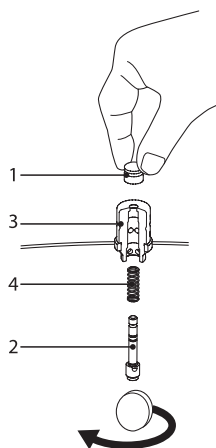
11.1.1 ENLEVER LA CAPE PROTECTRICE



Enlever toutes les capes protectrices des deux mains.



11.1.2 DÉMONTAGE DE LA SOUPAPE DES MODÈLES STANDARD

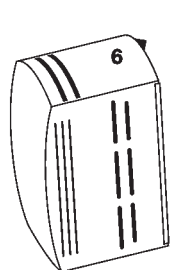


Pour démonter, retirer la vis de soupape avec l'indicateur de pression (2) intégré à l'intérieur du couvercle avec une pièce de monnaie ou un tournevis. Tenir fermement le bouton de retenue pendant l'opération.

- 1 Bouton de retenue
- 2 Indicateur de pression
- 3 Socle de soupape
- 4 Ressort de soupape

11.1.3 DÉMONTAGE DE LA SOUPAPE DU MODÈLE TOP

Pour démonter, on enlève la vis de soupape avec l'indicateur de pression (2) intégré à l'intérieur du couvercle avec un tournevis.



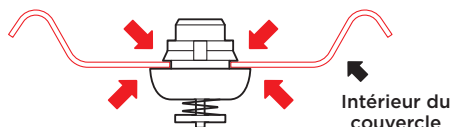
- 1 Contre-écrou
- 2 Indicateur de pression
- 3 Ressort de soupape
- 4 Joint de soupape
- 5 Socle de soupape
- 6 Bouton de retenue avec l'indicateur de pression intégré

11.1.4 NETTOYAGE ET MONTAGE DE LA SOUPAPE

1. Démontez et nettoyez la soupape. Ne jamais utiliser des détergents abrasifs.
2. Lors du montage, veiller à ce que le bouton de retenue soit serré à fond sur l'indicateur de pression.
3. Contrôlez la soupape après l'avoir montée. (Voir chap. 6)

11.1.5 INSTALLATION DE LA SOUPEPE SI (DEUXIÈME DISPOSITIF DE SÉCURITÉ)

- » Poussez l'ancienne soupape SI de l'extérieur vers l'intérieur.
- » Enfoncer la nouvelle soupape SI à la main avec précaution et centrer de l'intérieur du couvercle (le silicone ne doit pas être coupé).
- » ce travail peut également être effectué par notre service après-vente.



Contrôle:
le caoutchouc bleu doit être parfaitement plaqué au couvercle, à l'intérieur et à l'extérieur. Le ressort est visible à l'intérieur du couvercle.

12. DÉPANNAGES DU DUROMATIC®



Si vous avez des doutes concernant les dispositifs de sécurité, il ne faut plus utiliser l'autocuiseur avec le mode de cuisson rapide sous pression. Adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)



Si l'autocuiseur n'est pas étanche:

- » vérifier si la position du joint en caoutchouc est correcte (voir chap. 7);
- » huiler légèrement ou mouiller le joint en caoutchouc;
- » ou remplacer le joint, si nécessaire.

Lorsque l'ouverture ou la fermeture du couvercle exige beaucoup de force, même si le joint en caoutchouc a été légèrement lubrifié (cause possible: déformation de la marmite ou du couvercle), l'autocuiseur doit être contrôlé par le service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)

Si la soupape SI (deuxième dispositif de sécurité) crachote pendant la cuisson, la soupape (premier dispositif de sécurité) n'a pas fonctionné. La soupape doit être démontée, nettoyée et contrôlée comme décrit au chapitre 11.

Si l'indicateur de pression est bloqué lors du contrôle de la soupape, celle-ci doit être démontée, nettoyée et contrôlée. (Voir chap. 11)

Si cela ne change rien, il faut faire réparer tout le couvercle. (Voir chap. 14)

13. GARANTIE

Kuhn Rikon AG accorde une garantie de 10 ans (la date d'émission du ticket de caisse fait foi) sur le matériau et le traitement de ses batteries de cuisine. Toutefois, les éléments qui peuvent être remplacés, tels que les joints, les garnitures, etc., en sont exclus. Aussi sont exclus de cette garantie les détériorations causées par un choc extérieur ou par une utilisation non conforme (comme les dommages causés par une surchauffe, les salissures, les rayures, les décolorations, l'usure et la corrosion.)

14. RÉPARATIONS, ADRESSES DE COMMANDE ET DE SERVICE APRÈS-VENTE



Il ne faut en aucun cas procéder à des modifications sur l'autocuiseur (et notamment sur les dispositifs de sécurité).



L'utilisation des pièces de rechange étrangères à la marque peut porter préjudice à la sécurité. KUHN RIKON ne peut pas contrôler tous les accessoires disponibles dans le commerce. Il faut donc exclusivement utiliser des pièces de rechange d'origine KUHN RIKON.



Vous trouvez les pièces de rechange originales KUHN RIKON sur notre page Internet www.kuhnrikon.com.

Pour les réparations et les pièces de rechange d'origine, s'adresser à votre revendeur ou au service après-vente KUHN RIKON:

SUISSE ET AUTRES PAYS:

KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tél. +41 52 396 01 01
service@kuhnrikon.ch



DUROMATIC®

0,0L • Ø 00 cm

INOX18/10 00000 00.00



0,8 bar 1,8 bar(PS)




Sur le fond de l'autocuiseur, vous trouverez l'inscription ci-contre. Pour toutes questions éventuelles, indiquer toujours les informations soulignées en rouge (numéro d'article: p. ex. 3342; date de production: p. ex. 08.11; dénomination du produit: p. ex. DUROMATIC®).

15. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT / ÉLIMINATION

La batterie de cuisine, les accessoires, les composants électroniques (y compris les piles) et l'emballage doivent être recyclés conformément aux directives régionales et nationales sur la protection de l'environnement. En Suisse, la batterie de cuisine usagée KUHN RIKON peut être retournée (suffisamment affranchie) directement à l'adresse du service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)

16. TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson mentionnés dans le tableau suivant peuvent légèrement varier en fonction du produit, du stockage et de la qualité des aliments. Trouver plus d'aliments et temps de cuisson sur notre KUHN RIKON App.

ALIMENTS			
	TEMPS DE CUISSON (en min)	NIVEAU DE CUISSON	QUANTITÉ DE LIQUIDE
LÉGUMES			
Artichauts (entier)	20	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Asperges (blanches)	8	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Betterave	35	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Blettes (en pièces)	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Cabus (chou blanc coupé en deux)	20	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Carottes (en bâtonnets)	4	2	selon la recette (au moins 1 dl)
Céleri-rave (en bâtonnets)	3	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choucroute crue	25	2	selon la recette (au moins 2 dl)
Chou-fleur (en fleurons)	6	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choux de Bruxelles	4	2	selon la recette (au moins 1 dl)
Choux-raves (en tranches)	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choux rouges	15	2	selon la recette (au moins 2 dl)
Epi de maïs	7	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Fenouil (en quartiers)	8	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Haricots secs	15	2	bien recouvrir les aliments d'eau
Haricots (vert)	3	2	selon la recette (au moins 1 dl)
Marrons	6	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Poireau en rondelles	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
VIANDE			
Boeuf en daube (escalopes cuites dans leur jus)	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Côtes de porc	20	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de boeuf	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de porc	13	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de veau	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Jarret de veau en tranches	30	2	selon la recette, au moins 1 dl
Lard fumé / salé	25	2	à recouvrir totalement d'eau
Paupiettes de boeuf (roulades)	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Ragoût de boeuf (goulash)	25	2	selon la recette, au moins 1 dl
Ragoût de porc (goulash)	25	2	selon la recette, au moins 1 dl
Ragoût de veau (goulash)	20	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti de boeuf	45	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti de porc	35	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti de veau	30	2	selon la recette, au moins 1 dl

**ALIMENTS****TEMPS DE
CUISSON****NIVEAU
DE CUISSON****QUANTITÉ DE LIQUIDE**

(en min)

AGNEAU

Ragoût d'agneau (goulash)	25	2	selon la recette, au moins 1 dl
Rôti d'agneau	30	2	selon la recette, au moins 1 dl

VOLAILLE

Cuisse de volaille/poulet	15	2	selon la recette, au moins 1 dl
Volaille/poulet entier	20	2	selon la recette, au moins 1 dl

GIBIER

Civet/ragoût	20	2	selon la recette, au moins 1 dl
Émincé de gibier	15	2	selon la recette, au moins 1 dl

POISSONS

Poisson entier, p.ex. Dorade	18	1	dans le panier à étuver, liquide, au moins 1 dl.
------------------------------	----	---	---

ACCOMPAGNEMENTS**Pommes de terre** - laisser évacuer la vapeur lentement

(Les pommes de terre primeurs exigent un temps de cuisson réduit jusqu'à un tiers)

Pommes de terre entières, petites	8	2	avec grille perforée, au moins 2 dl
Pommes de terre entières, grandes	12	2	avec grille perforée, au moins 2 dl
Pommes de terre coupées en quatre	5	2	avec grille perforée, au moins 2 dl

Indication de quantités pour les céréales : p.ex. 1 : 2 = 1 tasse de riz, 2 tasses d'eau

Maïs gros (Bramata)	20	1	1 : 4
Risotto	7	1	1 : 3
Riz complet (non trempé)	30	2	1 : 2
Riz (précuit)	7	2	1 : 2
Riz sauvage (Mix)	7	2	1 : 2

LÉGUMES SECS

(trempés pendant la nuit ou pendant 12 heures. Lorsqu'ils n'ont pas été trempés, le temps de cuisson sera plus long d'env. Un tiers. Les légumes ne doivent être salés qu'après la cuisson, pour éviter de prolonger la cuisson!)

