

GEBRAUCHSANLEITUNG

DUROTHERM® PRO BLACK

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



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 Thermo-Kochgeschirr 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 batterie de cuisine thermique 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 thermal cookware for many years to come.

.....

¡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 batería de cocina térmica.

.....

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 thermo.

(DE) GEBRAUCHSANLEITUNG | SEITE 03

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 13

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 23

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 33

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 43

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

Diese Gebrauchsanweisung gilt für das komplette DUROTHERM®-Sortiment ab Produktionsdatum Juli 2010. Im Bodenlogo des Kochgeschirrs wie folgt gekennzeichnet (siehe unten).

.....

These User Instructions are valid for the complete DUROTHERM® range from production date July 2010. Indicated as follows in the base logo of the kitchenware (see below).

.....

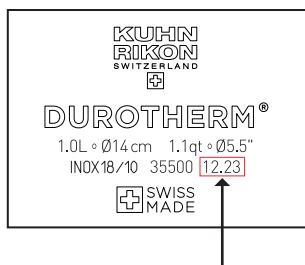
Ce mode d'emploi est valable pour la gamme complète DUROTHERM® fabriquée après le mois de juillet 2010. Le logo sur le fond de l'ustensile contient les informations suivantes (voir ci-dessous).

.....

Las presentes instrucciones de uso son válidas para toda la gama DUROTHERM® a partir de la fecha de fabricación de julio de 2010. Marcado en el logotipo de la base de la cacerola como se indica a continuación (véase más abajo).

.....

Queste istruzioni d'uso valgono per l'intero assortimento DUROTHERM® con data di produzione dal luglio 2010 in poi. Sul fondo delle pentole è riportato il seguente contrassegno (vedi sotto).



Produktionsdatum: Monat.Jahr
Date de production: mois.année
Data di produzione: mese.anno
Production date: month.year
Fecha de fabricación: mes.año

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Die Vorteile auf einen Blick	4
2.	Softgaren mit DUROTHERM®	5
3.	Sicherheitshinweise und Warnungen	6
4.	Erster Gebrauch	7
5.	Kochmethoden	8
6.	Reinigung und Pflege	9
7.	Garantie und Umweltschutz	10
8.	Reparaturen, Bezugs- und Servicehinweise	11
9.	Garzeitentabelle	12
10.	DUROTHERM®-Zubehör	53
11.	DUROTHERM®-Ersatzteile	54
12.	Kuhn Rikon Worldwide / Serviceadressen	57

ZEICHENERKLÄRUNG



Wichtige Sicherheitshinweise



Tipp/Hinweis

Für alle Fragen rund um Ihr neues Kochgeschirr von Kuhn Rikon steht Ihnen auch unser Kundendienst gerne zur Verfügung:
Tel. +41 52 396 03 50 (CH) oder service@kuhnrikon.ch

1. DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

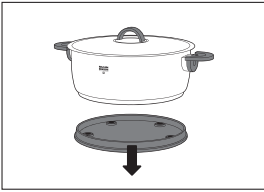
DUROTHERM® ist ein einzigartiges, doppelwandiges Kochgeschirr. Mit wenig Wasser, zugedeckt nur kurz auf den Herd und dann auf dem Warmhalte-Untersatz softgaren – das Gemüse bleibt aromatisch, die Farbe frisch und die Vitamine bleiben erhalten. Dank der ausgezeichneten Isolation bleiben die Speisen im DUROTHERM® bis zu zwei Stunden warm.

- » Innovatives Kochgeschirr mit Mehrfachnutzen: Kochen – Servieren – Warmhalten!
- » Einfach und gesund softgaren: Der DUROTHERM® kocht fast allein. Vitamine und Nährstoffe bleiben beim Kochen erhalten.
- » Zeitloses, elegantes Design
- » Für alle Kochmethoden geeignet: Konventionelles Kochen, Softgaren, Garen, Dünsten, Kochen im Wasserbad und Dampfgaren/Steamen
- » Speisen bleiben bis zu 2 Stunden warm
- » Je nach Kochmethode sparen Sie bis zu 60% Energie
- » Superthermic-Sandwichboden – optimale Wärmeverteilung und massiver Wärmespeicher
- » Geeignet für alle Herdarten. Bei der Nutzung des Kochgeschirrs auf Induktionsherden wird empfohlen keine Powerstufe zu verwenden. Bei Gebrauch der Powerstufe sind Verfärbungen der Aussenwand nicht auszuschliessen. Hierbei handelt es sich um keinerlei funktionelle Beeinträchtigung.
- » KUHN RIKON-Qualität – Made in Switzerland

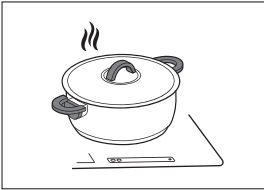


- 1 Doppelwandiger Isolierdeckel
- 2 Stufenrand, Dampfsperre
- 3 Füllmengenmarkierung, Einfaches Abmessen
- 4 Superthermic-Sandwichboden, Hervorragende Wärmeverteilung
- 5 Massiver Wärmespeicher
- 6 Isolierte Doppelwände, 2 Stunden warm halten
- 7 Ergonomische Griffe
- 8 Sicherheitselement
- 9 Aussenwand aus Mehrschichtmaterial
- 10 Warmhalte-Untersatz, Topf von der Herdplatte direkt auf den Tisch

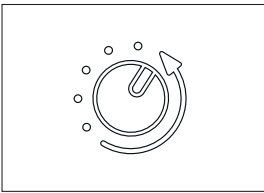
2. SOFTGAREN MIT DUROTHERM®



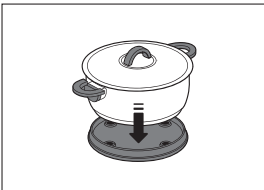
1. Entfernen Sie immer zuerst den Warmhalte-Untersatz, bevor Sie den DUROTHERM® auf die Herdplatte stellen und garen Sie Ihre Speisen stets zugedeckt. Speisen mit wenig Wasser in den DUROTHERM® geben.



2. Kochen Sie Ihre Speise zugedeckt auf (WICHTIG: bei Induktion keine Powerstufe verwenden.*) Sobald das Dampfährchen aufsteigt, gehen Sie zu Schritt 3 über. Der Deckel sollte ab jetzt nicht mehr geöffnet werden.



3. Reduzieren Sie die Hitze jetzt auf eine kleinere Heizstufe.



4. Je nach Gemüsestruktur (siehe Garzeitentabelle Seite 12 oder online unter www.kuhnrikon.com) DUROTHERM® nach wenigen Minuten vom Herd nehmen und im Warmhalte-Untersatz auf den Punkt softgaren® und direkt auf dem Tisch servieren. Guten Appetit!



Eine ausführliche Beschreibung der Kochmethoden und passende Rezepte erhalten Sie unter www.kuhnrikon.com oder in der KUHN RIKON App.

* Verfärbungen auf Induktion bei Gebrauch der Powerstufe sind nicht auszuschließen. Hierbei handelt es sich um keinerlei funktionelle Beeinträchtigung.

.....

3. SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

Dieses Kochgeschirr entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Kochgeschirr verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung stets auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das DURTHERM®-Kochgeschirr ist für das Kochen, Servieren und Warmhalten von Speisen bestimmt und kann auf allen Herden für Haushalt und Gastronomie eingesetzt werden. Die doppelwandige Ausführung dieses Kochgeschirrs ist aufgrund des Isolationseffektes nicht für die Verwendung im Backofen bestimmt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- » An Geschirr und Deckel dürfen – ausser dem Auswechseln von Seitengriffen und Deckelknopf – keine Manipulationen vorgenommen werden, weil die Dichtheit der doppelwandigen Teile gewährleistet sein muss.
- » Das DURTHERM®-Kochgeschirr verfügt über ein integriertes Sicherheitselement unter einem der beiden Griffe. Sollte Flüssigkeit in den Hohlraum eingedrungen sein, verhindert dieses die Entstehung von Dampfüberdruck (siehe Punkt Sicherheitselement).
- » Am Sicherheitselement darf nicht manipuliert werden, da die Dichtheit gewährleistet sein muss. Bei Verdacht auf Undichtheit (siehe Punkt Sicherheitselement) kontaktieren Sie das nächste KUHN RIKON-Servicecenter (siehe Kuhn Rikon Worldwide Seite 57).
- » Kochgeschirre mit losen Griffen nicht verwenden. Lose Griffe und Stiele fest anziehen. Ist dies nicht möglich, DURTHERM® zur Reparatur einsenden.
- » Die Griffe können je nach Kochdauer und Kochfeldtyp heiss werden. Verwenden Sie bei Bedarf einen Topflappen. Auch der Gasflammschutz Art. 2080/2081 reduziert die Grifftemperatur.
- » Beachten Sie speziell die mit einem Warndreieck gekennzeichneten Sicherheitshinweise.
- » Beim Frittieren DURTHERM® maximal bis zur Hälfte füllen. Nur hochoverhitzbare Öle verwenden. Öl nie über 180 Grad erhitzen, kein nasses Frittiergut verwenden. Frittierpfanne nie unbeaufsichtigt lassen. Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern mit Löschdecke Flammen ersticken. Hinweise auf Frittierölgebinde beachten.
- » Kochgeschirr in Gegenwart von Kindern nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen.
- » Diese Gebrauchsanweisung gilt für das komplette DURTHERM®-Sortiment ab Produktionsdatum Juli 2010 (07.10).

Diese Hinweise gut aufbewahren.

Sicherheitselement

Unter einem der beiden Griffe befindet sich das Sicherheitselement. Durch eine Undichtigkeit, meist verursacht durch einen Sturz, starkes Anschlagen oder Undichtheit des Sicherheitselements, kann Wasser in den Hohlraum gelangen. Bei Erhitzung des Kochgeschirrs kann sich ein Dampfüberdruck entwickeln. In diesem Fall spricht das Sicherheitselement an.

Bei folgenden Anzeichen ist das Kochgeschirr nicht mehr zu verwenden und die nächste KUHN RIKON-Servicestelle zu kontaktieren:

- » Sichtbarer Dampfaustritt unter einem Griff
 - » Hörbarer Dampfaustritt unter einem Griff
 - » Ein Griff wird heiss, deutlich heisser als der andere.
 - » Sicherheitselement fehlt oder ist herausgefallen
 - » Hörbare Wassergeräusche im Hohlraum
-

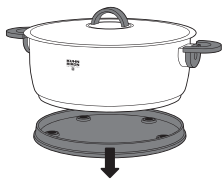
4. ERSTER GEBRAUCH

- » Vor Gebrauch das Kochgeschirr samt Deckel mit Spülmittel heiss auswaschen.
- » Um energiesparend zu kochen, sollten Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- » Das energieeffiziente Kochgeschirr ist ideal geeignet für Kochen bei niedrigerer Heizleistung. Bei Induktionsherden mit Einheitsplattengrösse sind Kochgeschirre genau zentriert zu stellen. Um eine Verfärbung zu vermeiden, empfehlen wir eine Kochzone mit kleinerem Durchmesser zu wählen und/oder eine reduzierte Heizleistung zu nutzen. Bei der optischen Verfärbung handelt es sich um keinerlei funktionelle Beeinträchtigung.
- » Bei Gasherden muss der Flammenstern unbedingt dem Topfdurchmesser angepasst werden. Die Gasflamme darf die Topfwände nicht beheizen, da sonst durch die Überhitzung Verfärbungen an der Aussenwand des Kochgeschirrs entstehen (Oxydation). Wir empfehlen die Verwendung eines Gasflammenschutzes (siehe DUROTHERM®-Zubehör Seite 53).
- » Vor dem Kochen immer kontrollieren, dass der Warmhalte-Untersatz entfernt ist.
- » Schützen Sie Edelstahl vor Lochfrass: Salz im heissen Wasser unter gleichzeitigem Rühren immer vollständig auflösen und salzhaltige Speisen nicht über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sonst der Edelstahl angegriffen werden kann.



- » Kochgeschirr nie längere Zeit leer auf heisser Herdplatte stehen lassen, weil Kochgeschirr und Herdplatte beschädigt werden können.
-

5. KOCHMETHODEN



Wichtig:

Vor dem Kochen immer kontrollieren, dass der Warmhalte-Untersatz entfernt ist



Achtung:

Bei Gas soll die Flamme nur die Bodenfläche beheizen

SOFTGAREN

Dank der Doppelwand können viele Gerichte bereits nach 1/3 der Kochzeit vom Herd genommen werden. Den Topf eingesetzt auf auf dem Warmhalte-Untersatz, garen die Gerichte in der vorgeschriebenen Kochzeit und mit Energieeinsparung bis zu 60% fertig (beachten Sie auch die Garzeitentabelle).

DÜNSTEN

Mit oder ohne Fett, Öl oder Butter Kochgut auf guter Mittelhitze zugedeckt andünsten. Sobald das Gargut leicht Farbe angenommen hat, auf eine kleinere Heizstufe stellen.

BRATEN OHNE FETT (ideal für Fleisch, für Rösti nicht geeignet)

Leeres DUROTHERM®-Kochgeschirr auf Gas/Induktion nie länger als 1 Minute, auf Elektro-/Glaskeramikherd 3 Minuten erhitzen. Zischprobe machen: Die richtige Temperatur für das Braten ist dann erreicht, wenn Wasser, das mit der Hand in die Bratpfanne gespritzt wird, sofort Kügelchen bildet, die auf dem Kochgeschirrboden tanzen. Verdampft das Wasser einfach, ist das Kochgeschirr noch nicht genügend erhitzt. Bratgut ohne Fett begeben (magere Fleischsorten nur leicht mit Öl einreiben) und ohne Deckel anbraten. Sobald das Bratgut nicht mehr am Pfannenboden klebt, kann es gewendet werden. Würzen und Salzen erst nach Bratvorgang.

