

# DUROMATIC

## Índice

---

1. Las ventajas de su olla a presión DUROMATIC, a simple vista	106
2. Utilización correcta	107
3. Seguridad	108
4. Puesta en marcha de la olla a presión DUROMATIC	109
5. Llenado	110
6. Comprobación de la válvula	110
7. Cerrado de la olla	111
8. Cocinar con presión	112
9. Purgado del vapor y apertura de la olla	114
10. Indicaciones para la limpieza y el mantenimiento de la DUROMATIC	116
11. Ayudas en caso de avería de la olla DUROMATIC	120
12. Garantía	121
13. Reparaciones, direcciones de compra y servicio técnico	121
14. Protección del medio ambiente/retirado de la olla	122
15. Tabla de los tiempos de cocción	123
16. Accesorios DUROMATIC	127
17. Repuestos DUROMATIC	128
18. Repuestos DUROTHERM TIMAX	130

SPA

## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Advertencias importantes de seguridad



Indicación

# 1. Las ventajas de su olla a presión DUROMATIC, a simple vista

- Cocción que preserva las vitaminas (para su salud)
- Ahorro de energía y tiempo (el tiempo de cocción con presión es de aprox. 1/3 del tiempo de cocción habitual)
- Asas de plástico termoaislantes (seguridad en el manejo)
- Marca de la cantidad de llenado (grabado laser en el interior: 1/2 y 2/3 de la cantidad de llenado)
- Bloqueo totalmente automático de la tapa (impide que la olla pueda ser abierta estando bajo presión)
- Válvula de aroma (se preservan el aroma y el color natural de las comidas)
- Indicador de presión acústico (para facilitar el manejo)
- Protección múltiple contra sobrepresión (para su seguridad)
- Fondo sandwich Supertérmico, (distribución óptima del calor, apto para todo tipo de cocinas, incluso las de inducción)
- Acero inoxidable especial (garantiza calidad y duración)
- Algunos modelos con despresurizado automático de dos niveles
- Productos de muy fácil cuidado y servicio

## 1.1 Las ventajas adicionales de su olla a presión con recubrimiento antiadherente

Además de las ventajas conocidas de las ollas a presión de KUHN RIKON, este recubrimiento le ofrece más ventajas decisivas:

- Resistente recubrimiento de titanio
- Recubrimiento antiadherente (las comidas no se pegan)
- Se puede freír primero con fuego fuerte
- Limpieza fácil
- Olla multifuncional: freír primero con fuego fuerte y luego terminar la cocción con presión (cocción con presión: aprox. 1/3 del tiempo normal)

## 2. Utilización correcta

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



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

sopas

carnes (p.ej. asado, gulash, guisos, etc.)

hortalizas

patatas / determinados cereales y legumbres

productos secos, arroz



Su olla funciona bajo presión.

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

SPA

### 3. Seguridad

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

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Sujetar la olla sólo por el mango o las asas.
3. Al usar la olla a presión en presencia de niños, hay que vigilar a éstos muy atentamente.
4. No poner nunca la olla a presión en un horno caliente.
5. Al utilizar una cocina de gas, le rogamos leer el capítulo 4.
6. Maneje siempre la olla a presión con extremado cuidado, sobre todo si contiene líquido hirviendo.
7. Usar la olla a presión sólo para los fines previstos. (Ver cap. 2)
8. Este aparato cocina con presión. Si se emplea incorrectamente, podrían producirse lesiones por quemadura. Antes de la puesta en marcha, asegúrese de haber cerrado la olla correctamente. (Ver cap. 7)
9. No llenar nunca la olla más de 2/3 de su capacidad. Si se guisan alimentos que se hinchan durante la cocción, como p.ej. arroz, legumbres secas, etc., la olla sólo debe ser llenada hasta la mitad. (Ver cap. 5)
10. No usar esta olla para preparar compota de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros productos de cereales (excepto los mencionados en la página 125), ni guisantes, pastas, macarrones o ruibarbo. Estos alimentos tienden a formar espuma o salpicaduras que pueden bloquear la válvula. Estos alimentos no se deben cocinar nunca en la olla a presión.
11. Antes de cada utilización hay que controlar si el indicador de presión de la válvula se puede mover libremente. (Ver cap. 6)
12. La olla a presión sólo se debe abrir después de haberla enfriado y después de que haya desaparecido la presión interior. Si los mangos no se pueden mover o sólo se pueden mover con dificultad significa que la olla aún conserva presión interior. En tal caso no trate de abrirla nunca. La presión interior de la olla puede resultar peligrosa. (Ver cap. 9)
13. Esta olla no se debe usar con presión para freír alimentos en aceite.
14. Aténgase a las instrucciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
15. Después de alcanzar la presión normal de cocción, reduzca el calor de modo que el líquido que produce el vapor no se pueda escapar.