Haricots rouges	10	1	3 x plus d'eau que d'aliments 1 : 3
Lentilles vertes et brunes (non trempés)	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments 1 : 3
Pois chiches	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments 1 : 3

ÍNDICE

1. Las ventajas de su olla a presión DUROMATIC®, a simple vista	53
2. Utilización correcta	53
3. Seguridad	54
4. Puesta en marcha de la olla a presión DUROMATIC®	55
5. Llenado	56
6. Comprobación de la válvula	56
7. Cerrado de la olla	57
8. DUROMATIC® Comfort con función Bluetooth	58
9. Cocinar con presión	59
10. Purgado del vapor y apertura de la olla	60
11. Indicaciones para la limpieza y el mantenimiento de la DUROMATIC®	62
12. Ayudas en caso de avería de la olla DUROMATIC®	65
13. Garantía	66
14. Reparaciones, direcciones de compra y servicio técnico	66
15. Protección del medio ambiente/retirado de la olla	66
16. Tabla de los tiempos de cocción	67

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Advertencias importantes de seguridad



Indicación

1. LAS VENTAJAS DE SU OLLA A PRESIÓN DUROMATIC®, A SIMPLE VISTA

- » Cocción que preserva las vitaminas (para su salud)
 - » Ahorro de energía y tiempo (el tiempo de cocción con presión es de aprox. 1/3 del tiempo de cocción habitual)
 - » Mangos de plástico termoaislante (los mangos DUROMATIC® no se calientan, los mangos metálicos DUROTHERM pueden calentarse)
 - » Marca de la cantidad de llenado (grabado laser en el interior: 1/2 y 2/3 de la cantidad de llenado)
 - » Bloqueo totalmente automático de la tapa (impide que la olla pueda ser abierta estando bajo presión)
 - » Válvula de aroma (se preservan el aroma y el color natural de las comidas)
 - » Indicador de presión acústico (para facilitar el manejo)
 - » Protección múltiple contra sobrepresión (para su seguridad)
 - » Fondo sandwich Supertérmico, (distribución óptima del calor, apto para todo tipo de cocinas, incluso las de inducción)
 - » Acero inoxidable especial (garantiza calidad y duración)
 - » Algunos modelos con despresurizado automático de dos niveles
 - » Productos de muy fácil cuidado y servicio
-

2. UTILIZACIÓN CORRECTA

La olla a presión DUROMATIC® ha sido concebida para cocinar con un mínimo de agua y puede ser utilizada en todo tipo de cocinas, incluso las de inducción del hogar.



Las ollas a presión KUHN RIKON son especialmente apropiadas para comidas que normalmente requieren largo tiempo de cocción:

- » sopas
- » carnes (p.ej. asado, gulash, guisos, etc.)
- » hortalizas
- » patatas / determinados cereales y legumbres
- » productos secos, arroz



Su olla funciona bajo presión. Aunque la olla a presión DUROMATIC® se distinga por su alto nivel de calidad y seguridad, no puede descartarse la posibilidad de que se produzcan lesiones (por escaldamiento) o daños materiales, si la olla es utilizada de forma incorrecta o se emplea para fines inapropiados. Por eso le recomendamos atenderse a las advertencias de seguridad.

3. SEGURIDAD

Antes de usar su olla a presión DUROMATIC, lea éstas instrucciones de uso hasta el final, especialmente las indicaciones referentes al control, a la limpieza y al mantenimiento de los dispositivos de seguridad. Preste especial atención a las advertencias de seguridad marcadas con un triángulo.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Durante el uso de la olla a presión hay que atenerse siempre a las siguientes medidas básicas de precaución

1. Leer todas las instrucciones. Nunca dejar la olla a presión desatendida sobre la cocina.
2. No tocar las superficies calientes. Sujetar la olla sólo por el mango o las asas.
3. Al usar la olla a presión en presencia de niños, hay que vigilar a éstos muy atentamente.
4. No poner nunca la olla a presión en un horno caliente.
5. Al utilizar una cocina de gas, le rogamos leer el capítulo 4.
6. Maneje siempre la olla a presión con extremado cuidado, sobre todo si contiene líquido hirviendo.
7. Usar la olla a presión sólo para los fines previstos. (Ver cap. 2)
8. Este aparato cocina con presión. Si se emplea incorrectamente, podrían producirse lesiones por quemadura. Antes de la puesta en marcha, asegúrese de haber cerrado la olla correctamente. (Ver cap. 7)
9. No llenar nunca la olla más de 2/3 de su capacidad. Si se guisan alimentos que se hinchan durante la cocción, como p.ej. arroz, legumbres secas, etc., la olla sólo debe ser llenada hasta la mitad. (Ver cap. 5)
10. No usar esta olla para preparar compota de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros productos de cereales (excepto los mencionados en cap. 16), ni guisantes, pastas, macarrones o ruibarbo. Estos alimentos tienden a formar espuma o salpicaduras que pueden bloquear la válvula. Estos alimentos no se deben cocinar nunca en la olla a presión.
11. Antes de cada utilización hay que controlar si el indicador de presión de la válvula se puede mover libremente. (Ver cap. 6)
12. La olla a presión sólo se debe abrir después de haberla enfriado y después de que haya desaparecido la presión interior. Si los mangos no se pueden mover o sólo se pueden mover con dificultad significa que la olla aún conserva presión interior. En tal caso no trate de abrirla nunca. La presión interior de la olla puede resultar peligrosa. (Ver cap. 10)
13. Esta olla no se debe usar con presión para freír alimentos en aceite.
14. Aténgase a las instrucciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
15. Después de alcanzar la presión normal de cocción, reduzca el calor de modo que el líquido que produce el vapor no se pueda escapar.

16. Nunca ponga la olla a presión al fuego sin haber introducido agua previamente. Si la olla no tiene agua, sufrirá serios daños.
17. Nunca introduzca en la olla a presión más de 2/3 de su volumen nominal. Si prepara alimentos como arroz o legumbres secas que se hinchan durante la cocción, llene la olla a presión como máximo hasta la mitad de su volumen nominal.
18. Si ha cocinado carne con piel (p. ej. lengua de buey) que pueda hincharse por la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada. Podría sufrir quemaduras.
19. Si prepara alimentos pastosos, sacuda ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para que no salpique la comida.
20. No manipule nunca los sistemas de seguridad, excepto para realizar el mantenimiento indicado en las instrucciones.
21. Utilice únicamente recambios originales para el modelo en cuestión. Especialmente, utilice el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y preste atención a que sean compatibles.

Guarde bien estas instrucciones.

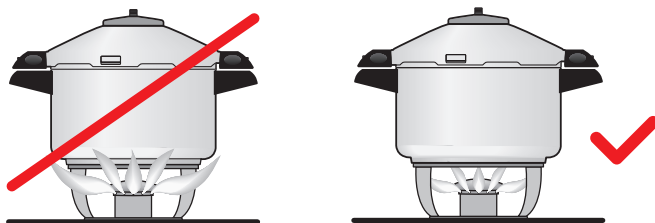
4. PUESTA EN MARCHA DE LA OLLA A PRESIÓN DUROMATIC®

Antes de usarla por primera vez, hay que lavar con agua caliente y detergente la olla, la tapa y la junta de goma.

En las cocinas eléctricas, el diámetro de la placa de cocción y el tamaño de la base de la olla a presión deberán ser iguales. Está debidamente señalado en el fondo de la olla, en su parte exterior. (Ver cap. 14)

En algunas cocinas de inducción, y bajo ciertas condiciones, se puede generar un sonido durante la cocción porque el campo magnético produce una vibración en la olla. Esto no se puede evitar, pero no hay que preocuparse puesto que no dañará la cacerola.

En las cocinas a gas, la llama no deberá sobresalir de la base de la olla ni calentar la pared externa de la misma. Esto produciría un cambio del color de la olla y las asas (o mangos) se calentarían innecesariamente. Recomendación: emplear un salvallamas.



5. LLENADO



Nunca llene la olla por encima de los 2/3 de su capacidad, contando el líquido que se añada (ver la marca en el interior de la olla).



Cuando se preparen sopas, determinados cereales y legumbres secas (ver cap. 16), o judías secas, no hay que llenar nunca más de la mitad de la olla (marca de 1/2).



Si se llena la olla en exceso, pueden resultar afectados los elementos de seguridad (peligro de escaldamiento).



No olvide añadir líquido (ver la tabla de tiempos de cocción en el cap. 16), pues la evaporación total del líquido puede causar el sobrecalentamiento del alimento y de la olla.

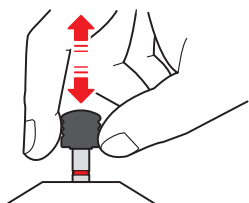


Los granos de sal deberán ser disueltos completamente removiéndolos en agua caliente. No conservar en la olla agua salada ni comidas muy saladas, ya que esto podría atacar el acero.

6. COMPROBACIÓN LA VÁLVULA



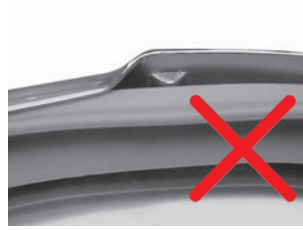
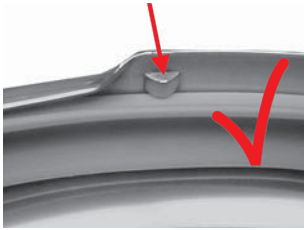
¡La válvula es un dispositivo de seguridad! Comprueba si la pequeña cápsula de la válvula está fuertemente apretada. Si no es así, enrósquela firmemente (ver las indicaciones de limpieza y mantenimiento en el cap. 11).



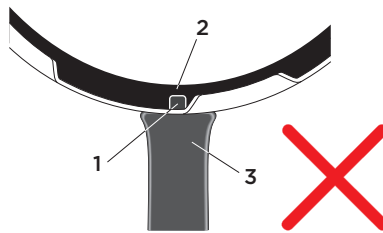
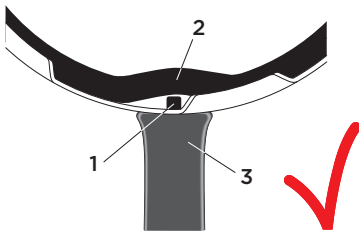
Tirando ligeramente del indicador de presión controle si la válvula se puede mover libremente. Si la válvula no se mueve libremente la olla a presión no debe ser utilizada. (Ver el cap. 12: Ayudas en caso de avería)

7. CERRADO DE LA OLLA

Poner la junta de goma cuidadosamente en el interior de la tapa, asegurándose de que quede por debajo de las dos pestañas pequeñas, bien pegada al fondo y encajada por debajo de los dos puntos de fijación.