BRATEN

Leeres DUROTHERM®-Kochgeschirr auf Gas/Induktion ca. 1 Minute, auf Elektro-/Glaskeramikherd ca. 3 Minuten erhitzen. Zischprobe machen (siehe Braten ohne Fett). Temperatur auf mittlere Heizstufe einstellen. Fett, Öl oder Butter begeben. Bratgut zufügen und allseitig anbraten.

DAMPFGAREN (STEAMEN)

Für das schonende Garen über Dampf eignen sich die gelochten Dämpfaufsätze (siehe DUROTHERM®-Zubehör Seiten 53). In der DUROTHERM®-Kasserolle Wasser oder Bouillon ansetzen. Dämpfaufsatz auf das Kochgeschirr setzen, Kochgut beifügen, Deckel aufsetzen und nach Vorschrift dämpfen.

SERVIEREN

Das DUROTHERM®-Kochgeschirr unmittelbar nach dem Kochen in den Warmhalte-Untersatz setzen. Der Warmhalte-Untersatz schont auch empfindliche Tischplatten und wird nicht heiss. Kochgeschirr direkt auf den Tisch stellen.

WARMHALTEN

DUROTHERM® hält Speisen bis zu 2 Stunden warm. Nach Kochvorgang Kochgeschirr unverzüglich in den Warmhalte-Untersatz stellen und Deckel aufgelegt lassen.

TIPP

Beachten Sie die DUROTHERM®-Garzeitentabelle und die passenden Rezepte auf www.kuhnriikon.com und in der KUHN RIKON App.

.....

6. REINIGUNG UND PFLEGE

- » Bei normaler Verschmutzung reicht ein übliches Geschirrspülmittel aus.
 - » Kochgeschirr, Deckel und Warmhalte-Untersatz sind spülmaschinentauglich, aber das Abwaschen von Hand wird empfohlen. Bei Reinigung im Geschirrspüler können Kunststoff- und Messingteile an Glanz verlieren. Durotherm Schnellkochtopfe sind nicht spülmaschinentauglich. Bitte beachten Sie hierbei die Gebrauchsanweisung zum normalen Duromatic Schnellkochtopf.
 - » Sollte das Kochgeschirr einmal zu fest erhitzt gewesen sein, können starke oder eingebrannte Verschmutzungen auftreten. Diese niemals mit scharfen Gegenständen wie Messer, Stahlwatte oder Kupferlappen entfernen. Um Kratzspuren zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Kochgeschirr einzuweichen, mit dem SWISS CLEANER oder einem Grillreiniger zu reinigen.
 - » In einigen Gegenden können sich bei starker Erhitzung Kalkflecken bilden. Das ist eine natürliche Erscheinung, bedingt durch den Härtegrad des Wassers. Einige Tropfen Essig oder Zitronensaft entfernen diese Flecken.
 - » Bei starkem Kalkansatz oder anderen Verfärbungen empfiehlt sich der SWISS CLEANER, ein Spezialreiniger für Edelstahl, Messing, Kupfer, Nickel und Glaskeramikkochfelder (siehe DUROTHERM®-Zubehör Seiten Seite 53).
 - » Bei zu grosser Gasflamme oder zu leistungsstarkem Induktionskochfeld kann sich der Edelstahl auf der Aussenseite des Kochgeschirrs verfärben. Mit dem oben erwähnten SWISS CLEANER können diese Verfärbungen teilweise entfernt werden.
-

7. GARANTIE UND UMWELTSCHUTZ

GARANTIE

- » KUHN RIKON gewährt eine Garantie von 10 Jahren auf Material und Verarbeitung von Kochgeschirr. Ausgenommen sind auswechselbare Teile wie Warmhalte-Untersatz, Beschlägeteile etc. und Beschädigungen aufgrund äusserer Einwirkung oder infolge unsachgemässer Handhabung (wie Überhitzungsschäden, Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen, Abnutzung und Korrosion).
- » ACHTUNG: Sollte Ihr Kochgeschirr «klingeln», so handelt es sich nicht um einen Fabrikationsfehler. Ihr Kochgeschirr hat einen eingebauten Aluminium-Wärmeleitboden. Beim Verlöten können sich Lötperlen bilden und später lösen, welche als rasseln hörbar werden. Dies beeinflusst die Funktion und Qualität Ihres DUROTHERM®-Geschirrs in keiner Weise. Diesbezügliche Beanstandungen fallen deshalb nicht unter Garantie.

UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

Wir legen Wert auf einen rücksichtsvollen Umgang mit allen Ressourcen. Swiss Made bedeutet auch eine umweltverträgliche Produktion. Kochgeschirr, Zubehör und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Beachten Sie die landesüblichen und regionalen Vorschriften. In der Schweiz können ausgediente KUHN RIKON Kochgeschirre direkt ans KUHN RIKON Service Center eingesandt werden. Die Produkte werden sachgerecht der Wiederverwertung zugeführt. Die Kartonverpackung ist aus rezyklierten Rohstoffen, der Druck mit bleifreier Farbe. Geben Sie die Verpackung der Altkartonsammlung mit.

ENERGIESPARTIPPS

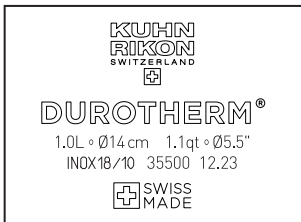
So kochen Sie Energie sparend:

- » Verwenden Sie KUHN RIKON-Kochgeschirr mit Superthermic-Sandwichböden zur optimalen Energieübertragung – bei Ihrem DUROTHERM®-Kochgeschirr vorhanden.
 - » Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Kochgeschirrs sollten übereinstimmen.
 - » Kochen Sie so oft wie möglich mit aufgelegtem Deckel.
 - » Wärmezufuhr vor Abschluss des Kochvorgangs abschalten und Restwärme ausnützen.
 - » Schöpfen Sie das Potenzial von Softgaren aus und sparen Sie so 60% Energie.
-

8. REPARATUREN, BEZUGS- UND SERVICEHINWEISE



- » Die Verwendung von fremden Ersatzteilen kann die Sicherheit beeinträchtigen. Verwenden Sie nur KUHN RIKON-Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- » Kundenservice, Reparaturen, Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie bei der Verkaufsstelle oder direkt bei KUHN RIKON. Auf der letzten Seite oder auf www.kuhnrikon.com finden Sie die Serviceadresse für Ihr Land.
- » Auf dem Boden des Kochgeschirrs befindet sich die nachstehende Kennzeichnung. Bei Anfragen geben Sie bitte immer die Angaben bekannt (z. B. Artikel-Nummer «30592», Produktionsdatum «02.22», Produktebezeichnung «DUROTHERM®»).
- » Eine Übersicht über das gesamte DUROTHERM®-Sortiment, das passende Zubehör, nützliche Tipps, Rezepte und weitere Informationen zu DUROTHERM® erhalten Sie unter www.kuhnrikon.com



9. GARZEITENTABELLE

SOFTGAREN

Mit wenig Wasser, zugedeckt nur kurz auf den Herd und dann im DUROTHERM®-Warmhalte-Untersatz softgaren – das Gemüse bleibt aromatisch, die Farbe frisch und die Vitamine bleiben erhalten.

SOFTGAREN, LESEBEISPIEL MIT BLUMENKOHL

Entfernen Sie immer zuerst den Warmhalte-Untersatz, bevor Sie den DUROTHERM® auf die Herdplatte stellen, und garen Sie Ihre Speisen stets fest zugedeckt.

1. Blumenkohl in Röschen teilen und mit 1 dl Wasser in den DUROTHERM® geben.
2. Blumenkohl aufkochen bis ein Dampfzöhnchen aufsteigt und der Deckel sich leicht drehen lässt. Bei Induktion keine Powerstufe verwenden. Der Deckel sollte ab jetzt nicht mehr geöffnert werden.
3. Hitze sofort auf eine kleinere Stufe reduzieren und 5 Minuten auf dem Herd weitergaren.
4. DUROTHERM® vom Herd nehmen und im Warmhalte-Untersatz 15 Minuten auf den Punkt softgaren®. Guten Appetit!

Eine Übersicht über das gesamte DUROTHERM®-Sortiment, das passende Zubehör, nützliche Tipps, Rezepte und weitere Informationen zu KUHN RIKON finden Sie unter www.kuhnrikon.com

Beachten Sie auch die DUROTHERM®-Garzeitentabelle.

Die Garzeitentabelle finden Sie auf der nächsten Seite.

9. GARZEITENTABELLE

FLÜSSIGKEITS-
ZUGABEKOCHFELD
(MINUTEN)WARMHALTE-UNTERSATZ
(MINUTEN)GARZEIT TOTAL
(MINUTEN)**GEMÜSE**

Blumenkohl (Röschen)	1 dl	5	15	20
Bohnen (4 cm, Stücke)	1 dl	5	20	25
Broccoli (Röschen)	1 dl	5	10	15
Erbsen (tiefgekühlt, ganz)	1 dl	5	5	10
Fenchel (5 mm, Streifen)	1 dl	5	5	10
Karotten (5 mm, Scheiben)	1 dl	5	15	20
Kefen (Zuckerschoten)	1 dl	2	5	7
Kohlrabi (2 cm, Würfel)	1 dl	5	20	25
Kürbis (2 cm, Würfel)	1 dl	5	15	20
Lauch in Rädchen (Porree)	1 dl	5	15	20
Peperoni (in Streifen)	1 dl	5	10	15
Sellerie (in Stäbchen)	1 dl	5	15	20
Spargel weiss (ganz)	1 dl	8	15	23
Spargel grün (ganz)	1 dl	3	8	11
Spinat (frisch, ganz)	1 dl	2	2	4
Tomaten (ganz)	1 dl	5	20	25
Zucchetti (Zucchini, in Scheiben)	1 dl	5	15	20

FRÜCHTE

Aprikosen (halbiert)	5 dl	2	8	10
Äpfel oder Birnen (halbiert)	1 dl	5	15	20
Zwetschgen (halbiert)	5 dl	5	10	15

FLEISCH

Kalbsragout	bedeckt	40	20	60
Pouletbrust (ganz)	-	3/3	15	21
Schweinsnierstück (ganz)	3 dl	10/10	30	50

KARTOFFELN | GETREIDE Mengenangaben z.B. 1:2 = 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser

Bulgur	1:2	2	20	22
Ebly	1:1,5	5	10	15
Kartoffeln (2 cm, Würfel)	2 dl	15	15	30
Polenta (Bramata)	1:4	15	30	45
Reis	1:2	5	20	25
Risotto	1:3	5	15	20
Quinoa	1:2	5	20	25

CONTENTS

1.	Benefits at a glance	14
2.	Gentle cooking with DUROTHERM®	15
3.	Safety instructions and warnings	16
4.	Using for the first time	17
5.	Cooking methods	18
6.	Cleaning and care	19
7.	Guarantee conditions and environment	20
8.	Repairs, spare parts and service	21
9.	Table of cooking times	22
10.	DUROTHERM®-accessories	53
11.	DUROTHERM®-spare parts	54
12.	Kuhn Rikon Worldwide / Service addresses	57

SYMBOL EXPLANATIONS



Important safety information



Tip/Note

Our Customer Service department will also be pleased to be of assistance if you have any questions regarding your new cookware from Kuhn Rikon: Tel. +41 52 396 03 50 (CH) or service@kuhnrikon.ch

1. BENEFITS AT A GLANCE

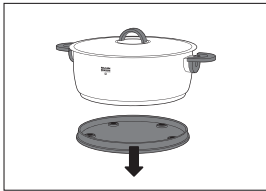
The unique double-walled DUTROTHERM® system lets you cook with very little water – leave covered on the hotplate briefly, then place on the heat-retaining base – to keep food aromatic with fresh-coloured vegetables full of vitamins. And your DUTROTHERM® is so well insulated that food stays warm for up to two hours.

- » Innovative premium cookware with multiple uses: cook – serve – keep food warm – all with the same pan!
- » Easy, healthy gentle cooking: your DUTROTHERM® does nearly everything for you. All vitamins and nutrients are retained during cooking.
- » Classically elegant design
- » Suitable for all kinds of cooking: conventional cooking, low-water cooking (simmering or gentle cooking) and stewing, steaming, cooking in a waterbath, tower cooking and steam stewing
- » Food stays warm for up to two hours
- » You save up to 60% energy, depending on cooking method
- » Superthermic sandwich base – for optimal heat distribution and high retention
- » Suitable for all types of hob. When using the cookware on induction hobs, discolouration of the outer shell is possible. This does not mean that function is impaired.
- » KUHNS RIKON quality – made in Switzerland



- 1 Double-walled insulating lid
- 2 Stepped edge, steam lock
- 3 Filling scale for simple measuring
- 4 Superthermic sandwich base for excellent insulation
- 5 Massive heat storage
- 6 Insulated double walls, keep food warm up to two hours
- 7 Ergonomic handles
- 8 Safety elements
- 9 Outer wall made of multi-layer material
- 10 Heat-retaining base, for placing pot onto the table straight from the stove

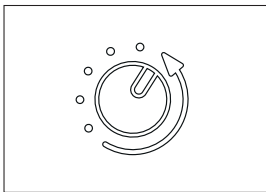
2. GENTLE COOKING WITH DUROTHERM®



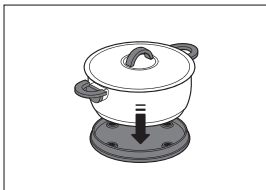
1. Always remove the heat-retaining base before placing your DUROTHERM® on the stove. Add only a little water to the food, and always keep the lid on when cooking.



2. Bring your ingredients to the boil covered (IMPORTANT: for induction* only at $\frac{3}{4}$ of the highest level). As soon as the steam escapes, move to step 3. From now on the lid should remain closed.