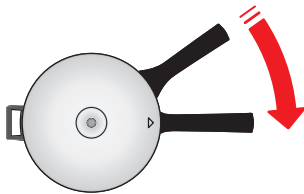
Compruebe que el pasador de seguridad coloreado aleje la junta de goma del borde de la tapa.



- 1 Pasador de seguridad con muelle (montado dentro del mango de la olla)
- 2 Junta de goma (posición, para una olla que no está completamente cerrada)
- 3 Mango de la tapa

MODELO CON MANGO:

Colocar la tapa sobre el cuerpo, tal y como se indica en la ilustración. El triángulo de posicionamiento de la tapa debe apuntar al centro del mango del cuerpo.



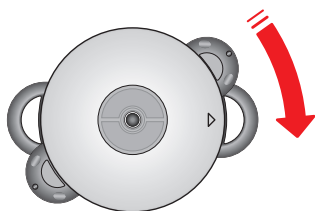
Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que el mango de la tapa esté sobre el mango del cuerpo.



Control: La olla estará bien cerrada, si el mango del cuerpo y el mango de la tapa se encuentran justo uno encima del otro.

MODELO CON ASAS LATERALES:

El triángulo de posicionamiento de la tapa deberá coincidir con el centro del asa lateral del cuerpo.



Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que las asas de la tapa cubran las asas del cuerpo.

- i** Control: Las asas laterales del cuerpo y las de la tapa deberán estar unas encima de las otras.

8. DUROMATIC® COMFORT CON FUNCIÓN BLUETOOTH**Conectar su olla a presión DUROMATIC® a la aplicación**

La App KUHN RIKON se puede descargar en la App Store correspondiente. Pulsando el botón azul Bluetooth de la DUROMATIC®, su aparato se conecta directamente con el asistente de cocción de la aplicación. No es necesario modificar previamente la configuración del smartphone o del tablet. Asegúrese de que Bluetooth está activado en su dispositivo. La conexión puede tardar unos segundos. A continuación, siga las instrucciones de la aplicación durante la primera conexión.



Tenga en cuenta que, según la región y el país, la distancia entre la placa de cocción inteligente y el dispositivo conectado puede ser limitada por razones de seguridad.



El mango lateral Bluetooth contiene un módulo electrónico con una batería (dióxido de litio manganeso). La batería no debe ser reemplazada personalmente. También está prohibido abrir las asas.



El mango lateral o el módulo electrónico no debe eliminarse con los residuos domésticos, sino que debe introducirse en la infraestructura de reciclaje de acuerdo con la normativa nacional pertinente. En Suiza, la tapa/mango lateral también puede devolverse al centro de servicio de KUHN RIKON para su eliminación.

Si tienes cualquier otra pregunta o problema, puedes encontrar más ayuda en la aplicación, en la página web o en nuestro servicio al cliente.

9. COCINAR CON PRESIÓN



Sujete la olla caliente únicamente por las asas y/o el mango. Maneje la olla siempre con extremo cuidado, sobre todo si ésta contiene líquido hirviendo. Las ollas a presión con asas metálicas pueden requerir el uso de guantes de tela.



Evite la evaporación total del líquido de la olla, ya que de lo contrario podrían producirse daños.



Nunca deje la olla a presión vacía sobre la placa caliente.



No use esta olla para preparar compota de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros productos de cereales (excepto los mencionados en cap 16), guisantes, pastas o macarrones. Estos alimentos tienden a formar espuma o salpicaduras que pueden bloquear la válvula.



Si la olla no funciona bien: retírela del fuego y deje que se enfríe.

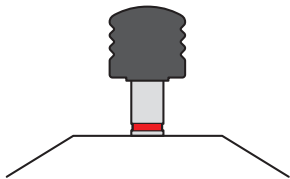
Cierre correctamente la olla y póngala en la placa del diámetro correspondiente al tamaño de la base de la olla, que está debidamente señalado en el fondo de la olla (en su parte exterior ver cap. 14) y conecte a toda su potencia la fuente de calor.

En cuanto el contenido de la olla comience a hervir, lo primero que escapará por la válvula será el oxígeno del aire. A continuación, se disparará hacia arriba el cabezal de la válvula. Seguidamente, el indicador de presión se elevará, indicando el aumento de presión dentro de la olla. Observe: al poco tiempo podrá verse en el indicador de presión el primer anillo rojo, el cual indica que se ha alcanzado el nivel de cocción 1.



En cuanto se puede ver la segunda anilla roja, comienza el tiempo de cocción. (Ver cap. 16: Tabla de tiempos de cocción)

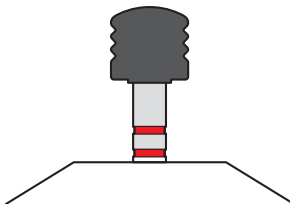
SIGNIFICADO DE LOS NIVELES DE COCCIÓN:



Nivel de cocción 1

Cocción suave a baja presión. (0.4 bar)

El nivel de cocción 1 se alcanza cuando se puede ver el primer anillo rojo del indicador de presión. Durante todo el tiempo de cocción, sólo deberá permanecer visible el primer anillo rojo.




Nivel de cocción 2

Cocción rápida a alta presión. (0.8 bar)


El nivel de cocción 2 se alcanza cuando se pueden ver los dos anillos rojos del indicador de presión. Durante todo el tiempo de cocción, deberán permanecer visibles siempre los dos anillos rojos.

Para mantener el nivel de cocción deseado, se deberá reducir correspondientemente el suministro de calor. Si se percibe un sonido silbante y se produce escape de vapor, será señal de que se alcanzó la presión máxima de cocción de 1.2 bar. Reduzca el calor y/o retire durante un tiempo breve la olla de la fuente de calor, hasta que la segunda raya roja del indicador de presión baje pero aún se pueda ver.

 En el vaporizador o en la rejilla se pueden hervir verduras de forma especialmente suave, preservando su color, su aroma, sus vitaminas y sus propiedades nutritivas.

10. PURGADO DEL VAPOR Y APERTURA DE LA OLLA

 ¡No abrir jamás la olla a la fuerza!

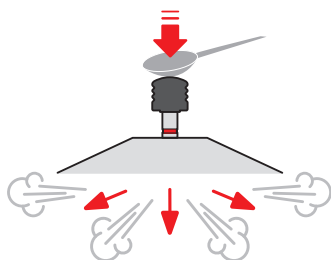
 Si se han preparado alimentos pastosos o de gran contenido en grasa, hay que sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar que el contenido salpique.

La olla a presión puede abrirse con una fuerza normal una vez que no tiene presión interior (válvula de seguridad). Se puede reducir la presión interior mediante expulsión de vapor, tal y como se explica a continuación.

10.1 PURGADO LENTO DEL VAPOR

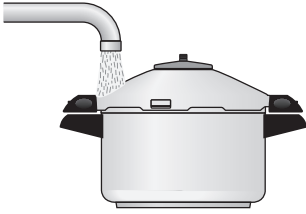
Colocar la olla al lado de la placa y dejarla enfriar.

10.2 PURGADO NORMAL DEL VAPOR



Presionar ligeramente el indicador de presión con el dedo hasta que deje de salir vapor.

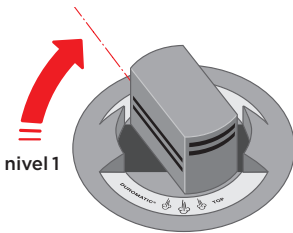
10.3 PURGADO RÁPIDO DEL VAPOR



Enfriar el borde de la olla bajo un chorro de agua fría (sólo el borde de la olla, ya que de lo contrario, el agua podrá ser aspirada hacia el interior de la olla).

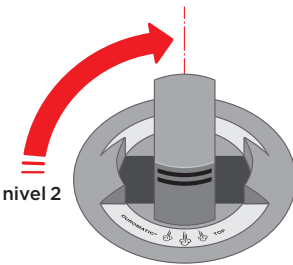
Ciertos modelos tienen una función automática adicional de despresurizado.

10.4 PURGADO AUTOMÁTICO NORMAL DEL VAPOR



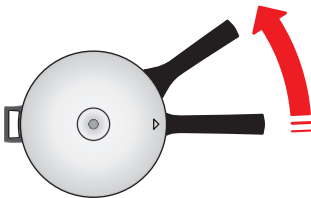
Levantar la cápsula de la válvula y girarla en 75° en sentido horario hasta que engatille por primera vez (nivel 1).

10.5 PURGADO AUTOMÁTICO RÁPIDO DEL VAPOR









Levantar un poco más la cabecilla de la válvula y girarla en 90° en sentido horario hasta que engatille por segunda vez (nivel 2).

10.6 APERTURA DE LA OLLA DESPRESURIZADA
















La olla estará despresurizada, e.d. sin presión, cuando el indicador de presión permanezca bajado. Ahora, deslice las asas de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta quedar al lado de las asas de la olla. En esta posición, la tapa puede ser retirada fácilmente de la olla.

Sugerencias para purgar el vapor en determinados alimentos:

-  Alimentos que requieran un tiempo de cocción corto:
Purgar el vapor rápidamente, de lo contrario, éstos podrían cocerse demasiado.
-  Hortalizas de cocción larga / sopas / carnes completamente sumergidas en líquido / patatas / cereales / judías secas:
Purgar el vapor lentamente. ¡No enjuagar con agua!
(las patatas podrían romperse).
-  Carne (normal) / hortalizas / hortalizas congeladas / frutas frescas /alimentos secos (sin judías):
Purgar el vapor de forma normal o rápida (para alimentos precocinados congelados, hay que retirar primero la olla de la fuente de calor y dejarla reposar durante un minuto).
-  Pescado / Arroz:
Purgado rápido del vapor
-  Alimentos pastosos o de alto contenido en grasa (p.ej. legumbres secas): Purgado lento del vapor, sacudiendo ligeramente la olla antes de abrir la tapa para que no salpique la comida.
-  Después de cocinar carne con piel, que puede levantarse por el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel está todavía hinchada, peligro de escaldamiento.