3. Turn down the heat to a lower level.



4. Depending on the kind of vegetables (see cooking time table page 22 or online under www.kuhnrikon.com) take your DUROTHERM® off the stove after a few minutes and simmer on the heat-retaining base for table serving. Enjoy your meal!



For detailed cooking methods and suitable recipes, please visit www.kuhnrikon.com or the KUHN RIKON App.

* When using the cookware on induction hobs, discolouration of the outer shell is possible. This does not mean that function is impaired.

.....

3. SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

This cookware complies with the applicable safety standards, but improper use may lead to damage and/or injury. So please read the entire operating instructions before using your DUROTHERM® cookware, and keep them.

Correct use

DUROTHERM® cookware is intended for cooking and keeping food warm for serving. It can be used on all domestic and restaurant stoves. The double-walled version of this cookware is not intended for use in ovens, due to the insulation effected by the double walls. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by not following the safety instructions and warnings.

IMPORTANT SAFETY NOTES

- » Apart from the replacement of the side grips and the lid knob, no manipulations may be carried out on the pan or the lid, as the double-walled parts must remain perfectly air- and watertight.
- » DUROTHERM® cookware is fitted with an integrated safety element under one of the two grips. If any liquid penetrates into the hollow space, this element will prevent the development of excessive steam pressure (see the Safety element point).
- » No modifications may be carried out on the safety element, as the seal must be guaranteed. In case of any suspicion of a leakage (see the Safety element point) please contact the nearest KUHN RIKON Service Centre (Kuhn Rikon Worldwide, see Page 57).
- » Never use cookware with loose handles. If you cannot tighten loose handles or grips, send your DUROTHERM® in for repair.
- » The handles can get hot depending on the cooking time and hob type. Use a pot holder where necessary. The gas flame protector Art. No. 2080/2081 also reduces the temperature of the grip.
- » Observe in particular the safety instructions marked with a red triangle.
- » For frying, only half fill your DUROTHERM®. Never heat the oil above 180°C. Never put anything wet in the hot oil. Never leave unattended when frying. In case of fire, NEVER use water for extinguishing. Use a fire blanket to extinguish the flames. Follow the instructions on the oil bottle
- » Always keep an eye on your DUROTHERM®, if it is on the hob, when children are around.
- » These operating instructions apply to the entire DUROTHERM® range from production date July 2010 (07.10).

Keep these instructions in a convenient place!

Safety element

The safety element is located under one of the two grips. In the case of a leak, mostly caused by a fall, a heavy impact or a leak in the safety element, water could penetrate into the hollow space. When the cookware is heated up, a steam over-pressure could thereby develop. This will activate the safety element.

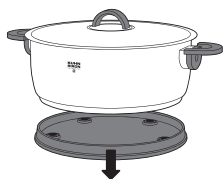
If the following symptoms are detected, the cookware should no longer be used and you should contact the nearest KUHN RIKON Service Station:

- » Visible escape of steam below a grip
 - » Audible escape of steam below a grip
 - » A grip becomes hot, noticeably hotter than the other
 - » The safety element is missing or has fallen out
 - » Audible water noises in the hollow space
-

4. USING FOR THE FIRST TIME

- » Before using your DUROTHERM® the first time, wash it out thoroughly with hot water and detergent, including the lid.
 - » For optimally energy-saving cooking, the hotplate should be the same diameter as the base of your DUROTHERM®.
 - » This energy-efficient cookware is ideally suited for cooking using less heat. On induction hobs with standard size rings the cookware is to be placed exactly in the centre. In order to avoid discolouration, we recommend selecting a cooking zone with a smaller diameter than the DUROTHERM® and/or using less heat. Function is not affected if there is discolouration.
 - » On gas stoves, the burner flame spread must be adjusted to suit the pan diameter. If the flames impinge on the side of your DUROTHERM, it will be discoloured by the heat (due to oxidation). We recommend using a gas flame diffusor (see DUROTHERM® accessories on page 53).
 - » Before cooking, always be sure to remove the heat-retaining base.
Recommendation: Keep the heat-retaining base separately from your DUROTHERM® pan.
 - » Chlorides (e.g. salt) can corrode stainless steel! So when you add salt, always dissolve it completely in hot water by stirring. And never keep salty food for a long time in the pan. Otherwise your beautiful stainless steel DUROTHERM® will suffer!
-  » Never leave your DUROTHERM® empty on the hotplate for long, otherwise it will be damaged as well as the hotplate!
-

5. COOKING METHODS



Important:

Be sure to remove the heat-retaining base before cooking



Caution:

When using gas, the flames must be restricted to the bottom of the pan

SOFT COOKING

Thanks to the double wall of your Durotherm®, for many dishes you can put it on the heat-retaining base a third of the way through the cooking time. Then the food goes on simmering until cooking is completed – with up to 60% energy savings (please also refer to the Durotherm® Cooking Times).

STEAMING

With the lid on, steam on a good medium heat with or without fat, oil or butter. As soon as the food is slightly coloured, turn down a lower heat.

ROASTING WITHOUT FAT (ideal for meat, but not suitable for Rösti (Swiss hashed potatoes))

Heat the empty Durotherm® on gas/induction hobs approx. 1 minute, on electric/glass ceramic hobs approx. 3 minutes. Do a sizzle test: the correct roasting temperature has only been reached when water drops you put in the pan «dance» around the bottom. If they simply evaporate, the pan is not hot enough yet. Add the food to be roasted (without fat: lean meat just has to be rubbed lightly with oil), and roast without putting the lid on. Turn the food over as soon as it no longer adheres to the bottom of the pan. Do not season or add salt until roasting is finished.

ROASTING

Heat the empty Durotherm® on gas/induction hobs approx. 1 minute, on electric/glass ceramic hobs approx. 3 minutes. Do a sizzle test (see Roasting without fat). Set the heat to medium. Add fat, oil or butter. Add the food to be roasted and brown it all over.

STEAM COOKING

The perforated bowl is ideal for healthy, vitamin-retaining steaming (see Durotherm® accessories on page 53). Place a meat stock in the Durotherm® casserole. Place the steamer on top of the pan, add the food to be cooked, put the lid on, and steam according to instructions.

SERVING

Immediately after cooking, place the DUROTHERM® pan in the heat-retaining base for serving at table. It will not damage even the most sensitive surface, because it does not get hot.

KEEPING FOOD WARM

Your DUROTHERM® keeps food warm for up to two hours. Always put your DUROTHERM® on its heat-retaining base immediately after cooking, and keep the lid on.

TIP

Refer to the DUROTHERM® Cooking Times and the appropriate recipes on www.kuhnrikon.com and in the KUHN RIKON App.

.....

6. CLEANING AND CARE

- » For normal washing, a regular liquid detergent is perfectly adequate.
 - » Your DUROTHERM® including the lid and heat-retaining base are dishwasher suitable, but washing by hand is recommended. Plastic and brass parts will stay shinier if you wash them by hand. Durotherm pressure cookers are not dishwasher-safe. Please refer to the instruction manual of the normal Duromatic pressure cooker.
 - » Overheating your DUROTHERM® may cause burnt-in dirt that is hard to remove. Never try to scrape it off with a knife, steel wool, copper cloth or anything else abrasive. The best way to avoid scratches is to soften the dirt by soaking and cleaning with SWISS CLEANER or a grill-cleaner.
 - » If the water is hard in your area, overheating your DUROTHERM® can cause lime deposits. This is perfectly natural, and the deposits can be removed with a few drops of vinegar or lemon juice.
 - » We recommend SWISS CLEANER for removing heavy lime deposits or other stains. This is a special cleaning agent for stainless steel, brass, copper, nickel and ceramic hotplates (see DUROTHERM® accessories on page 53).
 - » If the gas flame is too high or the induction hob too powerful, the stainless steel on the outside of the cookware may discolour. These discolourations can be partially removed with the SWISS CLEANER mentioned above.
-

7. GUARANTEE CONDITIONS AND ENVIRONMENT

GUARANTEE CONDITIONS

- » KUHN RIKON provides a 10-year guarantee on the material and workmanship of its cookware. This guarantee does not cover exchangeable parts such as the heat-retaining base, 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).
- » IMPORTANT: Any ringing sound you may hear from your DUROTHERM® does not indicate a manufacturing fault or material deficiency. It is due to superfluous weld beads inside the double walls which may have formed and later became detached from the seams of the aluminium heat-conducting base during production and can be heard rattling. The quality and correct operation of your DUROTHERM® pan is in no way affected thereby, and respective guarantee claims are therefore inapplicable.

ENVIRONMENTAL PROTECTION AND DISPOSAL

We attach great importance to the considerate handling of all resources. Swiss made also means environmentally compatible production. Cookware, accessories and packaging should be taken to environmentally friendly recycling that complies with the regulations that apply in the country and region concerned. In Switzerland, wornout Kuhn Rikon cookware can be sent directly to the Kuhn Rikon Service Centre. The products will then be properly recycled. The cardboard packaging is made from recycled raw materials, and the printing uses lead-free inks. Please dispose of the packaging in the used-cardboard collection.

TIPS FOR SAVING POWER

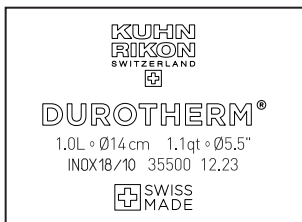
How to cook in an energy-saving way:

- » The diameter of the hotplate and the base size of the cookware should be the same.
 - » Cook with the lid in place as often as possible.
 - » Turn off the supply of heat before the cooking process is finished and make use of the residual heat.
 - » Make full use of the potential of Soft Cooking and thereby save up to 60% of energy.
-

8. REPAIRS, SPARE PARTS AND SERVICE



- » The use of third-party replacement parts can impair safety. Only use KUHN RIKON original accessories and spare parts.
- » For customer service, repairs, spare parts and accessories please contact your nearest dealer or KUHN RIKON. Service addresses in your country are indicated on the last page and at www.kuhnrikon.com
- » Each KUHN RIKON cookware pan is identified on the base as shown below. Please indicate the underlined data with all inquiries (e.g. article number «30592», manufacturing date «02.22», product designation «DUROTHERM®»).
- » For an overview of the entire DUROTHERM® range and accessories, useful tips, recipes and other information, please visit www.kuhnrikon.com



9. TABLE OF COOKING TIMES

SOFT COOKING

With a little water, cook for only a short time on the stove and then allow to simmer on the DUROTHERM® heat-retaining base – your vegetables retain their full aroma, fresh colours and all the natural vitamins.

SOFT COOKING, READING EXAMPLE WITH CAULIFLOWER:

Always remove the heat-retaining base before placing your DUROTHERM® on the stove. Always keep the lid on when cooking.

1. Cut the cauliflower into florets and put in DUROTHERM® with 1 dl water.
2. Boil the cauliflower until steam rises and the lid can be turned easily. Do not use the power level on induction. The lid should not be opened from now on.
3. Turn down to low heat immediately and cook for another 5 minutes.
4. Remove DUROTHERM® from heat and allow to simmer in heat-retaining base for 15 minutes until ready. Enjoy your meal!

For an overview of the entire DUROTHERM® range and accessories, useful tips, recipes and other information on KUHN RIKON please visit www.kuhnrikon.com

See also the DUROTHERM® Cooking Times.

You can find the table of cooking times on the next page.

9. TABLE OF COOKING TIMES

LIQUID
QUANTITYCOOKING ZONE
(MINUTES)HEAT-RETAINING BASE
(MINUTES)TOTAL COOKING
TIME (MINUTES)

VEGETABLES

Beans (4 cm, pieces)	1 dl	5	20	25
Broccoli (florets)	1 dl	5	10	15
Carrots (5 mm, slices)	1 dl	5	15	20
Cauliflower (florets)	1 dl	5	15	20
Celery (in small bars)	1 dl	5	15	20
Courgettes (Zucchini, in slices)	1 dl	5	15	20
Fennel (5 mm, strips)	1 dl	5	5	10
Green asparagus (whole)	1 dl	3	8	11
Kohlrabi (2 cm, cubes)	1 dl	5	20	25
Leek (in small wheels)	1 dl	5	15	20
Peas (frozen, whole)	1 dl	5	5	10
Peppers (in strips)	1 dl	5	10	15
Pumpkin (2 cm, cubes)	1 dl	5	15	20
Spinach (fresh, whole)	1 dl	2	2	4
Sugar peas	1 dl	2	5	7
Tomatoes (whole)	1 dl	5	20	25
White asparagus (whole)	1 dl	8	15	23

FRUITS

Apricots (halved)	5 dl	2	8	10
Apples or Pears (halved)	1 dl	5	15	20
Plums (halved)	5 dl	5	10	15

MEAT

Chicken breast (whole)	-	3/3	15	21
Pork sirloin (whole)	3 dl	10/10	30	50
Veal stew	covered	40	20	60

POTATOES | CEREALS Quantities e.g. 1 : 2 = 1 cup of rice, 2 cups of water

Bulgur	1:2	2	20	22
Ebly	1:1,5	5	10	15
Potatoes (2 cm, cubes)	2 dl	15	15	30
Polenta (Bramata)	1:4	15	30	45
Rice	1:2	5	20	25
Risotto	1:3	5	15	20
Quinoa	1:2	5	20	25

The cooking times shown may vary slightly depending on the product, storage and quality of the food to be cooked.