11. INDICACIONES PARA LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO DE LA DUROMATIC®

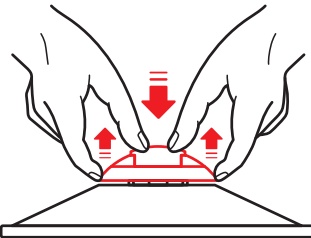
-  En condiciones normales, la válvula se limpia por sí sola. Sin embargo, si ha salido algo de alimento por la válvula, ésta deberá ser desmontada y limpiada. (Ver cap. 11.1)
-  Los mangos o las asas que estén sueltos deberán ser atornillados firmemente con un destornillador. Si surgen problemas, rogamos ponerse en contacto con su distribuidor o con el Servicio Técnico de KUHN RIKON. (Ver cap. 14)
-  Quitar la junta de goma de la tapa después de cada uso. Lavar cuidadosamente la junta de goma así como la tapa, especialmente por su lado exterior.
-  La válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad) debe estar siempre correctamente colocada en la tapa (se debe ver el muelle en el interior de la tapa). Esta válvula no se debe desmontar nunca para limpiarla.
-  La tapa, la campana de la válvula, la junta de goma y la olla no deben ser lavados en el lavavajillas.
-  La suciedad, incluso si es fuerte y está quemada o incrustada, no debe ser retirada utilizando medios agresivos como cuchillos, esponjilla de acero o trapo de cobre. En tales casos, dejar la olla a remojo con agua caliente y detergente durante un tiempo prolongado y después eliminar los residuos residentes con un cepillo de fregar, una esponja o un trapo.

-  El módulo de la tapa sólo debe de ser limpiado con un paño húmedo (no utilizar otros medios abrasivos, ni SWISS CLEANER o similares).
-  No usar productos abrasivos como la lejía o aguarrás para limpiar la olla.
-  Las manchas de cal persistentes pueden ser retiradas con unas gotas de vinagre, zumo de limón o SWISS CLEANER.
-  Si se ha producido un cambio de color a causa del exceso de calor, recomendamos el uso de la pasta de limpieza SWISS CLEANER.
-  Si la tapa gira con dificultad hay que untar ligeramente la junta de goma con aceite de cocina.
-  La vida útil de la junta de goma depende en gran medida de la frecuencia de uso, el cuidado, el almacenamiento y el cuidado en la manipulación. Normalmente una junta de goma debe sustituirse al cabo de 6-8 años.
-  Para guardar la olla, colocar la tapa en posición invertida sobre la olla, para evitar que la junta de goma que se encuentra dentro de la tapa tenga que soportar peso y se deforme.

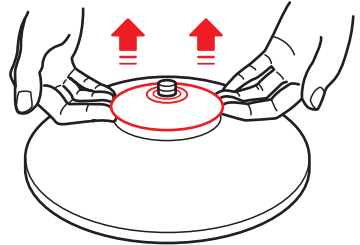


11.1 VÁLVULAS

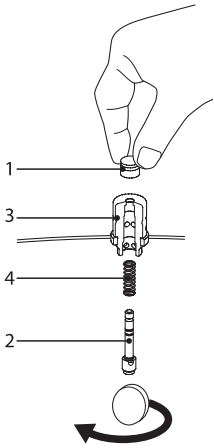
11.1.1 QUITAR EL MÓDULO DE LA TAPA



Sacar todos los módulos de la tapa con ambas manos.



11.1.2 DESMONTAJE DE LA VÁLVULA ESTÁNDAR

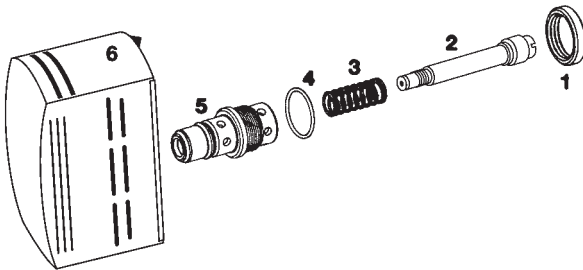


Retirar la cabeza de la válvula del indicador de presión (2) desenroscándola con un desatornillador o una moneda por la parte interior de la tapa. Mantener sujeta la válvula mientras tanto.

- 1 Cápsula de la válvula
- 2 Indicador de presión
- 3 Casquillo de la válvula
- 4 Muelle de la válvula

11.1.3 DESMONTAJE DE LA VÁLVULA TOP

Para desmontar la válvula Top destornillar, por la parte interior de la tapa (2), un destornillador, el tornillo de la válvula con indicador integrado de presión.



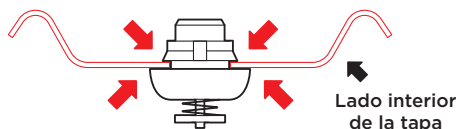
- 1 Contratuerca
- 2 Indicador de presión
- 3 Muelle de la válvula
- 4 Junta de la válvula
- 5 Casquillo de la válvula
- 6 Cabecilla de válvula con indicador inte-grado de presión

11.1.4 LIMPIEZA Y MONTAJE DE LA VÁLVULA

- 1. Retirar el cabezal de la válvula del indicador de presión (desenroscándola con una moneda o destornillador).
- 2. Desmontar y limpiar la válvula. No usar nunca agentes de limpieza agresivos o abrasivos.
- 3. Cuando se proceda a montarla de nuevo, prestar atención a que el cabezal de la válvula esté bien sujeta sobre el indicador de presión.
- 4. Después del montaje deberá comprobarse la válvula. (Ver cap. 6)


11.1.5 MONTAJE DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD (SEGUNDO DISPOSITIVO DE SEGURIDAD)


- » Empujar la válvula SI vieja desde el exterior hacia el interior.
- » Presionar la nueva válvula SI a mano con cuidado y centrada desde el interior de la tapa (no se debe cortar la silicona).
- » este trabajo también puede ser realizado por uno de nuestros Centros de Servicio



Control:
La goma azul debe ajustar perfectamente tanto en la parte interior como exterior de la tapa. El muelle es visible en el lado interior de la tapa.

12. AYUDAS EN CASO DE AVERÍA DE LA DUROMATIC®

 Si existe alguna duda con respecto a la eficacia de los dispositivos de seguridad, no debe emplearse la olla para cocinar a presión. Recomendamos consultar a su negocio especializado o a su Central de Servicio Técnico KUHN RIKON. (Ver cap. 14)

 ¿La olla a presión tiene un escape?
» Compruebe que la junta de goma esté colocada correctamente (ver cap. 7);
» Lubricar la junta de goma con un poco de aceite vegetal de cocina o mojarla con un poco de agua;
» O reemplácela si es necesario.

Si la tapa se abre o cierra sólo con gran esfuerzo, incluso después de haber sido ligeramente lubricada la junta de goma (posible causa: deformación de la olla o de la tapa), la olla deberá ser sometida a un control en un Centro de Servicio Técnico KUHN RIKON. (Ver cap. 14)

Si la válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad) expulsa vapor durante la cocción, significa que la válvula (primer dispositivo de seguridad) no ha funcionado. En tal caso hay que desmontar la válvula, limpiarla y revisarla según descrito en el capítulo 11.

Si durante la revisión de la válvula, el indicador de presión se traba hay que desmontar la válvula, desarmarla, limpiarla y controlarla. (Ver cap. 11) Si esto no da resultado hay que enviar la tapa completa para su reparación al Servicio Técnico. (Ver cap. 14)

13. GARANTÍA

Kuhn Rikon otorga una garantía de 10 años (recibo de caja) sobre el material y el acabado de las baterías de cocina, pero no cubre las piezas recambiables como juntas de goma, asas, etc. Ni tampoco incluye los daños causados por agentes externos o consecuencia de una manipulación inadecuada (daños por sobrecalentamiento, suciedad, rayas, decoloraciones, desgaste y corrosión).

14. REPARACIONES, DIRECCIONES DE COMPRA Y SERVICIO TÉCNICO



Bajo ningún concepto deberán efectuarse modificaciones en la olla a presión (especialmente en los dispositivos de seguridad).



La utilización de piezas de repuesto de otro fabricante puede mermar la seguridad. KUHN RIKON no puede probar cada accesorio que esté en el mercado, por lo que recomendamos que utilicen únicamente repuestos originales de KUHN RIKON.



Las piezas de repuesto originales de Kuhn Rikon se venden en www.kuhnrikon.com

Si necesita reparaciones y piezas de repuesto, rogamos ponerse en contacto con su distribuidor habitual o con nuestra central de Servicio Técnico en:

SUIZA:

KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
service@kuhnrikon.ch

ESPAÑA:

KUHN RIKON Española, S.A.U.
C/ Cuatro de Agosto 14
E-50003 Zaragoza
Tel. +34 976 235 923
oficinas@kuhnrikon.es

AMERICAS:

KUHN RIKON CORPORATION
402 BNA Drive, Suite 112
Nashville, TN 37217
USA
Tel. +1 615 639 10 14
info@kuhnrikon.com



En la base de la olla a presión encontrará por ejemplo la siguiente marca. Si desean hacer alguna consulta, por favor indiquen siempre los datos subrayados en rojo (número de artículo: por ejemplo 3342; fecha de producción: por ejemplo 08.11.; denominación del producto: por ejemplo DUROMATIC).

DUROMATIC®

0.0L • Ø 00 cm

INOX18/10 00000 00.00






0,8 bar 1,8 bar(PS)

15. ROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE / RETIRADO DE LA OLLA

La olla, los accesorios, los componentes electrónicos (incluidas las pilas) y el embalaje deberían ser entregados para su reciclaje ecológico. Deberán cumplirse las normas habituales del país y de la región.

16. TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción detallados en la siguiente tabla pueden variar ligeramente - según el producto, el almacenamiento y la calidad del alimento. Más alimentos y tiempos de cocción en nuestra App KUHN RIKON.

ALIMENTO	 TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	 NIVEL DE COCCIÓN	 AÑADIDO DE LIQUIDOS
VERDURA			
Alcachofas (entero)	20	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Bulbo de apio (palitos)	3	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Castañas	6	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Choucroute crudo	25	2	según receta, 1 dl mínimo
Col blanca cortado en dos	20	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Coles de Bruselas	4	2	según receta, 1 dl mínimo
Coliflor (floretes)	6	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Colinabo en rodajas	6	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Col lombarda	15	2	según receta, 2 dl mínimo
Espárragos (blancos)	8	1	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Hinojo (cortada en cuatro)	8	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Judías secas	15	2	cubrir apenas con agua
Judías (verde)	3	2	según receta, 1 dl mínimo
Mazorcas de maíz	7	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Puerro en rodajitas	3	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Remolacha	35	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Tallos de acelga (pedazos)	3	2	hasta la altura de la rejilla, 1 dl mínimo
Zanahorias (palitos)	4	2	según receta, 1 dl mínimo
CARNES			
Asado de cerdo	35	2	según receta, 1 dl mínimo
Asado de ternera	30	2	según receta, 1 dl mínimo
Asado de vaca/asado adobado con vinagre	45	2	según receta, 1 dl mínimo
Costillas de cerdo ahumada	20	2	según receta, 1 dl mínimo
Filetes de vaca en su jugo	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Guiso de carne de cerdo (gulash)	25	2	según receta, 1 dl mínimo
Guiso de carne de vaca (gulash)	25	2	según receta, 1 dl mínimo
Gulash de ternera	20	2	según receta, 1 dl mínimo
Jarrete de ternera en filetes	30	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de cerdo	13	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de ternera	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de vaca	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Rollos de carne rellenos	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Tocino ahumado, salado	25	2	cubrir totalmente con agua



ALIMENTO

TIEMPO DE COCCIÓN

NIVEL DE COCCIÓN

AÑADIDO DE LIQUIDOS

(min.)

CORDERO

Asado de cordero	30	2	según receta, 1 dl mínimo
Guiso de cordero (gulash)	25	2	según receta, 1 dl mínimo

AVES

Aves en trozos	15	2	según receta, 1 dl mínimo
Pollo entero	20	2	según receta, 1 dl mínimo

CAZA

Guiso picante de caza	20	2	según receta, 1 dl mínimo
Lonchas de caza	15	2	según receta, 1 dl mínimo

PESCADO

Pescado entero, p. ej. dorada	18	1	nel cesta para cocinar al vapor, Líquido, 1 dl mínimo
-------------------------------	----	---	---

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas - evaporar lentamente

(El tiempo de cocción de las patatas nuevas se reduce en un tercio)

Patatas sin pelar, pequeñas	8	2	con rejilla, 2 dl. mínimo
Patatas sin pelar, grandes	12	2	con rejilla, 2 dl. mínimo
Patatas cocidas con sal, troceadas	5	2	con rejilla, 2 dl. mínimo

Cantidades para los cereales p. ej. 1 : 2 = 1 taza de arroz, 2 tazas de agua

Arroz	7	2	1 : 2
Arroz integral (sin haber estado a remojo)	30	2	1 : 2
Arroz (Risotto)	7	1	1 : 3
Arroz silvestre	7	2	1 : 2
Maíz grueso (Bramata)	20	1	1 : 4

LEGUMBRES SECAS

Deben haber estado a remojo durante la noche o durante 12 horas. En las legumbres que no hayan estado a remojo, el tiempo de cocción se incrementará en un tercio aproximadamente. Las legumbres deberán ser sazonadas con sal después de la cocción, ya que de lo contrario, aumentaría el tiempo de cocción.

Garbanzos	7	1	3 veces más agua que alimento
Judías rojas	10	1	3 veces más agua que alimento
Lentejas verdes y pardas (sin haber estado a remojo)	7	1	3 veces más agua que alimento

INDICE

1. I vantaggi della vostra pentola a pressione DUROMATIC®	70
2. Uso appropriato	70
3. Sicurezza	71
4. Messa in funzione	72
5. Riempimento	73
6. Controllo valvola	73
7. Chiusura	74
8. DUROMATIC® Comfort con funzione Bluetooth	75
9. Cottura a pressione	76
10. Scarico vapore ed apertura	77
11. Istruzioni di pulizia e manutenzione per DUROMATIC®	79
12. Rimedi in caso di disturbi al modello DUROMATIC®	82
13. Garanzia	83
14. Riparazioni, centri d'acquisto e d'assistenza	83
15. Tutela dell'ambiente/smaltimento	83
16. Tabella dei tempi di cottura	84

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Importanti istruzioni di sicurezza



Suggerimento/Avviso

1. I VANTAGGI DELLA VOSTRA PENTOLA A PRESSIONE DUROMATIC®

- » Cottura senza distruzione delle vitamine (per la vostra salute)
 - » Risparmio d'energia e di tempo (tempo di cottura a pressione circa 1/3 del tempo di cottura normale)
 - » Manici termoisolanti in materia plastica (i manici DUROMATIC® non si riscaldano, i manici in materia metallica di DUROTHERM possono riscaldarsi)
 - » Marcatura dei livelli di riempimento (sull'interno: livelli di riempimento a 1/2 e 2/3)
 - » Blocco automatico del coperchio (evita apertura sotto pressione)
 - » Valvola aroma (per mantenere l'aroma ed il colore naturale dei cibi)
 - » Indicatore di pressione acustico ed ottico (per facilitare l'uso)
 - » Protezione multipla contro la sovrappressione (per la vostra protezione)
 - » Fondo a sandwich Supertermico (per un'ottima distribuzione termica, permette l'uso della pentola su tutti i tipi di fornelli, compresi quelli ad induzione)
 - » Acciaio inossidabile (garantisce un alto livello di qualità ed una lunga durata di vita)
 - » Alcuni modelli sono dotati di funzione automatica di scarico del vapore in 2 fasi
 - » Molti prodotti per facilitare cura e manutenzione
-

2. USO APPROPRIATO

La pentola a pressione DUROMATIC® è concepita per la cottura di cibi con aggiunta d'acqua e può essere usata su tutti i tipi di fornelli inclusi quelli ad induzione delle cucine di casa.



- Le pentole a pressione della KUHN RIKON sono particolarmente adatte per la preparazione dei piatti che normalmente richiedono un lungo tempo di cottura, come:
- » Minestre
 - » Carne (p.es. arrostiti, gulasch, ragù, ecc.)
 - » Verdure
 - » Patate/ certi tipi di cereali e legumi
 - » Frutta secca



La pentola DUROMATIC® funziona sotto pressione. Sebbene la pentola a pressione di questo tipo si distingue per un alto livello di qualità e sicurezza, non si possono escludere lesioni (scottature) oppure danni materiali se non è manovrata correttamente oppure se è utilizzata in modo inappropriato. Rispettate pertanto le istruzioni di sicurezza.

3. SICUREZZA

Prima di usare la pentola a pressione DUROMATIC, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, particolarmente quelle relative al controllo e alla pulizia e manutenzione dei dispositivi di sicurezza. Vanno rispettate specialmente le istruzioni di sicurezza marcate con un triangolo.

IMPORTANTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per l'uso delle pentole a pressione vanno seguite assolutamente le seguenti istruzioni di sicurezza:

1. Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita sul fornello.
Leggere tutte le istruzioni per l'uso.
2. Non toccare le superfici calde. Afferrate la pentola soltanto dal manico lungo o dai manici laterali.
3. Tenere sotto stretta sorveglianza i bambini se la pentola viene usata in loro presenza.
4. In nessun caso mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.
5. Per l'uso della pentola a pressione su un fornello a gas, leggere il capitolo 4.
6. Maneggiare con la massima prudenza la pentola a pressione, in particolare se contiene liquidi caldi.
7. La pentola a pressione va utilizzata esclusivamente in modo appropriato. (Vedi cap. 2)
8. La pentola funziona sotto pressione. Se viene usata in modo inappropriato, si possono subire lesioni da scottature. Prima della messa in funzione, controllare sempre che la pentola sia chiusa correttamente. (Vedi cap. 7)
9. Non riempire la pentola oltre i 2/3. Se vengono cotti alimenti che si gonfiano, p.es. riso o verdura secca, la pentola va riempita solo fino a metà. (Vedi cap. 5)
10. La pentola non va usata per la preparazione di composto di mele, mirtilli rossi, orzo, fiocchi d'avena o altri cereali (esclusi quelli indicati nel cap. 16), piselli, pasta, maccheroni oppure rabarbaro. Questi alimenti tendono a formare schiuma e schizzi che possono intasare la valvola. Questi alimenti non dovranno essere cotti nella pentola a pressione.
11. Prima d'ogni uso della pentola, controllare che l'indicatore di pressione nella valvola abbia libertà di movimento. (Vedi cap. 6)
12. Aprire la pentola a pressione solo quando si è raffreddata e la pressione interna si è scaricata. Se non si riescono a muovere i manici o se si stenta a muoverli, la pentola è ancora sotto pressione. Non cercate di aprirla. La pressione ancora contenuta può essere pericolosa. (Vedi cap. 10)
13. La pentola a pressione non va usata per friggere cibi sotto pressione.
14. Dopo ogni uso, seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
15. Quando è raggiunta la normale pressione di cottura, ridurre l'apporto energetico in modo che tutto il liquido sviluppi vapore, ma non possa scaricarsi.

16. Non riscaldare mai la pentola a pressione senza aggiunta d'acqua; subirebbe infatti gravi danni.
17. Non riempire mai la pentola a pressione oltre i 2/3 del suo volume nominale. In caso di preparazione di alimenti quali il riso o verdure essiccate, che durante la cottura si gonfiano, riempire la pentola a pressione al massimo per metà del suo volume nominale.
18. In caso di preparazioni di carne con la pelle (p. es. lingua di bue), che sotto pressione può gonfiarsi, non bucherellare la carne finché la pelle è gonfia. Pericolo di ustioni!
19. In caso di preparazione di alimenti pastosi o purea, scuotere leggermente la pentola a pressione, per evitare spruzzi al momento dell'apertura del coperchio.
20. Non modificare in alcun modo i sistemi di sicurezza; eseguire esclusivamente le operazioni di manutenzione previste dalle istruzioni per l'uso.
21. Impiegare esclusivamente i pezzi di ricambio originali previsti per il rispettivo modello. In particolar modo, utilizzare il corpo e il coperchio dello stesso produttore e osservare che siano compatibili tra loro.

Conservate al sicuro queste istruzioni.

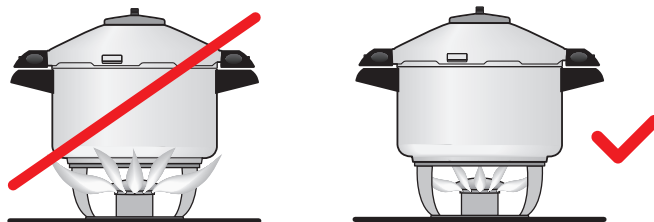
4. MESSA IN FUNZIONE

Prima di usare la pentola per la prima volta, lavare in acqua calda con del detersivo la pentola stessa, il coperchio e la guarnizione di gomma.