TABLE DES MATIÈRES

1.	Aperçu des plus produits	24
2.	Cuisiner en douceur avec DUROTHERM®	25
3.	Consignes de sécurité et mises en garde	26
4.	Première utilisation	27
5.	Méthodes de cuisson	28
6.	Nettoyage et entretien	29
7.	Garantie et environnement	30
8.	Réparations, fournisseurs et service après-vente	31
9.	Tableau des temps de cuisson	32
10.	Accessoires DUROTHERM®	53
11.	Pièces de rechange DUROTHERM®	54
12.	Kuhn Rikon dans le monde / adresses pour le service après-vente	57

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES



Indications importantes de sécurité



Astuces/Indications

Notre service après-vente se tient également à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions concernant votre nouveau faitout Kuhn Rikon. Tél. +41 52 396 03 50 (CH) ou service@kuhnrikon.ch

1. APERÇU DES PLUS-PRODUITS

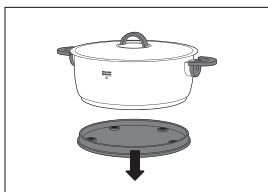
DUROTHERM® est un faitout à double paroi unique en son genre. La cuisson, avec très peu d'eau et à couvert, est très rapide et se poursuit doucement sur le socle isolant et grâce au socle isolant qui conserve la chaleur. Cuits ainsi, les légumes conservent leur arôme, leurs couleurs et leurs vitamines. Parfaitement isolé, le faitout DUROTHERM® conserve les aliments au chaud 2 heures durant.

- » Faitout moderne à usages multiples: pour cuire – servir – maintenir chaud!
- » Cuisson douce, simple et saine: le faitout DUROTHERM® prend en charge la cuisson de façon presque autonome. Ainsi cuits, les aliments conservent leurs vitamines et leurs substances nutritives.
- » Design intemporel et élégant
- » Convient à toutes les méthodes de cuisson: cuisson conventionnelle, cuisson douce, mijotage, cuisson à l'étuvée, au bain-marie et à la vapeur
- » Les aliments sont maintenus au chaud deux heures durant
- » En fonction de la méthode de cuisson choisie, vous économisez jusqu'à 60% d'énergie
- » Fond-sandwich Superthermic – répartition optimale et accumulation très efficace de la chaleur
- » Convient pour tous les types de plaque. Lors de l'utilisation de la casserole sur une plaque à induction, il est recommandé de ne pas utiliser le niveau de pleine puissance (power level). En cas d'utilisation du niveau de pleine puissance, une décoloration de la paroi extérieure ne peut être exclue. Cette décoloration éventuelle n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'ustensile.
- » Qualité KUHN RIKON – Fabriqué en Suisse

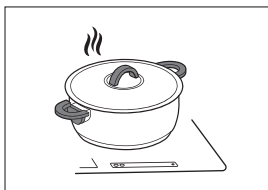


- 1 Couvercle isolant à double paroi
- 2 Bord profilé qui retient la vapeur
- 3 Graduations, Mesurage facile
- 4 Fond-sandwich Superthermic, Excellente répartition de la chaleur
- 5 Conserve très bien la chaleur
- 6 Double paroi isolante, maintient chaud pendant 2 h
- 7 Poignée ergonomique
- 8 Élément de sécurité
- 9 Paroi extérieure en matériau multicouche
- 10 Socle isolant pour maintenir au chaud, Depuis votre cuisinière jusqu'à votre table

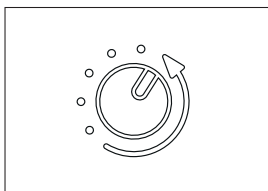
2. CUISINER EN DOUCEUR AVEC DUROTHERM®



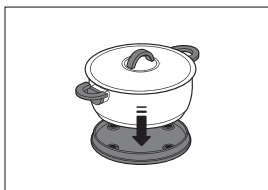
1. Il faut toujours enlever le socle isolant avant de mettre le faitout DUROTHERM® sur le feu et cuire les aliments toujours bien couverts. Mettre les aliments avec un peu d'eau dans le faitout DUROTHERM®.



2. Porter à ébullition les aliments avec le couvercle fermé (IMPORTANT: pour induction* seulement sur un feu de $\frac{3}{4}$ de sa puissance. Dès que la vapeur s'échappe, passez à l'étape 3. Dès maintenant ne plus ouvrir le couvercle.



3. Réduire le feu à un petit niveau de puissance.



4. Selon la consistance des légumes (voir tableau des temps de cuisson page 32 ou sur internet au www.kuhnrikon.com), retirer le faitout DUROTHERM® du feu après quelques minutes, et poursuivre doucement la cuisson en la posant sur le socle isolant-maintien chaud et directement sur la table. Bon appétit!



Vous trouverez la description détaillée des méthodes de cuisson, ainsi que des recettes sous www.kuhnrikon.com ou dans l'Appli KUHN RIKON

* Une décoloration de la paroi extérieure peut survenir en cas d'utilisation sur une plaque à induction. Pour éviter ces colorations nous conseillons l'utilisation d'une plaque avec un diamètre plus petit ou réduire la puissance de chaleur. Cette décoloration éventuelle n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'ustensile.

.....

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Ce faitout est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut toutefois présenter des risques pour les personnes et des risques matériels. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le faitout. Conserver ce mode d'emploi.

Utilisation conforme aux normes

Le faitout Durotherm® est conçu pour cuire, maintenir chaud et servir les aliments. Il convient à tous les types de cuisinières et est destiné à usage domestique ou professionnel. En raison de cet effet isolant, ce faitout double paroi ne convient pas à la cuisson au four. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation non conforme et par le non-respect des consignes de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- » Aucune manipulation ne doit être effectuée sur l'ustensile et le couvercle, sauf le remplacement des poignées latérales et du bouton du couvercle, car l'étanchéité de la double paroi ne pourrait plus être garantie.
- » L'ustensile de cuisson Durotherm® dispose d'un élément de sécurité intégré sous l'une des deux poignées. Cela empêche la production de vapeur en surpression dans le cas où du liquide a pénétré dans le corps creux (voir le paragraphe Élément de sécurité).
- » Aucune manipulation ne doit être exercée sur l'élément de sécurité car celui-ci conditionne l'étanchéité. En cas de manque d'étanchéité suspecté (voir le paragraphe Élément de sécurité), veuillez prendre contact avec le centre de service KUHN RIKON le plus proche (voir Kuhn Rikon dans le monde, page 57).
- » Ne pas utiliser l'ustensile lorsque les poignées sont mal-fixées. Bien serrer le manche et les poignées. Si vous n'y parvenez pas, renvoyer l'ustensile Durotherm® pour le faire réparer.
- » Les poignées peuvent devenir chaudes selon la durée de cuisson et du type de plaques de cuisson. En cas de besoin, utilisez un gant isolant. L'utilisation du pare-flammes (art. 2080/2081) réduit également la température des poignées.
- » Respectez soigneusement les consignes de sécurité signalées par un triangle rouge.
- » Utilisé pour la friture, l'ustensile Durotherm® ne doit pas être rempli au-delà de la moitié de sa contenance totale. N'utiliser que de l'huile destinée à la friture. Ne pas chauffer l'huile à plus de 180 degrés, ne pas frire des aliments humides. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance. Ne jamais éteindre l'huile en feu avec de l'eau, mais étouffer les flammes avec une couverture, un linge. Suivre les recommandations indiquées sur l'emballage de l'huile à frire.
- » En présence d'enfants, ne jamais laisser le faitout sans surveillance sur la plaque de cuisson.
- » Ce mode d'emploi est valable pour la gamme complète Durotherm® fabriquée après le mois de juillet 2010 (07.10).

Conserver soigneusement ce mode d'emploi!

Elément de sécurité

L'élément de sécurité se trouve sous l'une des deux poignées. Un manque d'étanchéité généralement occasionné par une chute, un choc violent ou un manque d'étanchéité de l'élément de sécurité, peut avoir comme effet que de l'eau s'introduit dans le corps creux. Lors du chauffage de l'ustensile de cuisson, une surpression de vapeur peut alors se former. Dans un tel cas, l'élément de sécurité s'enclenche.

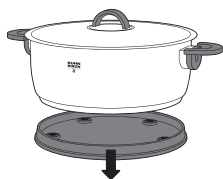
Cessez d'utiliser l'ustensile de cuisson lors de l'apparition des symptômes suivants et contactez le centre de service KUHN RIKON le plus proche:

- » Ejection de vapeur visible sous l'une des deux poignées
 - » Ejection de vapeur audible sous l'une des deux poignées
 - » Une poignée devient chaude, sensiblement plus chaude que l'autre
 - » L'élément de sécurité manque ou est tombé
 - » Bruits d'eau audibles dans le corps creux
-

4. PREMIÈRE UTILISATION

- » Avant la première utilisation, laver le faitout et son couvercle à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
 - » Pour économiser l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisson doit correspondre à la taille du fond de la casserole.
 - » Cet ustensile de cuisine économe en énergie est idéal pour cuisiner sur des plaques d'une faible puissance. En cas d'utilisation de plaques de cuisson disposant de feux d'une taille identique, les ustensiles doivent être placés exactement au centre de la plaque. Pour éviter une telle décoloration, nous conseillons d'utiliser une plaque d'un diamètre inférieur et/ou de réduire la puissance du feu. Une décoloration éventuelle n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'ustensile.
 - » Pour les cuisinières à gaz, régler impérativement l'intensité de la flamme en fonction du diamètre de l'ustensile. La flamme ne doit pas lécher les parois de l'ustensile sinon la couleur de la paroi externe risque de s'altérer (oxydation). L'utilisation d'un pare-flamme évite ce type de problèmes (voir Accessoires DUROTHERM®, page 53).
 - » Avant la cuisson, toujours vérifier que le socle isolant a été retiré.
Recommandation: ranger le faitout DUROTHERM® et le socle isolant séparément.
 - » Protéger l'acier inox de la corrosion: toujours laisser le sel se dissoudre complètement dans l'eau chaude en remuant constamment. Les mets fortement salés ne doivent pas être conservés dans l'ustensile, car ils risquent d'attaquer l'acier inoxydable.
-
-  » Ne pas maintenir longtemps l'ustensile vide sur une plaque chaude, car cela risque d'endommager non seulement l'ustensile, mais aussi la plaque de cuisson.
-

5. MÉTHODES DE CUISSON



Important:

Avant de cuire, contrôlez que le socle isolant n'est plus sur le fond de la casserole



Attention:

Si vous utilisez le gaz, veillez à ce que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole

CUISINER EN DOUCEUR

Grâce à la double paroi vous pouvez arrêter la cuisson de toutes sortes de mets une fois le tiers du temps normal écoulé. En plaçant le faitout sur son socle permettant de maintenir au chaud, vous portez la cuisson à son terme en épargnant jusqu'à 60% d'énergie (veuillez également consulter les temps de cuisson).

CUISSON À L'ÉTUVÉE

Étuver à couvert avec ou sans graisse, huile ou beurre, et à feu moyen. Dès que les aliments sont légèrement colorés, réduire le feu.

RÔTIR SANS GRAISSE (idéal pour la viande, inapproprié pour les rôtis)

Préchauffer le faitout DUROTHERM® à vide sur une plaque de cuisson à gaz ou induction, ne jamais préchauffer le DUROTHERM® à vide plus d'1 minute, sur une plaque électrique ou céramique, 3 minutes maximum. Faire le test de la goutte d'eau: répandre un peu d'eau dans l'ustensile, des gouttes doivent se former aussitôt; si l'eau s'évapore entièrement cela signifie que l'ustensile n'est pas assez chaud. Placer la viande ou les aliments à rôtir sans graisse (huiler légèrement les viandes maigres) et cuire à découvert. Dès que la viande ou les aliments n'adhèrent plus au fond du faitout, les retourner. Saler et poivrer après la cuisson.

RÔTIR AVEC DE LA GRAISSE

Préchauffer le faitout DUROTHERM® à vide sur une plaque de cuisson à gaz ou induction, préchauffer le DUROTHERM® à vide environ 1 minute, sur une plaque électrique ou céramique, environ 3 minutes. Sur une plaque de cuisson à gaz ou induction, le laisser environ 1 minute, sur une plaque électrique ou céramique, environ 3 minutes. Faire le test de la goutte d'eau (voir Rôtir sans graisse). Régler la température sur chaleur moyenne. Mettre de l'huile, du beurre ou une autre graisse, déposer la viande ou les aliments à rôtir et les rôtir de tous les côtés.

CUISSON À LA VAPEUR

Pour cuire délicatement les aliments à la vapeur, l'utilisation du récipient vapeur perforé est recommandée (voir Accessoires DUROTHERM®, page 53). Placer le récipient vapeur dans le faitout. Y mettre les aliments, poser le couvercle et cuire à la vapeur selon les indications.

SERVIR

Dès que la cuisson est terminée, poser le faitout DUROTHERM® sur son socle. Le socle isolant protège également les surfaces délicates des tables et n'absorbe pas la chaleur. Le faitout peut être ensuite posé directement sur la table.

MAINTENIR CHAUD

Le faitout DUROTHERM® garde les aliments au chaud pendant 2 heures. Après la cuisson, poser immédiatement le faitout sur son socle muni de son couvercle.

CONSEIL

Veuillez consulter les temps de cuisson DUROTHERM® et les recettes correspondantes sur www.kuhnrikon.com et dans l'Appli KUHN RIKON.

.....