Se la pentola a pressione viene usata su un fornello elettrico, il diametro della piastra deve corrispondere al diametro del fondo della pentola. Le relative misure sono indicate esternamente sul fondo. (Vedi cap. 14)

Su alcune piastre ad induzione in determinati casi - durante la cottura - si possono produrre dei rumori poiché la pentola viene fatta vibrare del campo magnetico. Questo fenomeno, purtroppo, non è evitabile.


Se si usano fornelli a gas, la fiamma non deve debordare dal fondo della pentola e riscaldarne la parete esterna, perché altrimenti questa trascolora ed i manici laterali (oppure i manici lunghi) si riscaldano inutilmente. E' consigliabile usare un parafiamma.

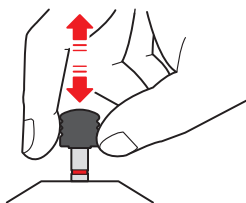


5. RIEMPIMENTO

-  Non riempire la pentola oltre i 2/3, compreso il liquido aggiunto (vedi marcatura sull'interno della pentola).
 -  Se vengono cotti minestre, determinati tipi di cereali, legumi secchi (vedi cap. 16) o fagioli secchi, la pentola va riempita solo fino alla metà (marcatura 1/2).
 -  In caso di riempimento eccessivo, si possono danneggiare gli elementi di sicurezza (rischio di scottature).
 -  Non dimenticate l'aggiunta di liquido (vedi cap. 16, Tabella dei tempi di cottura), poiché l'evaporazione completa del liquido può provocare il surriscaldamento dei cibi da cuocere e della pentola stessa.
 -  I grani di sale vanno sciolti completamente nell'acqua calda usando un mestolo. Non lasciare nella pentola acqua salata o cibi molto salati per un periodo prolungato al fine di evitare che possano intaccare l'acciaio inossidabile.
-

6. CONTROLLO VALVOLA

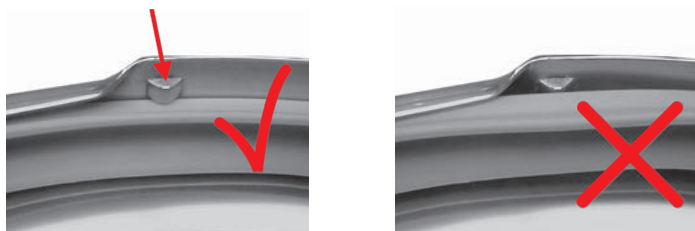
-  La valvola è un dispositivo di sicurezza! Controllate che la testina della valvola sia ben serrata, se no, stringetela a fondo (vedi cap. 11, Istruzioni per la pulizia e la manutenzione).



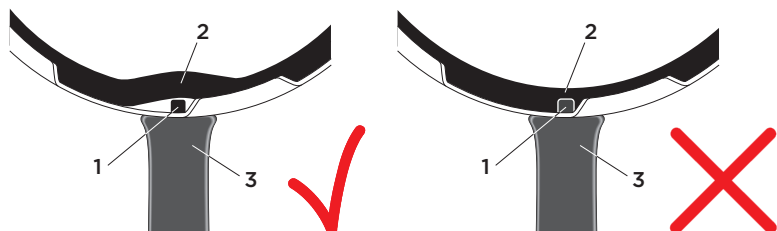
Tirando fuggacemente l'indicatore di pressione, controllate che la valvola sia libera di muoversi. In caso contrario, non è ammesso usare la pentola (vedi cap. 12, Rimedi in caso di disturbi).

7. CHIUSURA

Inserire la guarnizione accuratamente, in modo che sia posizionata correttamente all'interno del coperchio sotto il fermo.



Controllate che la guarnizione di gomma venga spinta via dal bordo del coperchio dalla spina di sicurezza colorata.

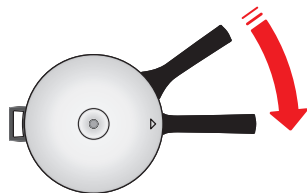


- 1 Spina di sicurezza con molla (integrata nel manico laterale del coperchio)
- 2 Guarnizione di gomma (posizione a pentola non completamente chiusa)
- 3 Manico laterale del coperchio

TIPO A MANICI LUNGI:

Appoggiare il coperchio sulla pentola come illustrato.

Allineare il triangolo di posizionamento sul coperchio in modo che sia rivolto verso il centro del manico laterale della pentola.



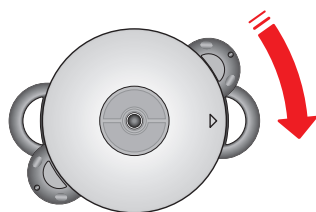
Girare il coperchio in senso orario finché il manico lungo del coperchio copre il manico lungo della pentola.



Controllo: La pentola è perfettamente chiusa se i manici lunghi della pentola e del coperchio sono posizionati esattamente sovrapposti.

TIPO A MANICI LATERALI:

Allineare il triangolo di posizionamento sul coperchio in modo che sia rivolto verso il centro del manico della pentola.



Girare il coperchio in senso orario finché i manici laterali del coperchio coprono quelli della pentola.

 Controllo: I manici laterali della pentola e del coperchio devono essere sovrapposti.

8. DUROMATIC® COMFORT CON FUNZIONE BLUETOOTH

Connettere la pentola a pressione DUROMATIC® all'applicazione



L'app KUHN RIKON può essere scaricata nel rispettivo app store. Premendo il tasto blu sul DUROMATIC® il Bluetooth sarà attivato collegandosi direttamente con l'assistente alla cottura dell'app, senza dover prima modificare le impostazioni dello smartphone o del tablet. Assicurarsi che il Bluetooth sia attivato sul dispositivo. La connessione potrebbe richiedere alcuni secondi. Quindi seguire le istruzioni dell'applicazione durante la prima connessione.



Si prega di notare che a seconda della regione e del paese, la distanza tra il piano cottura intelligente e il dispositivo intelligente collegato può essere limitata per motivi di sicurezza.



Il manico laterale Bluetooth contiene un modulo elettronico con batteria (biossido di manganese al litio). La batteria non deve essere sostituita personalmente. E' inoltre vietato aprire i componenti.



Il manico laterale o il modulo elettronico non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Si prega di riciclarlo secondo le normative nazionali e regionali in materia. Se si trova in Svizzera, il manico del coperchio/manico laterale può essere restituito al centro di riparazione e smaltimento KUHN RIKON.

Troverete ulteriore aiuto nell'app, sul sito web o presso il nostro servizio clienti.

9. COTTURA A PRESSIONE



Afferrate la pentola soltanto ai manici lunghi o ai manici laterali. Maneggiate la pentola a pressione con la massima prudenza, in particolare quando contiene liquidi caldi. In caso di pentole con manici metallici, talvolta può essere necessario usare delle presine.



Evitate l'evaporazione completa del liquido nella pentola per poter escludere eventuali danni.



Quando è vuota, non mettete la pentola a pressione sulla piastra calda.



La pentola non va usata per la preparazione di composta di mele, mirtilli rossi, orzo, fiocchi d'avena o altri cereali (esclusi quelli indicati nel cap. 16), piselli, pasta, maccheroni oppure rabarbaro. Questi alimenti hanno la tendenza a formare schiuma e schizzi e possono intasare la valvola.



In caso di disturbi, togliete la pentola dal fornello e lasciatela raffreddare.

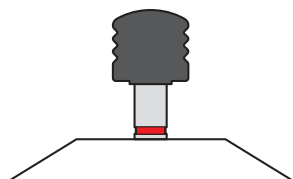
Mettere la pentola correttamente chiusa su una fonte di calore adatta al diametro del fondo della pentola. Le relative misure sono indicate esternamente sul fondo. (Vedi cap. 14) Accendere la fonte di calore e regolarla sulla potenza massima.

Appena il cibo comincia a bollire, l'ossigeno atmosferico fuoriesce attraverso la valvola, dopo di che si alza la testina della valvola. L'indicatore di pressione si alza indicando in questo modo l'aumento della pressione all'interno della pentola. Dopo breve tempo si vede il primo anello rosso, che sta ad indicare che si è raggiunto il grado di cottura 1.



Il tempo di cottura inizia appena è raggiunto il grado di cottura necessario (vedi cap. 16, Tabella dei tempi di cottura).

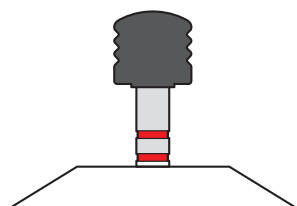
DEFINIZIONE DEI GRADI DI COTTURA:



Grado 1

Cottura lenta a bassa pressione (0,4 bar).

Il grado di cottura 1 è raggiunto quando si vede il primo anello rosso dell'indicatore di pressione. Per l'intero tempo di cottura deve sempre essere visibile il primo anello rosso.




Grado 2


Cottura rapida ad alta pressione (0,8 bar).

Il grado di cottura 2 è raggiunto quando si vedono entrambi gli anelli rossi dell'indicatore di pressione. Per l'intero tempo di cottura si devono vedere sempre entrambi gli anelli rossi.

Per mantenere il grado di cottura desiderato, l'erogazione di calore va ridotta in modo adeguato. Quando si ode un sibilo o si verifica una fuoriuscita di vapore, ciò significa che è raggiunta la massima pressione d'esercizio di 1,2 bar. In questo caso, riducete l'alimentazione di calore e/o togliete temporaneamente la pentola a pressione dal fornello finché si vede appena il secondo anello rosso dell'indicatore di pressione.

 Si ottiene una cottura delicata della verdura usando il cestello cuocivapore oppure il cestello multicucina. In questo modo, il colore, l'aroma, le vitamine e le sostanze nutritive dei cibi restano inalterati.

10. SCARICO VAPORE ED APERTURA

 Non aprite mai la pentola con la forza!

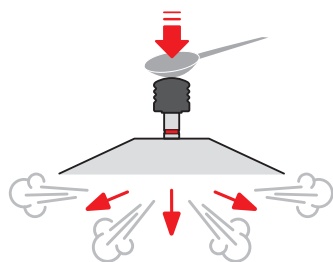
 In caso di cibi pastosi o ad alto contenuto grasso, la pentola a pressione va scossa leggermente prima di aprire il coperchio per evitare spruzzi all'atto dell'apertura.

Quando la pressione è scaricata (sicurezza), la pentola a pressione DUROMATIC® può essere aperta con un normale uso della forza. La pressione viene eliminata scaricando il vapore come segue:

10.1 SCARICO LENTO DEL VAPORE

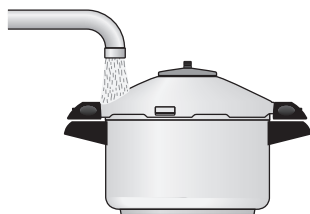
Togliete la pentola dal fornello e fatela raffreddare.

10.2 SCARICO NORMALE DEL VAPORE



Scaricate il vapore premendo leggermente l'indicatore di pressione, finché non esce più vapore.

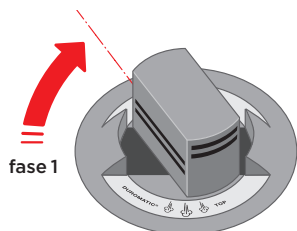
10.3 SCARICO RAPIDO DEL VAPORE



Raffreddate il bordo della pentola sotto acqua corrente fredda (soltanto il bordo della pentola, perché altrimenti l'acqua può essere aspirata dalla pentola).

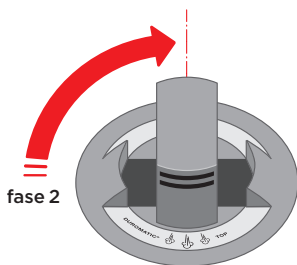
Alcuni modelli sono dotati anche di una funzione automatica di scarico del vapore.

10.4 NORMALE SCARICO AUTOMATICO DEL VAPORE



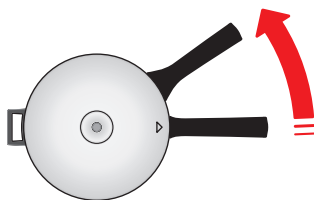
Sollevare ancora leggermente la testina della valvola e girarla di 75° in senso orario finché non si incastra per la prima volta (fase 1).

10.5 SCARICO AUTOMATICO RAPIDO DEL VAPORE









Sollevare ancora leggermente la testina della valvola e girarla di 90° in senso orario finché non si incastra per la seconda volta (fase 2).

10.6 APERTURA DELLA PENTOLA A VAPORE COMPLETAMENTE SCARICATA
















Quando l'indicatore di pressione resta abbassato, cioè senza pressione, il vapore è completamente scaricato dalla pentola. Spingete i manici laterali del coperchio in senso antiorario accanto ai manici laterali della pentola. In questa posizione il coperchio può essere facilmente tolto dalla pentola.

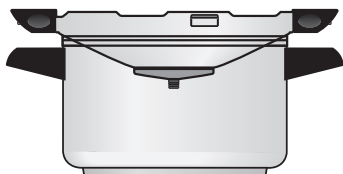
Istruzioni di scarico del vapore per taluni cibi:

-  Cibi con tempo di cottura corto:
Scaricate il vapore rapidamente per evitare che il cibo venga stracotto.
-  Verdure con tempo di cottura lungo / minestre / carni completamente immerse nel liquido / patate / cereali / fagioli secchi:
Scaricate il vapore lentamente, non mettendo la pentola sotto l'acqua (le patate potrebbero spezzarsi).
-  Carne (normale) / verdura / verdura surgelata / frutta fresca / frutta e verdura secca (esclusi fagioli):
Scaricate il vapore normalmente o rapidamente (nel caso di cibi surgelati precotti, lasciate ancora per un minuto la pentola sul fornello prima di scaricare il vapore).
-  Pesce / risotto:
Scaricate il vapore rapidamente.
-  Cibi pastosi o ad alto contenuto di grassi (p.es. legumi secchi): scaricate il vapore lentamente e prima di togliere il coperchio scuotete leggermente la pentola per impedire che i cibi spruzzino.
-  Se avete cucinato la carne con la pelle (per esempio lingua di bovino) che può gonfiarsi sotto l'influenza di pressione, allora non pungete la carne, finché la pelle è crescente. Attenzione vi potete prendere delle bruciature.

11. ISTRUZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE PER DUROMATIC®

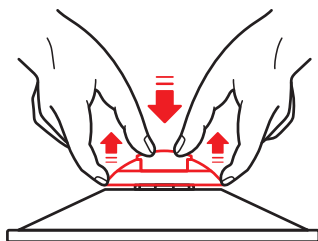
-  Se la pentola viene usata in modo normale, la valvola si pulisce automaticamente. Se invece una parte del cibo cotto è fuoruscita attraverso la valvola, quest'ultima deve essere smontata e pulita. (Vedi cap. 11.1)
-  Avvitare i manici con un cacciavite se si sono allentati. Se dovessero sorgere dei problemi, contattate il Vostro rivenditore o il centro di assistenza KUHN RIKON. (Vedi cap. 14)
-  Dopo ogni uso, lavate il coperchio, in particolare il suo bordo messo allo scoperto, e la guarnizione di gomma tolta dal coperchio.
-  La valvola Si (secondo dispositivo di sicurezza) quando si utilizza la pentola a pressione deve sempre essere montata correttamente sul coperchio (= molla visibile all'interno del coperchio). Non smontare mai questa valvola quando si pulisce la pentola!
-  Non lavate in lavastoviglie coperchio, tappo per la valvola e pentola.
-  Non rimuovete mai lo sporco ostinato o bruciato utilizzando mezzi abrasivi, come coltelli, paglietta d'acciaio e strofinacci con fili di rame. Lasciate per qualche tempo la pentola immersa in acqua calda con del detersivo, dopo di ciò i residui ostinati possono essere rimossi con una spazzola, una spugna oppure con uno straccio.

-  È di particolare importanza che il tappo per la valvola sia pulito esclusivamente con una spugna umida (non usate né prodotti abrasivi né SWISS CLEANER).
-  Per la pulizia non usare prodotti caustici come acqua di Javel.
-  Togliere le macchie calcaree ostinate con qualche goccia d'aceto, succo di limone o SWISS CLEANER.
-  Se si verificano trascolorazioni da surriscaldamento, è consigliabile usare l'impasto di pulizia SWISS CLEANER.
-  Se risulta difficile girare il coperchio, lubrificare la guarnizione di gomma con un po' d'olio alimentare.
-  La durata di vita della guarnizione di gomma dipende molto dalla frequenza d'uso, dalla cura, dalla conservazione e dalla cura nella manipolazione. In genere, una guarnizione di gomma dovrebbe essere sostituita dopo 6-8 anni.
-  Quando riponete la pentola, rovesciate il coperchio per evitare che la guarnizione all'interno del coperchio venga caricata oppure deformata.

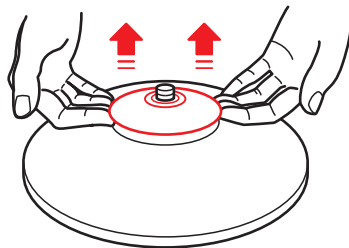


11.1 VALVOLE

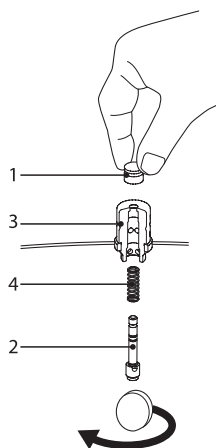
11.1.1 APPLICARE IL TAPPO VALVOLA



Togliere tutti i tappi della valvola con entrambe le mani.



11.1.2 SMONTAGGIO DELLA VALVOLA STANDARD

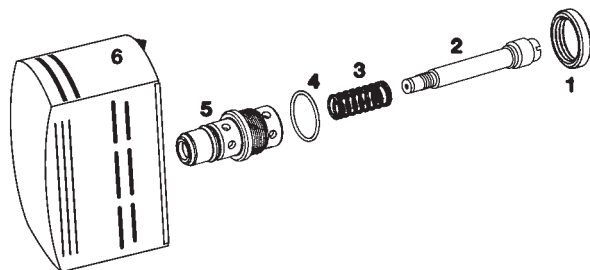


Per lo smontaggio, con una moneta o un cacciavite, allentare la vite della valvola con indicatore di pressione integrato (2) sulla parte interna del coperchio. Tenere bene la testina della valvola.

- 1 Testina della valvola
- 2 Indicatore di pressione
- 3 Base della valvola
- 4 Molla della valvola

11.1.3 SMONTAGGIO DELLA VALVOLA DEL MODELLO TOP

Per lo smontaggio, con un cacciavite, allentare l'indicatore di pressione integrato (2) sulla parte interna del coperchio.



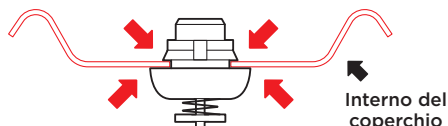
- 1 Controdado
- 2 indicatore di pressione
- 3 Molla della valvola
- 4 Guarnizione della valvola
- 5 Base della valvola
- 6 Testina della valvola con indicatore di pressione integrato

11.1.4 PULIZIA E MONTAGGIO DELLA VALVOLA

1. Smontate e pulite la valvola. Non utilizzate mai detersivi abrasivi.
2. Durante il montaggio, verificate che la testina della valvola sia saldamente serrata sull'indicatore di pressione.
3. Controllate la valvola dopo il montaggio. (Vedi cap. 6)

11.1.5 MONTAGGIO DELLA VALVOLA SI (SECONDO DISPOSITIVO DI SICUREZZA)

- » Spingere la vecchia valvola SI dall'esterno verso l'interno.
- » Premere la nuova valvola SI manualmente con attenzione e centrata dall'interno del coperchio (il silicone non deve essere tagliato).
- » questo lavoro può essere svolto anche da uno dei nostri Centri Servizi



Controllo:

La gomma blu deve essere ben aderente tutt'intorno all'esterno e all'interno del coperchio. La molla è visibile all'interno del coperchio.

12. RIMEDI IN CASO DI DISTURBI AL MODELLO DUROMATIC®



Se non è garantito il perfetto funzionamento dei dispositivi di sicurezza, non utilizzate la pentola per la cottura a pressione. Rivolgetevi al Vostro rivenditore o ad un centro d'assistenza KUHN RIKON. (Vedi cap. 14)



Se la pentola a pressione non si chiude ermeticamente:

- » accertarsi che la guarnizione di gomma sia posizionata correttamente (vedi cap. 7);
- » ungere leggermente con olio alimentare la guarnizione di gomma o bagnarla con acqua;
- » o se necessario, sostituirla.