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- » En cas de saleté normale, nettoyer l'ustensile avec un produit à vaisselle courant.
 - » Casseroles, couvercles et socles isolants peuvent être lavées au lave-vaisselle peuvent être lavées au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé. Le lavage au lave-vaisselle est susceptible de faire perdre leur brillant aux pièces en plastique et en laiton. Les autocuiseurs Durotherm ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Veuillez consulter à ce sujet le mode d'emploi de l'autocuiseur Duromatic normal.
 - » En raison de la fonction de double paroi et de l'augmentation constante de la puissance des plaques en induction, une décoloration de la paroi extérieure ne peut être exclue lors de l'utilisation du niveau de pleine puissance (power level). Ne jamais essayer de les enlever avec des objets pointus ou qui rayent, tels que couteaux, grattoirs en paille de fer ou de cuivre. Pour ne pas risquer de rayer l'ustensile, le mettre à tremper avant de le nettoyer en utilisant le produit SWISS CLEANER ou un détachant pour grill comparable.
 - » Dans certaines régions, des traces de calcaire peuvent se former à haute température. C'est un phénomène naturel dû à la dureté de l'eau. Quelques gouttes de citron ou de vinaigre suffisent pour les éliminer.
 - » SWISS CLEANER, nettoyant spécial pour acier inoxydable, laiton, cuivre, nickel et tables de cuisson en céramique, est recommandé dans le cas de fortes traces de calcaire ou d'autres altérations de la couleur (voir Accessoires DUROTHERM®, page 53).
 - » Une chaleur trop forte sur la plaque à induction ou une flamme de gaz trop grande peuvent altérer la couleur des surfaces extérieures en acier inoxydable. Ces traces de décoloration disparaîtront partiellement à l'aide du SWISS CLEANER mentionné ci-dessus.
-

7. GARANTIE ET ENVIRONNEMENT

GARANTIE

- » KUHN RIKON accorde une garantie de 10 ans sur le matériau et le traitement de ses batteries de cuisine. Toutefois, les éléments qui peuvent être remplacés, tels que les garnitures, le socle isolant, 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).
- » ATTENTION: si votre ustensile «tintinnabule», il ne s'agit nullement d'un défaut de fabrication. Votre ustensile est équipé d'un fond thermoconducteur en aluminium. Lors de la soudure, des billes de soudure ont pu se former et puis se détacher pour être finalement retenues à l'intérieur de la double paroi. Ce sont elles qui peuvent produire des sons lorsque vous manipulez votre ustensile. Cela n'influence en aucune manière le fonctionnement et la qualité de votre ustensile DUROTHERM®. Aucune réclamation à ce sujet ne peut donc être couverte par la garantie.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE

Nous attachons beaucoup d'importance à une exploitation respectueuse de toutes les ressources. Fabrication Suisse est également synonyme de production respectueuse de l'environnement. Le faitout, les accessoires et l'emballage doivent être recyclés de façon écologique. Veuillez tenir compte des prescriptions d'usage dans votre pays ou votre région. En Suisse, les ustensiles de cuisine Kuhn Rikon usagés peuvent être envoyés directement au Service Center de Kuhn Rikon. Ces produits seront alors recyclés dans le respect des règlements en vigueur. L'emballage en carton est à base de matières premières recyclées et imprimé en couleurs exemptes de plomb. Remettez l'emballage à la collecte de vieux carton.

CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

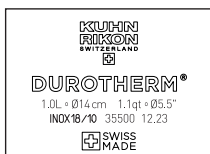
Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson, procédez de la manière suivante:

- » Utilisez les ustensiles de cuisson KUHN RIKON équipés de semelles sandwich Superthermic pour une transmission idéale de la chaleur – existent sur votre ustensile de cuisson DUROTHERM®.
 - » Le diamètre du plan de cuisson doit correspondre à la grandeur de la semelle de l'ustensile de cuisson.
 - » Procédez à la cuisson avec le couvercle en place aussi souvent que possible.
 - » Éteignez la source de chaleur avant la fin du processus de cuisson et utilisez la chaleur résiduelle.
 - » Exploitez au maximum le potentiel fourni par la cuisson en douceur et économisez ainsi 60% de l'énergie.
-

8. RÉPARATIONS FOURNISSEURS ET SERVICE APRÈS-VENTE



- » L'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine peut entraver la sécurité. N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange originales KUHN RIKON.
- » Pour le service après-vente, les réparations, les pièces de rechange et les accessoires, adressez-vous à votre point de vente ou directement à KUHN RIKON. A la dernière page ou sur www.kuhnrikon.com, vous trouverez les adresses de service après-vente de votre pays.
- » Vous trouverez l'inscription ci-dessous sur le fond de votre ustensile. Pour toute question, nous vous prions de bien vouloir mentionner les indications soulignées (ex. numéro d'article «30592», date de production «02.22», dénomination du produit «DUROTHERM®»).
- » Pour découvrir toute la gamme DUROTHERM®, les accessoires coordonnés, des conseils utiles, des recettes ou en apprendre plus sur DUROTHERM®, consultez notre site www.kuhnrikon.com



9. TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

CUISINER EN DOUCEUR

La cuisson, avec très peu d'eau et à couvert, est très rapide et se poursuit délicatement sur le socle isolant permettant le maintien au chaud. Cuits ainsi, les légumes conservent leur arôme, leurs couleurs et leurs vitamines.

CUISSON EN DOUCEUR, EXEMPLE DE LECTURE AVEC LES CHOUX-FLEURS:

Toujours retirer le socle isolant avant de poser le faitout DUROTHERM® sur le feu et cuire les aliments à couvert.

1. Découper le choufleur en bouquets et le mettre dans le faitout avec 1 dl d'eau.
2. Faire bouillir le chou-fleur jusqu'à ce que le vapeur monte et que le couvercle se laisse tourner facilement. Sur l'induction, n'utilisez pas le niveau de pleine puissance (power level) Ne plus ouvrir le couvercle à partir de maintenant.
3. Réduire le feu et laisser cuire pendant et laisser cuire pendant 5 minutes.
4. Retirer le faitout DUROTHERM® du feu, le poser sur son socle isolant et laisser la cuisson se poursuivre doucement pendant 15 minutes. Bon appétit!

Pour découvrir toute la gamme DUROTHERM®, les accessoires, des conseils utiles des recettes ou en apprendre plus sur DUROTHERM®, veuillez consulter notre site www.kuhnrikon.com

N'hésitez pas à consulter la brochure DUROTHERM® sur la cuisson en douceur.

Vous trouverez le tableau détaillant les temps de cuisson sur la page suivante.

9. TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

QUANTITÉ DE
LIQUIDEPLAQUE DE
CUISSON (MINUTES)SOCLE ISOLANT
(MINUTES)TEMPS DE CUISSON
TOTAL (MINUTES)

LÉGUMES

Asperges blanches (entières)	1 dl	8	15	23
Asperges vertes (entières)	1 dl	3	8	11
Brocolis (fleurons)	1 dl	5	10	15
Carottes (5 mm, rondelles)	1 dl	5	15	20
Céleris (en bâtonnets)	1 dl	5	15	20
Choux-fleurs (fleurons)	1 dl	5	15	20
Chou-rave (2 cm, dés)	1 dl	5	20	25
Courges (2 cm, dés)	1 dl	5	15	20
Courgettes (en tranches)	1 dl	5	15	20
Épinards (frais, entiers)	1 dl	2	2	4
Fenouils (5 mm, lamelles)	1 dl	5	5	10
Haricots (4 cm, tronçons)	1 dl	5	20	25
Petits pois (surgelés, entiers)	1 dl	5	5	10
Poireaux (en rondelles)	1 dl	5	15	20
Pois mange-tout	1 dl	2	5	7
Poivrons (en lanières)	1 dl	5	10	15
Tomates (entières)	1 dl	5	20	25

FRUITS

Abricots (en moitiés)	5 dl	2	8	10
Pommes ou poires (en moitiés)	1 dl	5	15	20
Pruneaux (en moitiés)	5 dl	5	10	15

VIANDE

Blanc de poulet (entier)	-	3/3	15	21
Filet de porc (entier)	3 dl	10/10	30	50
Ragoût de veau	à couvert	40	20	60

POMMES DE TERRE | CÉRÉALES Quantités par ex. 1 : 2 = 1 tasse de riz, 2 tasses d'eau

Boulgour	1:2	2	20	22
Ébly	1:1,5	5	10	15
Pommes de terre (2 cm, dés)	2 dl	15	15	30
Polenta (Bramata)	1:4	15	30	45
Riz	1:2	5	20	25
Risotto	1:3	5	15	20
Quinoa	1:2	5	20	25

Les temps de cuisson indiqués peuvent varier légèrement selon le produit, les conditions de stockage et la qualité des aliments.

ÍNDICE

1. Las ventajas de su DUROTHERM®	34
2. Cocción suave con DUROTHERM®	35
3. Instrucciones de seguridad y precauciones	36
4. Primera utilización	37
5. Métodos de cocción	38
6. Limpieza y cuidados	39
7. Garantía y protección medioambiental	40
8. Reparaciones, concesionarios de servicio y venta	41
9. Tablas de tiempo de cocción	42
10. Accesorios DUROTHERM®	53
11. Piezas de repuesto DUROTHERM®	54
12. Kuhn Rikon Worldwide / Direcciones de servicio	57

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Advertencias importantes de seguridad



Indicación

Para todas las preguntas relacionadas con su nueva batería de cocina de Kuhn Rikon, nuestro Servicio al cliente está a su disposición: telf. +41 52 396 03 50 (CH) o service@kuhnricon.ch

1. LAS VENTAJAS DE SU DURTHERM®

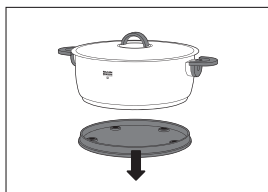
DUROTHERM® es una innovadora batería de cocina de doble pared. Cocinadas con muy poca agua, en el recipiente tapado, sobre la placa de la cocina durante breve tiempo y terminando la cocción sobre el soporte térmico, las verduras conservan su aroma, su color y todas sus vitaminas. Gracias a su excelente aislamiento, los alimentos permanecen calientes hasta dos horas en el recipiente DURTHERM®.

- » Innovadora batería de cocina de múltiple utilidad: cocinar, servir, mantener caliente
- » Cocción suave, sana y sencilla: con DURTHERM® los alimentos se cocinan casi solos. Este método de cocción conserva las vitaminas y los nutrientes
- » Diseño elegante y atemporal
- » Adecuada para cualquier método de cocción: tradicional, cocción suave, asar/freír, rehogar, cocción a baño María, cocción al vapor/estofar
- » Los alimentos permanecen calientes hasta 2 horas
- » Según el método de cocción, se ahorra hasta un 60% de energía
- » Fondo sándwich Superthermic para óptima distribución y conservación del calor
- » Apropiaada para todos los tipos de cocina. Cuando se utiliza la cacerola en cocinas de inducción, se recomienda no utilizar el nivel de máximo de potencia. Si se utiliza el nivel de máximo de potencia, no se puede excluir la decoloración de la pared exterior. Esto no afecta en modo alguno al correcto funcionamiento.
- » Calidad KUHN RIKON – Made in Switzerland

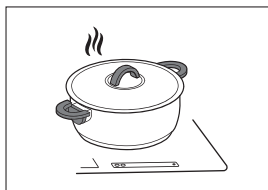


- 1 Tapa aislada de doble pared
- 2 Borde escalonado, barrera de vapor
- 3 Indicador de llenado, Medición fácil
- 4 Fondo sándwich Superthermic, Excelente transmisión del calor
- 5 Almacenador de calor macizo
- 6 Paredes dobles aisladas, Mantienen el calor hasta 2 horas
- 7 Asas ergonómicas
- 8 Elemento de seguridad
- 9 Pared exterior de material multicapa
- 10 Soporte térmico, Directamente de la placa a la mesa

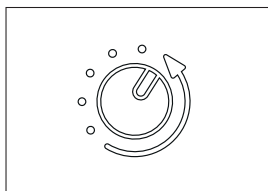
2. COCCIÓN SUAVE CON DUROTHERM®



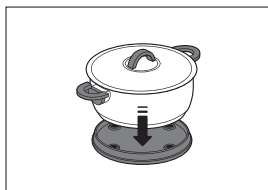
1. Retire siempre el soporte térmico antes de colocar el recipiente DUROTHERM® sobre la placa de la cocina y cueza los alimentos con el recipiente bien tapado. Ponga los alimentos con poca agua en el recipiente DUROTHERM®.



2. Llevar los alimentos tapados al ebullición (IMPORTANTE: con inducción* sólo sul 3/4 del más alto nivel). En cuanto salga el vapor, vaya al paso nº 3. Desde ahora, la tapa debe estar cerrada.



3. Reduzca la temperatura a un nivel menor.



4. Según el tipo de verdura (véase la tabla de tiempos de cocción al página 42 o en el sitio web www.kuhnrikon.com), retire la cacerola DUROTHERM® de la placa de la cocina tras unos minutos y colóquela sobre el soporte térmico hasta que la comida esté en su punto. Lleve directamente a la mesa. ¡Que aproveche!



Hallará una descripción detallada de los métodos de cocción y diferentes recetas en www.kuhnrikon.com o en la App KUHN RIKON.

* Si la batería de cocina se utiliza con cocinas de inducción, puede decolorarse la capa exterior. Para evitar una coloración, recomendamos utilizar una placa de cocción más pequeña e/o de reducir la potencia de calor. Esto no afecta en ningún modo el funcionamiento correcto. Esto no afecta en modo alguno al correcto funcionamiento.

.....

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

Esta batería de cocina cumple las normas de seguridad prescritas. Aun así, su uso incorrecto puede provocar lesiones personales y daños materiales. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la batería de cocina DUROTHERM® y consérvelas.

Uso conforme a lo previsto

La batería de cocina DUROTHERM® ha sido diseñada para cocinar, servir y mantener calientes los alimentos, y puede utilizarse con todo tipo de cocinas domésticas y de hostelería. Debido a su hermeticidad, la doble pared de esta batería no permite su utilización en hornos.