Se la chiusura o l'apertura del coperchio richiede molta forza malgrado la guarnizione di gomma sia stata lubrificata con un po' d'olio (causa possibile: deformazione della pentola o del coperchio), la pentola deve essere controllata in un centro d'assistenza KUHN RIKON. (Vedi cap. 14)

Se durante la cottura attraverso la valvola di sicurezza Si (secondo dispositivo di sicurezza) fuoriesce del vapore, ciò significa che l'altra valvola (primo dispositivo di sicurezza) non funziona e quindi deve essere smontata, pulita e controllata come descritto nel capitolo 11.


Se l'indicatore di pressione rimane incastrato durante il controllo della valvola, dovete smontare, pulire e controllare quest'ultima. (Vedi cap. 11) Se anche in questo modo il difetto non viene eliminato, dovete fare riparare il coperchio completo. (Vedi cap. 14)


13. GARANZIA

Kuhn Rikon dà una garanzia di 10 anni (fa fede lo scontrino) sul materiale e lavorazione delle pentole, non però alle parti intercambiabili quali guarnizioni ecc. Anche sono esclusi dalla garanzia i danni causati da influssi esterni o da uso scorretto (danni da surriscaldamento, sporco o graffi, gli scolorimenti, usura e corrosione).

14. RIPARAZIONI, CENTRI D'ACQUISTO E D'ASSISTENZA

 La pentola a pressione, in particolare i dispositivi di sicurezza, non vanno modificati.

 La sicurezza non è più garantita se vengono usati pezzi di ricambio di altre marche. La KUHN RIKON non è in grado di controllare ogni accessorio d'uso commerciale. Usate quindi soltanto i pezzi di ricambio originali della KUHN RIKON.

 I pezzi di ricambio originali Kuhn Rikon sono disponibili all'indirizzo www.kuhnrikon.com

Per riparazioni o pezzi di ricambio originali contattate il Vostro rivenditore o il centro d'assistenza KUHN RIKON:

SVIZZERA E ALTRI PAESI:

KUHN RIKON AG
Service Center
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
service@kuhnrikon.ch



DUROMATIC®

0.0L • Ø 00 cm

INOX 18/10 00000 00.00



0,8 bar 1,8 bar(PS)




Sul fondo della pentola a pressione si trovano le informazioni mostrate qui accanto. Se contattate il centro d'assistenza, vogliate sempre indicare i dati sottolineati (numero d'articolo: ad es. 3342; data di produzione: ad es. 08.11.; denominazione del prodotto: ad es. DUROMATIC).




15. TUTELA DELL'AMBIENTE/SMALTIMENTO

La pentola, gli accessori, i componenti elettronici (comprese le batterie) e l'imballaggio devono essere conferiti per il debito riciclaggio. Vanno osservate le norme nazionali e regionali in vigore. In Svizzera, le pentole KUHN RIKON fuori uso possono essere rispedite (affrancate correttamente) direttamente ad un centro assistenza Kuhn Rikon. (Indirizzo vedi cap. 14)

16. TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura sotto indicati possono variare leggermente secondo il prodotto, della conservazione e della qualità del prodotto da cuocere. Più alimenti e tempi di cottura sulla nostra App KUHN RIKON.

CIBO			
	TEMPO COTTURA	GRADO COTTURA	AGGIUNTA LIQUIDO
(MIN.)			
VERDURA			
Asparagi (bianchi)	8	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Barbabietola rossa	35	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Carciofi (intero)	20	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Carote (bastoni)	4	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Castagne	6	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolfiore (in fiori)	6	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo bianco tagliato a metà	20	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo di Bruxelles	4	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Cavolo rosso	15	2	vedi ricetta, almeno 2 dl
Crauti crudi	25	2	vedi ricetta, almeno 2 dl
Fagioli secchi	15	2	coprire appena d'acqua
Fagiolini (verde)	3	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Finocchio (divise in quattro)	8	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Pannocchia di granoturco	7	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Porro tagliato a fette	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Rapa tagliata a fette	6	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Sedano tagliato a bastoni	3	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Steli di bietola (pezzi)	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
CARNE			
Arrosti di maiale	35	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Arrosti di manzo/	45	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Arrosti di carne marinata			
Arrosti di vitello	30	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Costate di maiale	20	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Gulasch di maiale	25	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Gulasch di manzo	25	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Gulasch di vitello	20	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Involtoni di manzo	15	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Pancetta affumicata / salata	25	2	coprire compl. d'acqua
Scaloppina di manzo (nel proprio sugo)	15	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Spezzatino di maiale	13	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Spezzatino di manzo	15	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Spezzatino di vitello	15	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Stinco di vitello (a fette)	30	2	vedi ricetta, almeno 1 dl

CIBO			
	TEMPO COTTURA (MIN.)	GRADO COTTURA	AGGIUNTA LIQUIDO
AGNELLO			
Arrostro d'agnello	30	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Gulasch d'agnello	25	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
POLLAME			
Coscia di pollo	15	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Pollo intero	20	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
SELVAGGINA			
Selvaggina in salmi	20	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
Spezzatino di selvaggina	15	2	vedi ricetta, almeno 1 dl
PESCE			
Pesce intero, p. es. orate	18	1	in inserto per vaporiera impilabile, liquido, almeno 1 dl
CONTORNI			
Patate - vaporizzare lentamente (per patate novelle, il tempo di cottura si riduce fino ad un terzo)			
Patate lesse con buccia piccole	8	2	con cestello, almeno 2 dl
Patate lesse con buccia grandi	12	2	con cestello, almeno 2 dl
Patate lesse divise in quattro	5	2	con cestello, almeno 2 dl
indicazione della quantità per i cereali, p.es. 1 : 2 = 1 tazza di riso, 2 tazze d'acqua			
Granoturco	20	1	1 : 4
Riso integrale	30	2	1 : 2
(non messo a mollo)			
Riso (parboiled)	7	2	1 : 2
Riso (risotto)	7	1	1 : 3
Riso selvatico	7	2	1 : 2
LEGUMI SECCHI			
(messi a mollo per una notte o per 12 ore. Per i legumi secchi non messi a mollo, il tempo di cottura aumenta di circa un terzo. Saltate i legumi secchi soltanto dopo la cottura per evitare un aumento del tempo di cottura!)			
Ceci	7	1	rapporto acqua/cibo 3 : 1
Fagioli rossi	10	1	rapporto acqua/cibo 3 : 1
Lenticchie verdi e marroni (non messe a mollo)	7	1	rapporto acqua/cibo 3 : 1

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Kauf! Mit diesem KUHN RIKON Markenprodukt haben Sie sich für ein Schweizer Produkt von hoher Qualität entschieden. Bestimmt werden Sie an Ihrem neuen Schnellkochtopf lange Freude haben.

.....

Nous vous félicitons pour votre achat! Avec ce produit de marque KUHN RIKON, vous vous avez opté pour un produit suisse de haute qualité. Votre nouvel autocuiseur vous donnera certainement beaucoup de plaisir pendant de nombreuses années.

.....

We congratulate you on your purchase. By opting for the KUHN RIKON brand, you have chosen a Swiss product of high quality. You will certainly enjoy using your new pressure cooker for many years to come.

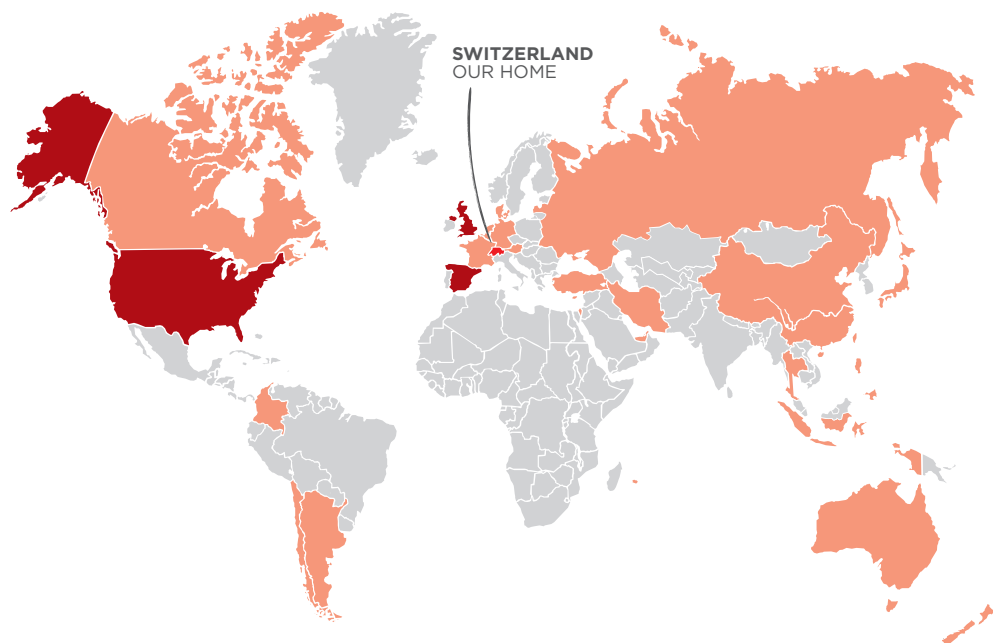
.....

Ci congratuliamo con Lei per il suo acquisto! Con questo prodotto di marca KUHN RIKON ha scelto un prodotto svizzero d'alta qualità. Sicuramente potrà godere a lungo della vostra nuova pentola a pressione.

.....

¡Le felicitamos por su compra! Acaba de adquirir un producto de primera calidad de la marca suiza KUHN RIKON. Sin duda, disfrutará durante mucho tiempo de su nueva olla a presión.

WORLDWIDE



■ HEADQUARTERS

Switzerland

Kuhn Rikon AG
Neschwilerstrasse 4
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
kuhnrikon@kuhnrikon.ch

■ SUBSIDIARIES

Americas

Kuhn Rikon Corporation
402 BNA Drive, Suite 112,
Nashville, TN 37217
USA
Tel. +1 615 639 10 14
info@kuhnrikon.com

United Kingdom

Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Unit 47 Planetary Road,
Wolverhampton
WV13 3XB
Great Britain
Tel. +44 1902 458 410
sales@kuhnrikon.co.uk

Spain

Kuhn Rikon Española S.A.U.
C/Cuatro de Agosto, 14
planta 4ª, oficina F-G
E-50003 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
oficinas@kuhnrikon.es

Germany

Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
export.verkauf@kuhnrikon.ch