El fabricante rechaza toda responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las instrucciones de seguridad y precauciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- » Las cacerolas y tapas no deben someterse a ninguna manipulación, excepto la sustitución de las asas de las tapas, para garantizar la estanqueidad de las piezas de doble pared.
- » Las baterías de cocina DUROTHERM® disponen de un elemento de seguridad integrado bajo una de las dos asas. Si entra líquido en el hueco, este impide la formación de la sobrepresión del vapor (véase el punto Elemento de seguridad).
- » El elemento de seguridad no puede manipularse, ya que la estanqueidad debe quedar garantizada. Si se sospecha que existen fallos de estanqueidad (véase el punto Elemento de seguridad), póngase en contacto con el centro de servicio KUHN RIKON más próximo (véase Kuhn Rikon Worldwide, página 57).
- » No use nunca recipientes con asas sueltas. Ajuste bien las asas y los mangos sueltos. Si no es posible, deberá hacer reparar su DUROTHERM® para una reparación.
- » Las asas pueden calentarse según el tiempo de cocción y el tipo de placa de cocina. En caso necesario, utilice una manopla aislante. El protector de llama de gas con nº de artículo 2080/2081 también reduce la temperatura de las asas.
- » Observe estrictamente las instrucciones de seguridad marcadas con un triángulo rojo.
- » Esta batería de cocina tiene una pared doble que no la hace adecuada para hornos.
- » Para freír, llene la batería de cocina DUROTHERM® como máximo hasta la mitad. No caliente nunca el aceite a más de 180 °C ni fría alimentos mojados. No utilice nunca la sartén sin supervisión. No apague nunca la grasa de freír con agua. Sofoque las llamas cubriéndolas con una manta ignífuga o una manta ignífuga. Observe las indicaciones para los recipientes de aceite.
- » No deje nunca la batería de cocina sobre el fuego sin vigilancia en presencia de niños.
- » Las presentes instrucciones de uso son válidas para toda la gama DUROTHERM® a partir de la fecha de fabricación de julio de 2010 (07.10).

Guardar estas instrucciones de seguridad en un lugar seguro.

Elemento de seguridad

El elemento de seguridad está situado debajo de una de las dos asas. Debido a un fallo de estanqueidad, en su mayoría ocasionado por una caída, un fuerte golpe o la falta de estanqueidad del elemento de seguridad, puede introducirse agua en el hueco. Si se sobrecalientan las cacerolas, puede formarse una sobrepresión del vapor. En ese caso, se disparará el elemento de seguridad.

Si se detecta alguno de los signos siguientes, no siga utilizando la cacerola y póngase en contacto con el punto de servicio KUHN RIKON más próximo:

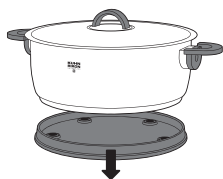
- » Salida de vapor visible por debajo de un asa
- » Salida de vapor audible por debajo de un asa
- » Un asa se calienta considerablemente más que la otra
- » El elemento de seguridad falta o se cae
- » Ruidos de agua audibles en el hueco

.....

4. PRIMERA UTILIZACIÓN

- » Antes de utilizarla por primera vez, lave la batería de cocina y las tapas con agua caliente y detergente.
 - » Para ahorrar energía, asegúrese de que el diámetro de la placa de la cocina coincide con el del fondo del recipiente. Las equivalencias se indican en la parte exterior del fondo del recipiente.
 - » Esta batería de cocina energéticamente eficiente es perfecta para cocinar a menor potencia calorífica. En cocinas de inducción con placas de tamaño único, las baterías de cocina deben colocarse perfectamente centradas. Para prevenir la decoloración, recomendamos escoger una zona de cocción con un diámetro más pequeño y/o reducir la potencia calorífica. En cualquier caso, la decoloración óptica no afecta en modo alguno al correcto funcionamiento.
 - » En cocinas a gas se debe adaptar la altura de la llama al diámetro del recipiente. La llama no debe calentar las paredes del recipiente, ya que de lo contrario se manchará la pared exterior (oxidación) debido al recalentamiento. Recomendamos el uso de un salvallamas (véase Accesorios DUROTHERM®, página 53).
 - » Antes de cocinar, asegúrese siempre de haber retirado el soporte térmico. Consejo: guarde los soportes térmicos separados de la batería de cocina DUROTHERM.
 - » Proteja el acero fino de la corrosión: eche sal en el agua caliente y remueva hasta que se disuelva totalmente. No conserve durante mucho tiempo en el recipiente alimentos que contengan sal, para evitar que la sal dañe el acero fino.
- 
 - » No deje nunca el recipiente vacío durante mucho tiempo sobre la placa caliente, de lo contrario se podrían dañar el recipiente y la placa.
-

5. MÉTODOS DE COCCIÓN



Importante:

Antes de cocinar, asegúrese siempre de haber retirado el soporte térmico



Atención:

En cocinas a gas, la llama sólo debe calentar el fondo del recipiente

COCCIÓN SUAVE CON POCA AGUA

Gracias a la doble pared, muchas comidas pueden retirarse de la placa de la cocina una vez transcurrida una tercera parte del tiempo de cocción. Al colocar el recipiente en el soporte térmico, los alimentos se siguen cociendo hasta el punto justo, ahorrándose en muchos casos hasta el 60% de energía (consulte «Tiempos de cocción»).

REHOGAR

Rehogar los alimentos con o sin grasa, aceite o mantequilla en el recipiente tapado y a temperatura media. Cuando los alimentos empiecen a dorarse, reducir la temperatura a un nivel de calor menor.

ASAR/FREÍR SIN GRASA (ideal para carne, no apropiado para rösti)

No caliente nunca el recipiente DUROTHERM® más de 1 minuto en cocinas de gas/inducción, y 3 minutos en cocinas eléctricas o vitrocerámica. Hacer la prueba de temperatura: la temperatura correcta se alcanza cuando al salpicar agua con la mano en el recipiente se forman inmediatamente bolitas que se mueven en el fondo de la sartén/cacerola. Si el agua simplemente se evapora, el recipiente todavía no está suficientemente caliente. Echar los alimentos sin agregar grasa (untar las carnes magras sólo con un poco de aceite) y asar/freír sin tapa. Tan pronto como los alimentos ya no se peguen en el fondo, se les podrá dar vuelta. Condimentar y salar al terminar la cocción.

ASAR/FREÍR

No caliente nunca el recipiente DUROTHERM® más de 1 minuto en cocinas de gas/inducción, y 3 minutos en cocinas eléctricas o vitrocerámica. Hacer la prueba de temperatura (véase Asar/freír sin grasa). Bajar la temperatura al nivel medio de calor. Agregar grasa, aceite o mantequilla. Añadir los alimentos y asar por ambos lados.

COCER AL VAPOR (ESTOFAR)

Para la cocción suave al vapor son ideales las piezas superpuestas con orificios (véase Accesorios DUROTHERM®, página 53). Verter caldo de carne en la cacerola DUROTHERM® y colocar sobre ella la pieza superpuesta, añadir los alimentos, tapar y cocer según la receta.

SERVIR

Colocar el recipiente DUROTHERM® en el soporte térmico inmediatamente después de cocinar. El soporte térmico no se calienta y protege también la superficie de la mesa. Lleve el recipiente DUROTHERM® con el soporte térmico directamente a la mesa.

MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

DUROTHERM® conserva calientes los alimentos hasta 2 horas. Para ello, colocar el recipiente tapado sobre el soporte térmico inmediatamente después de terminar de cocinar.

CONSEJO

Consulte DUROTHERM® «Tiempos de cocción» y las recetas adecuadas en el sitio web www.kuhnrikon.com y en la App KUHN RIKON.

.....

6. LIMPIEZA Y CUIDADOS

- » En caso de suciedad normal, basta con utilizar el detergente habitual.
 - » La batería de cocina, las tapas y el soporte térmico pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, KUHN RIKON recomienda el lavado a mano, que es mas cuidadoso, dado que en el lavavajillas las piezas de plástico y latón pueden perder su brillo. Las ollas a presión Durotherm no son aptas para el lavavajillas. Consulte el manual de instrucciones de la olla a presión Duromatic normal.
 - » Si se ha calentado demasiado la batería de cocina, puede quedar suciedad incrustada o quemada. No intente nunca eliminarla con objetos como cuchillos, estropajos de aluminio o esponjas de cobre. Para evitar rayarlos, es recomendable dejar los recipientes en remojo y limpiarlos con SWISS CLEANER o un limpiador para parrillas.
 - » En algunas regiones, al calentar mucho el agua pueden formarse manchas de cal. Se trata de un fenómeno natural causado por el grado de dureza del agua. Unas gotas de vinagre o de zumo de limón eliminan estas manchas.
 - » En caso de grandes manchas de cal u otras coloraciones recomendamos usar SWISS CLEANER, un limpiador especial para acero fino, latón, cobre, níquel y placas vitrocerámicas (véase Accesorios DUROTHERM®, página 53).
 - » Si se cocina con una llama de gas demasiado alta o placas de inducción demasiado potentes, pueden mancharse las paredes exteriores de acero fino del recipiente. Estas manchas de decoloración se pueden eliminar parcialmente con el SWISS CLEANER mencionado anteriormente.
-

7. GARANTÍA Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

GARANTÍA

- » KUHN RIKON otorga una garantía de 10 años sobre el material y el acabado de las baterías de cocina, pero no cubre las piezas recambiables como soportes térmicos, 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).
- » ATENCIÓN: si su cacerola «suena», no se trata de un defecto de fabricación. Esto se debe al fondo de aluminio conductor de calor. Al soldarlo pueden formarse perlas de soldadura que más tarde se pueden desprender produciendo un sonido metálico, pero no influyen en absoluto en el funcionamiento ni la calidad de su batería de cocina DUROTHERM®. Por lo tanto, esto queda expresamente excluido de las prestaciones de la garantía.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y ELIMINACIÓN

Concedemos una gran importancia al uso cuidadoso de todos los recursos. Swiss Made también significa producción respetuosa con el medio ambiente. La batería de cocina, los accesorios y el embalaje deben destinarse al reciclado ecológico. Le rogamos observar siempre las disposiciones que se aplican en su país o su región. En Suiza, las piezas de las baterías de cocina Kuhn Rikon pueden enviarse directamente al Centro de Servicio Kuhn Rikon, donde se encargarán del correcto reciclaje de los productos. El embalaje de cartón es de material reciclado y la impresión se hace con tintas que no contienen plomo. Elimine el embalaje a través de la recogida de cartón viejo.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Así puede cocinar ahorrando energía:

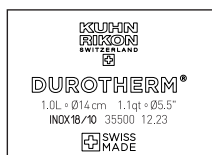
- » Use las baterías de cocina KUHN RIKON con fondo sándwich Superthermic para una transmisión óptima de la energía – incluido en su batería de cocina DUROTHERM®.
- » El diámetro de la placa de cocina y el tamaño del fondo de la cacerola deben coincidir.
- » Cocine siempre que sea posible con la tapa puesta.
- » Desconecte la placa antes de terminar el proceso de cocción y aproveche el calor residual.
- » Aproveche el potencial de cocción suave y ahorre de ese modo un 60% de energía.

.....

8. REPARACIONES, CONCESIONARIOS DE SERVICIO Y VENTA



- » El uso de piezas de otros fabricantes puede poner en peligro la seguridad. Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto originales KUHN RIKON.
- » Para servicio al cliente, reparaciones y piezas de repuesto, acuda a los puntos de venta o directamente a KUHN RIKON. En la última página de estas instrucciones o en www.kuhnrikon.com, hallará las direcciones de servicio para su país.
- » En el fondo de la batería de cocina verá la siguiente inscripción. Para cualquier consulta, le rogamos indique siempre los datos subrayados (por ejemplo el número de artículo «30592», la fecha de fabricación «02.22», la denominación del producto «DUROTHERM®»).
- » Hallará el surtido completo de la batería de cocina DUROTHERM®, accesorios, consejos útiles, recetas y otras informaciones sobre DUROTHERM® en www.kuhnrikon.com



9. TABLAS DE TIEMPO DE COCCIÓN

COCCIÓN SUAVE

Cocinadas con muy poca agua, en el recipiente tapado, sobre la placa de la cocina durante breve tiempo y terminando la cocción sobre el soporte térmico, las verduras conservan su aroma, su color y todas sus vitaminas.

COCCIÓN SUAVE, EJEMPLO CON COLIFLOR

Retire siempre el soporte térmico antes de colocar el recipiente DUROTHERM® sobre la placa de la cocina y cueza los alimentos con el recipiente bien tapado.

1. Corte la coliflor en floretes y póngalos en el recipiente DUROTHERM® con 1 dl de agua.
2. Hervir la coliflor hasta que suba el vapor y se pueda girar la tapa con facilidad. Sobre la inducción, no utilice el nivel de máximo de potencia (power level). La tapa no debe abrirse a partir de ahora.
3. Reduzca la temperatura a un nivel de calor menor y continúe la cocción sobre la placa de cocina durante 5 minutos.
4. Retire el recipiente DUROTHERM® de la placa de cocina y colóquelo sobre el soporte térmico durante 15 minutos para terminar la cocción hasta el punto justo. ¡Que aproveche!

Hallará el surtido completo de la batería de cocina DUROTHERM®, accesorios, consejos útiles, recetas y otras informaciones sobre KUHN RIKON en www.kuhnrikon.com

Tenga en cuenta las indicaciones de DUROTHERM® «Tiempos de cocción».

Encontrará la tabla con los tiempos de cocción en la página siguiente.

9. TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

CANTIDAD
DE LIQUIDOPLACA DE COCCIÓN
(MIN.)SOPORTE
TÉRMICO (MIN.)TIEMPO DE COCCIÓN
TOTAL (MIN.)**VERDURAS**

Apio (en palitos)	1 dl	5	15	20
Brocoli (floretes)	1 dl	5	10	15
Calabacines (en rodajas)	1 dl	5	15	20
Calabaza (2 cm, dados)	1 dl	5	15	20
Coliflor (floretes)	1 dl	5	15	20
Espárragos blancos (enteros)	1 dl	8	15	23
Espárragos verdes (enteros)	1 dl	3	8	11
Espinacas (frescas, enteras)	1 dl	2	2	4
Guisantes (congelados)	1 dl	5	5	10
Hinojo (5 mm, en tiras)	1 dl	5	5	10
Judías verdes (4 cm, trozos)	1 dl	5	20	25
Nabicol (2 cm, dados)	1 dl	5	20	25
Pimientos (en tiras)	1 dl	5	10	15
Puerro (en rodajas)	1 dl	5	15	20
Tirabeques	1 dl	2	5	7
Tomates (enteros)	1 dl	5	20	25
Zanahorias (5 mm, en rodajas)	1 dl	5	15	20

FRUTAS

Albaricoques (en mitades)	5 dl	2	8	10
Ciruelas (en mitades)	5 dl	5	10	15
Manzanas o Peras (en mitades)	1 dl	5	15	20

CARNES

Lomo de cerdo (entero)	3 dl	10/10	30	50
Pechuga de pollo (entera)	-	3/3	15	21
Ragú de ternera	cubierto	40	20	60

PATATAS | CEREALES Cantidades p. ej. 1 : 2 = 1 taza de arroz, 2 tazas de agua

Arroz	1:2	5	20	25
Bulgur	1:2	2	20	22
Ébly	1:1,5	5	10	15
Patatas (2 cm, dados)	2 dl	15	15	30
Polenta	1:4	15	30	45
Risotto	1:3	5	15	20
Quinoa	1:2	5	20	25

Los tiempos de cocción indicados pueden variar ligeramente dependiendo del producto, almacenamiento y calidad de los alimentos.

INDICE

1. I vantaggi in un colpo d'occhio	44
2. Cottura delicata con DUROTHERM®	45
3. Avvertenze di sicurezza e raccomandazioni	46
4. Al primo uso	47
5. Metodi di cottura	48
6. Pulizia e cura	49
7. Garanzia e tutela dell'ambiente	50
8. Riparazioni, punti vendita e assistenza	51
9. Tabella dei tempi di cottura	52
10. Accessori DUROTHERM®	53
11. Pezzi di ricambio DUROTHERM®	54
12. Kuhn Rikon Worldwide / Indirizzi dei punti assistenza	57

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Importanti istruzioni di sicurezza



Suggerimento/Avviso

Per qualsiasi domanda in merito alle nuove pentole Kuhn Rikon, il nostro servizio di assistenza clienti rimane a vostra completa disposizione: tel. +41 52 396 03 50 (CH) oppure service@kuhnrikon.ch

1. I VANTAGGI IN UN COLPO D'OCCHIO

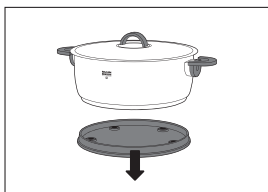
DUROTHERM® è una pentola speciale a doppia parete, che permette di cucinare le pietanze a coperto e con poca acqua brevemente sul fornello, per poi terminare la cottura delicata sulla base scaldavivande – la verdura conserva così tutto il suo aroma, il suo colore intenso e le preziose vitamine contenute. Grazie a un isolamento perfetto, la pentola DUROTHERM® mantiene gli alimenti in caldo fino a due ore.

- » Pentola innovativa plurifunzionale: cucinare – servire – tenere in caldo!
- » Cottura delicata, semplice e sana: la pentola DUROTHERM® cuoce praticamente da sola. Vitamine e nutrienti preziosi restano inalterati durante il processo di cottura.
- » Design elegante, intramontabile
- » Adatta a ogni tipo di cottura: per la cottura convenzionale, delicata, a fuoco lento, a bagnomaria, al vapore e anche per stufare
- » Gli alimenti restano in caldo fino a 2 ore
- » A seconda del metodo di cottura adottato è possibile risparmiare fino al 60% di energia
- » Fondo stratiforme supertermico – distribuzione ottimale del calore e accumulazione del calore molto efficace
- » Indicate per tutti i tipi di fornello. Quando si usano le pentole sui piani di cottura a induzione, si raccomanda di non usare il livello massimo di potenza. Se il livello di massimo di potenza è utilizzato, non si può escludere una decolorazione della parete esterna. Ciò non compromette comunque in nessun caso la funzionalità della pentola.
- » Qualità KUHN RIKON – made in Switzerland

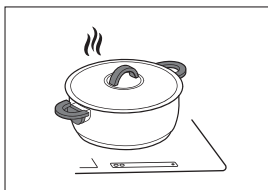


- 1 Coperchio isolante a doppia parete
- 2 Bordo graduato, blocco del vapore
- 3 Tacche di livello corrispondenti alla capacità, Misurazione semplice
- 4 Fondo stratiforme supertermico, Distribuzione del calore ottimale
- 5 Accumulatore termico potente
- 6 Pareti doppie isolanti, Mantengono il calore per 2 ore
- 7 Maniglie ergonomiche
- 8 Elemento di sicurezza
- 9 Parete esterna in materiale multistrato
- 10 Base scaldavivande, Per portare la pentola dal fornello direttamente in tavola

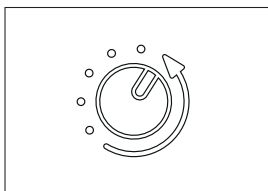
2. COTTURA DELICATA CON DUROTHERM®



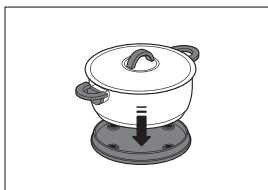
1. Prima di mettere la pentola DUROTHERM® sui fornelli ricordarsi di togliere la base scaldavivande. Cuocere sempre gli alimenti col coperchio ben assestato. Mettere gli alimenti nella pentola DUROTHERM® con poca acqua.



2. Portare a ebollizione gli alimenti con il coperchio chiuso (IMPORTANTE: per induzione* solo su un fuoco a $\frac{3}{4}$ della sua potenza. Una volta che il vapore fuoriesce, procedere al punto 3. Da questo momento, non aprire di nuovo il coperchio.



3. Ridurre il calore ad un livello inferiore.



4. A dipendenza della consistenza della verdura (vedi tabella dei tempi di cottura pagina 53 oppure online all'indirizzo www.kuhnrikon.com) dopo alcuni minuti togliere la pentola DUROTHERM® dal fuoco e completare la cottura delicata con la base scaldavivande. Servire direttamente in tavola. Buon appetito!



Una descrizione dettagliata dei metodi di cottura e delle ricette appropriate sul sito www.kuhnrikon.com o nella App KUHN RIKON.

* Utilizzando piani di cottura a induzione è possibile che si formino colorazioni sulle pareti esterne delle pentole. Per evitare queste colorazioni consigliamo di utilizzare una zona di cottura di minori dimensioni o di ridurre la potenza di calore. Queste colorazioni non compromettono tuttavia in nessun caso la perfetta funzionalità della pentola.

.....

3. AVVERTENZE DI SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Questa pentola adempie le norme di sicurezza. Un uso non conforme può comunque causare lesioni a persone e danni materiali. Leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare la pentola. Conservare le istruzioni.

Utilizzo conforme alle norme

La pentola Durotherm® è indicata per cucinare, per servire e per tenere in caldo i cibi. Può essere utilizzata su ogni tipo di fornello per uso privato o professionale. A causa delle sue proprietà isolanti, la pentola a doppia parete non è indicata per la cottura al forno. Il fabbricante non garantisce per danni causati in seguito alla non osservanza delle istruzioni e delle raccomandazioni d'uso.

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

- » Al fine di garantire l'ermeticità degli elementi a doppia parete, non effettuare manipolazioni su pentola e coperchio, ad esclusione della sostituzione delle maniglie laterali e del pomello del coperchio.
- » Le pentole Durotherm® dispongono di un elemento di sicurezza integrato sotto una delle due maniglie. Nel caso dovesse entrare del liquido nelle doppie pareti, questo elemento eviterebbe il generarsi di sovrappressione (vedi punto «Elemento di sicurezza»).
- » L'elemento di sicurezza non va manipolato, poiché dev'essere garantita la tenuta stagna. In caso di sospetto di ermeticità compromessa (vedi punto «Elemento di sicurezza»), contatti il punto assistenza Kuhn Rikon più vicino (vedi Kuhn Rikon Worldwide, pagina 57).
- » Non utilizzare pentole con le maniglie allentate. Avvitare bene maniglie e manici. Se ciò non è possibile, dare la pentola Durotherm® in riparazione.
- » Le maniglie possono diventare calde a seconda del tempo di cottura e del tipo di piano cottura. In tal caso utilizzi una presina per pentole. Anche la protezione per la fiamma del gas – art. 2080/2081 – riduce la temperatura delle maniglie.
- » Osservare in modo speciale le avvertenze di sicurezza contrassegnate dal triangolo rosso.
- » Quando si frigge, riempire la pentola Durotherm® al massimo fino a metà della sua capienza. Utilizzare soltanto olio per frittura. Non far riscaldare l'olio a una temperatura superiore ai 180 gradi e non utilizzare cibi da frittura bagnati. Non lasciare mai la padella di frittura incustodita. Non smorzare mai con l'acqua gli incendi generati dal surriscaldamento dell'olio, ma soffocare le fiamme con una coperta antincendio. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione dell'olio di frittura.
- » Non lasciare mai la pentola incustodita sul fornello in presenza di bambini.
- » Le presenti istruzioni d'uso valgono per tutto l'assortimento Durotherm® con data di produzione dal luglio 2010 (07.10) in poi.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso.

Elemento di sicurezza

Sotto una delle due maniglie si trova un elemento di sicurezza. In seguito alla perdita di ermeticità, spesso causata da una caduta, da un forte colpo o dall'elemento di sicurezza non più ermetico, può penetrare dell'acqua nella doppia parete. Durante la fase di riscaldamento della pentola può quindi svilupparsi una sovrappressione. In questo caso entra in funzione l'elemento di sicurezza.

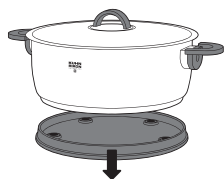
Nei seguenti casi non utilizzare più la pentola e contattare il punto assistenza più vicino:

- » Fuoriuscita visibile di vapore sotto una maniglia
 - » Fuoriuscita udibile di vapore sotto una maniglia
 - » Una maniglia si scalda sensibilmente di più dell'altra
 - » Manca l'elemento di sicurezza o è fuoriuscito
 - » Rumori d'acqua provenienti dalla doppia parete
-

4. AL PRIMO USO

- » Prima dell'uso iniziale lavare pentole e coperchi con acqua calda e detersivo.
 - » Per un risparmio energetico, badare che il diametro della piastra e il fondo della pentola combacino.
 - » Le pentole dall'elevato profilo energetico sono ideali per cucinare a una potenza termica inferiore. Nel caso dei fornelli a induzione con piastre a grandezza unica le pentole vanno messe esattamente al centro. Per evitare variazioni di colore, consigliamo di utilizzare una zona di cottura dal diametro inferiore e/o di ridurre il calore. Eventuali variazioni di colore non compromettono comunque in nessun caso la funzionalità delle pentole.
 - » Nei fornelli a gas è indispensabile che la corona della fiamma si adegui al diametro della pentola. La fiamma non deve surriscaldare le pareti della pentola, poiché altrimenti si provoca la trascolorazione della parete esterna (ossidazione). È opportuno impiegare un parafiamma (vedi «Accessori DUROTHERM®», pagina 53).
 - » Prima del processo di cottura controllare sempre di togliere la base scaldavivande. Raccomandazione: conservare la base scaldavivande separatamente dalla pentola DUROTHERM®.
 - » Proteggere l'acciaio inox dalla corrosione: il sale nell'acqua bollente va sempre rimestato e completamente sciolto. Non conservare a lungo nella pentola cibi salati: l'acciaio inox potrebbe intaccarsi.
-  » Non lasciare mai a lungo la pentola vuota sulla piastra calda: pentola e piastra potrebbero subire dei danni.
-

5. METODI DI COTTURA

**Importante:**

prima del processo di cottura ricordarsi sempre di togliere la base scaldavivande

**Attenzione:**

in caso di utilizzo del gas, badare che la fiamma lambisca soltanto la parte inferiore della pentola

COTTURA DELICATA

Grazie alla doppia parete, numerose pietanze possono essere tolte dal fornello già dopo solo 1/3 del tempo di cottura. Trasferita sulla base scaldavivande, infatti, la pentola termina la cottura con un risparmio energetico fino al 60% (a tale proposito consulti I Tempi della cottura).

STUFARE

Far stufare gli alimenti a calore medio nella pentola coperta, con o senza l'aggiunta di grasso, olio o burro. Far imbiondire il soffritto, quindi regolare il calore su un livello inferiore.

ARROSTIRE SENZA GRASSI (ideale per la carne; non indicato per rōsti)

Sui fornelli a gas/induzione riscaldare la pentola DUROTHERM® vuota per max. 1 minuto, su quelli elettrici/in vetroceramica, invece, per max. 3 minuti. Fare la prova di sfrigolio: la temperatura per arrostito è raggiunta solo quando uno spruzzo d'acqua nel tegame forma subito delle palline che ballano sul fondo della pentola. Se l'acqua evapora, significa che la pentola non è ancora riscaldata a sufficienza. Aggiungere l'alimento da arrostito senza grasso (pennellare leggermente con olio le carni più magre) e cuocere senza coperchio. Quando l'arrostito si stacca dal fondo, lo si può girare. Insaporire e salare solo dopo la cottura.

ARROSTIRE CON GRASSI

Sui fornelli a gas/induzione riscaldare la pentola DUROTHERM® vuota per max. 1 minuto, su quelli elettrici/in vetroceramica, invece, per max. 3 minuti. Fare la prova di sfrigolio: (vedi «Arrostire senza grassi»). Regolare la temperatura portandola a calore medio. Mettere nella padella grasso, olio o burro. Aggiungere l'alimento da arrostito e farlo dorare uniformemente.

COTTURA AL VAPORE

Per la cottura delicata al vapore sono indicati i cestelli forati (vedi «Accessori DUROTHERM®», pagina 53). Versare nella pentola DUROTHERM® del brodo di carne, inserire il cestello nella pentola, aggiungere gli alimenti, applicare il coperchio e cuocere al vapore secondo le raccomandazioni.

SERVIRE

Immediatamente dopo la cottura, porre la pentola DUROTHERM® sulla base scaldavi-vande; quest'ultima non rovina le superfici dei tavoli, nemmeno quelli più delicati, e non scotta. La base scaldavivande protegge anche le superfici dei tavoli più delicati e non scotta. Servire direttamente in tavola.

TENERE IN CALDO

DUROTHERM® mantiene in caldo i cibi anche per due ore. Dopo il processo di cottura mettere immediatamente la pentola sulla base scaldavivande, lasciando inserito il coperchio.

SUGGERIMENTO

Osservi l'opuscolo «I Tempi della cottura DUROTHERM®» e le rispettive ricette su www.kuhnrikon.com e nella Kuhn Rikon App.

.....

6. PULIZIA E CURA

- » In caso di sporco normale, utilizzare un comune detersivo per stoviglie.
 - » Pentole, coperchi e basi scaldavivande sono lavabili in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio manuale. In caso di lavaggio in lavastoviglie, le parti in plastica e in ottone possono perdere la loro lucentezza. Le pentole a pressione Durotherm non sono lavabili in lavastoviglie. Si prega di fare riferimento alle istruzioni per l'uso della normale pentola a pressione Duromatic.
 - » Se a causa del riscaldamento eccessivo dovessero restare dei residui di cibo bruciati o incollati al fondo della padella, non rimuoverli mai con oggetti appuntiti quali coltelli, pagliette di ferro o spugnette di rame. Per evitare graffi, si raccomanda di lasciar ammorbidire i residui di cibo oppure di lavare la pentola con lo SWISS CLEANER o un detersivo per grill.
 - » In alcune regioni l'acqua è piuttosto dura e, ad alte temperature, possono formarsi delle macchie di calcare. Bastano alcune gocce di aceto o di succo di limone per risolvere il problema.
 - » In caso di forte deposito di calcare o di altre trascolorazioni si raccomanda lo SWISS CLEANER, un detersivo speciale per acciaio inox, ottone, rame, nichel e piani di cottura in vetroceramica (vedi «Accessori DUROTHERM®», pagina 53).
 - » Se la fiamma del gas è troppo alta oppure il fornello a induzione troppo potente, l'acciaio inox può trascolorarsi all'esterno. Con lo SWISS CLEANER sopramenzionato è possibile eliminare in parte queste decolorazioni.
-

7. GARANZIA E TUTELA DELL'AMBIENTE

GARANZIA

- » KUHN RIKON dà una garanzia di 10 anni sul materiale e lavorazione delle pentole, non però alle parti intercambiabili quali base scaldavivande, 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 la corrosione).
- » ATTENZIONE: se le pentole dovessero «tintinnare» non si tratta di un difetto di fabbricazione. Nel fondo delle pentole è incorporato un conduttore termico in alluminio. Durante il processo di saldatura si possono formare delle perline in stagno che all'interno della doppia parete si muovono tintinnando. Questo non influisce in alcun modo sulla qualità e le prestazioni delle pentole DUROTHERM®. Reclami in questo senso non sono coperti dalla garanzia.

TUTELA AMBIENTALE E SMALTIMENTO

Preservare le risorse naturali ci sta particolarmente a cuore. Swiss Made implica una produzione ecosostenibile. Le pentole, gli accessori e gli imballaggi vanno smaltiti mediante riciclaggio ecologico. Si prega di osservare le disposizioni nazionali e regionali vigenti. In Svizzera il pentolame usato al Kuhn Rikon può essere inviato direttamente a Kuhn Rikon Service Center. I prodotti saranno riciclati conformemente alle norme in vigore. L'imballaggio in cartone è prodotto con materiale riciclato, mentre per la stampa si rinuncia all'impiego di piombo. Smaltire l'imballaggio tramite la raccolta differenziata per il cartone.

SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

Bastano pochi accorgimenti per risparmiare energia cucinando:

- » Utilizzare le pentole KUHN RIKON con fondo sandwich Superthermic per una trasmissione ottimale dell'energia - in dotazione con le pentole DUROTHERM®.
 - » Il diametro della piastra e la grandezza del fondo della pentola devono combaciare.
 - » Cucinare il più spesso possibile mettendo il coperchio sulla pentola.
 - » Spegner la piastra prima di fine cottura e sfruttare il calore residuo.
 - » Sfruttare il potenziale della cottura delicata per risparmiare il 60% di energia.
-

8. RIPARAZIONI, PUNTI VENDITA E ASSISTENZA



- » L'utilizzo di pezzi di ricambio di terzi può influire sulla sicurezza. Utilizzi esclusivamente accessori e pezzi di ricambio originali KUHN RIKON.
- » Servizio clienti, riparazioni, pezzi di ricambio e accessori sono ottenibili presso i punti vendita oppure direttamente presso KUHN RIKON. In ultima pagina oppure su www.kuhnrikon.com si trova l'indirizzo per l'assistenza valido per il rispettivo Paese.
- » Sul fondo delle pentole è riportato il seguente contrassegno. In caso di richieste di chiarimenti, comunicare sempre le indicazioni sottolineate (ad es. numero dell'articolo «30592», data di produzione «02.22», designazione del prodotto «DUROTHERM®»).
- » Una panoramica dei prodotti DUROTHERM® e dei relativi accessori, nonché altri consigli utili, ricette e informazioni sull'intera gamma DUROTHERM® si trovano sul sito www.kuhnrikon.com



9. TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

COTTURA DELICATA

Con un apporto ridotto di acqua, cuocere brevemente sul fornello con il coperchio, quindi portare a termine la cottura delicata con la base scaldavivande DUROTHERM® – la verdura conserva così tutto il suo aroma, il suo colore intenso e le preziose vitamine contenute.

COTTURA DELICATA, ESEMPIO DI LETTURA CON CAVOLFIORE

Prima di procedere alla cottura con la pentola DUROTHERM®, togliere sempre la base scaldavivande e cucinare gli alimenti con il coperchio ben assestato.

1. Tagliare un cavolfiore a rosette, mettere nella pentola con l'aggiunta di 1 dl d'acqua.
2. Far bollire il cavolfiore fino a quando il vapore sale e il coperchio può essere girato facilmente. Sull'induzione, non usare il livello di massimo di potenza (power level). Da ora in poi il coperchio non deve essere aperto.
3. Ridurre subito il calore ad un livello inferiore e continuare a cuocere sul fuoco per altri 5 minuti.
4. Togliere la pentola DUROTHERM® dal fuoco e terminare la cottura sulla base scaldavivande per 15 minuti. Buon appetito!

Una panoramica dell'intera gamma DUROTHERM®, gli accessori, i consigli utili, le ricette e altre informazioni relative a KUHN RIKON sono disponibili sul sito www.kuhnrikon.com

Consulti anche l'opuscolo «I Tempi della cottura DUROTHERM®»

Trova la tabella con i tempi di cottura sulla pagina seguente.

9. TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

QUANTITÀ DI
LIQUIDOSUL FORNELLO
(MINUTI)SUPPORTO TERMICO
(MINUTI)TEMPO DI COTTURA
TOTAL (MINUTI)**VERDURA**

Asparagi bianchi (interi)	1 dl	8	15	23
Asparagi verdi (interi)	1 dl	3	8	11
Broccoli (rosette)	1 dl	5	10	15
Carote (5 mm, pezzi)	1 dl	5	15	20
Cavolfiore (rosette)	1 dl	5	15	20
Cavolo rapa (2 cm, dadi)	1 dl	5	20	25
Fagioli (4 cm, pezzi)	1 dl	5	20	25
Finocchio (5 mm, strisce)	1 dl	5	5	10
Peperoni (in strisce)	1 dl	5	10	15
Piselli di neve	1 dl	2	5	7
Piselli (surgelati, interi)	1 dl	5	5	10
Pomodori (interi)	1 dl	5	20	25
Porro (in pezzi)	1 dl	5	15	20
Sedano (in bastoncini)	1 dl	5	15	20
Spinaci (freschi, interi)	1 dl	2	2	4
Zucca (2 cm, dadi)	1 dl	5	15	20
Zucchine (pezzi)	1 dl	5	15	20

FRUTTA

Albicocche (a metà)	5 dl	2	8	10
Mele o Pere (a metà)	1 dl	5	15	20
Prugne (a metà)	5 dl	5	10	15

CARNE

Lonza di maiale (intero)	3 dl	10/10	30	50
Petto di pollo (intero)	-	3/3	15	21
Spezzatino di vitello	coperta	40	20	60

PATATE | CEREALI Quantità ad esempio 1 : 2 = 1 tazza di riso, 2 tazze di acqua

Bulgur	1:2	2	20	22
Ebly	1:1,5	5	10	15
Patate (2 cm, dadi)	2 dl	15	15	30
Polenta	1:4	15	30	45
Riso	1:2	5	20	25
Risotto	1:3	5	15	20
Quinoa	1:2	5	20	25

I tempi di cottura possono variare leggermente secondo il prodotto, la conservazione e la qualità degli alimenti.

10. DUROTHERM® ZUBEHÖR | ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ACCESORIOS | ACCESSORI



Dämpfaufsatz mit Seitengriff | Steamer insert with handle | Cuit-vapeur perforé avec des poignées | Pieza superpuesta con orificios | Cesto de vapor con asas

Ø 18 cm, Art. 37513

Ø 20 cm, Art. 37514



Dämpfeinsatz stapelbar | Steamer insert stackable | Panier à étuver empilable | Vaporizador apilable | Cestello cuociverdura impilabile

22-24cm, Art. 2035



Dämpfeinsatz | Steamer insert | Panier à étuver | Pieza para cocer al vapor | Cestello cuociverdura

16-24 cm, Art. 2005



Dämpfeinsatz 2-in-1 | Stackable steamer 2-in-1 | Panier à étuver 2 en 1 | Cesta para cocer al vapor 2 en 1 | Cestello cuociverdura 2 in 1

16-24 cm, Art. 2025



SWISS ENERGYSAVER

Gasflammenschutz | Gas flame protector | Pare-flammes | Salvallamas | Protezione parafiamma

Ø 24 cm, Art. 2081

Ø 28 cm, Art. 2080



SWISS CLEANER

Reinigungspaste | Cleaning paste | Pâte de nettoyage | Pasta limpiadora | Pasta per pulire

150 ml, Art. 2015

11. DUROTHERM® ERSATZTEILE | SPARE PARTS | PIÈCES DE RECHANGE | PIEZAS DE REPUESTO | PEZZI DI RICAMBIO

Ersatzteile wie Warmhalte-Untersatz, Deckel oder einzelne Griffe sind bei Ihrer Verkaufsstelle oder direkt bei KUHN RIKON erhältlich.

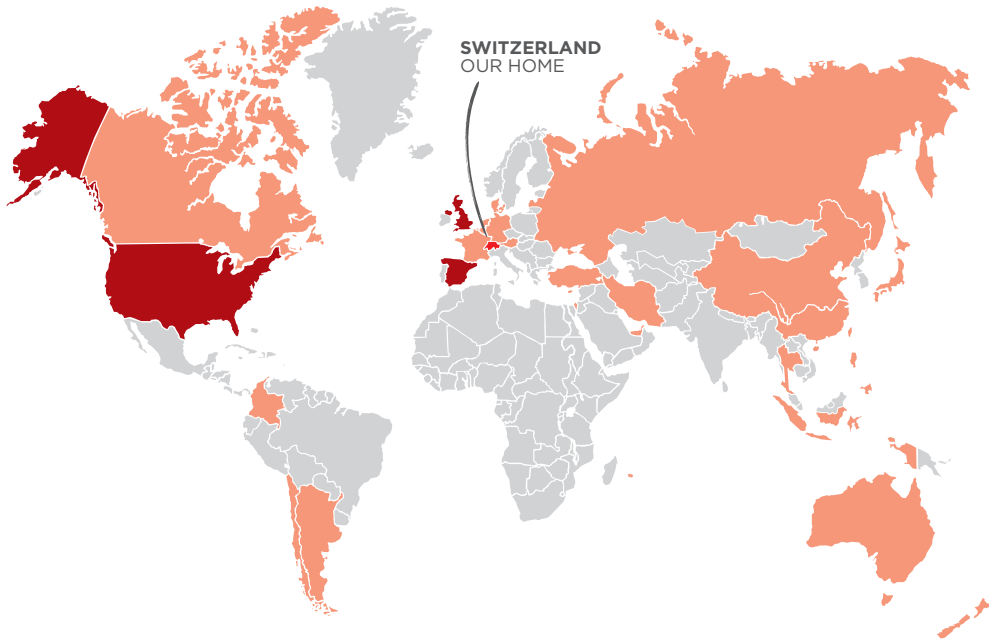
Spare parts like the heat-retaining base and individual handles and lids are available from your retail outlet or, directly from KUHN RIKON.

Vous trouverez des pièces de rechange du type socle isolant, couvercles ou poignées à l'unité dans votre magasin habituel ou en vous adressant directement à KUHN RIKON.

Para adquirir piezas de repuesto como soportes térmicos, mangos, asas o tapas, acuda a su punto de compra o a KUHN RIKON.

Pezzi di ricambio quali basi scaldavivande o singole maniglie e singoli coperchi sono ottenibili presso il suo punto vendita o direttamente alla KUHN RIKON.

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.
Paseo Independencia, 23
entresuelo izda
ES-50001 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
oficinas@kuhnrikon.es

Germany

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

 [facebook.com/
kuhnrikon.ch](https://facebook.com/kuhnrikon.ch)

 [instagram.com/
kuhnrikonschweiz](https://instagram.com/kuhnrikonschweiz)



**DISCOVER RECIPES
ONLINE**

DIRECT LINK: k-r.live/cook

[WWW.KUHNRIKON.COM](https://www.kuhnrikon.com)

Art. 42346 03/2024