**¡GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES!**

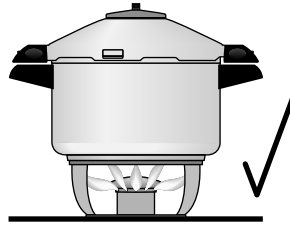
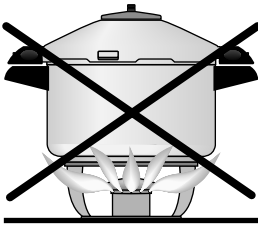
## 4. Puesta en marcha de la olla a presión DUROMATIC

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

En las cocinas eléctricas, el diámetro de la placa de cocción y el tamaño de la base de la olla a presión deberán ser iguales. Está debidamente señalado en el fondo de la olla, en su parte exterior. (Ver cap. 13)

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

En las cocinas a gas, la llama no deberá sobresalir de la base de la olla ni calentar la pared externa de la misma. Esto produciría un cambio del color de la olla y las asas (o mangos) se calentarían innecesariamente. Recomendación: emplear un salvallamas. (Ver cap. 16)



SPA

### 4.1 Puesta en marcha de la DUROMATIC con recubrimiento antiadherente

Después de lavar y secar minuciosamente la olla a presión con detergente antes del primer uso, poner unas gotas de aceite de cocina en la olla y repasarla con un papel de cocina.

## 5. Llenado



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



Cuando se preparen sopas, determinados cereales y legumbres secas (ver página 125), o judías secas, no hay que llenar nunca más de la mitad de la olla (marca de 1/2).



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



No olvide añadir líquido (ver la tabla de tiempos de cocción en el cap. 15), pues la evaporación total del líquido puede causar el sobrecalentamiento del alimento y de la olla.

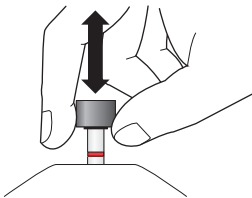


Los granos de sal deberán ser disueltos completamente removiéndolos en agua caliente. No conservar en la olla agua salada ni comidas muy saladas, ya que esto podría atacar el acero.

## 6. Comprobación la válvula



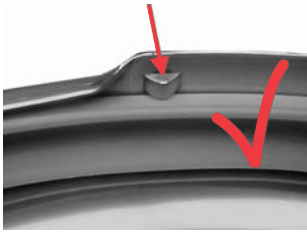
¡La válvula es un dispositivo de seguridad! Comprueba si la pequeña cápsula de la válvula está fuertemente apretada. Si no es así, enrósquela firmemente (ver las indicaciones de limpieza y mantenimiento en el cap. 10).



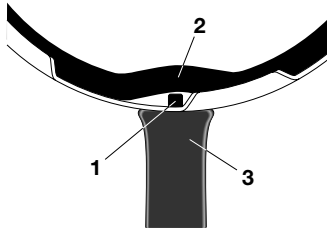
Tirando ligeramente del indicador de presión controle si la válvula se puede mover libremente. Si la válvula no se mueve libremente la olla a presión no debe ser utilizada. (Ver el cap. 11: Ayudas en caso de avería)

## 7. Cerrado de la olla

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



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



1 Pasador de seguridad con muelle (montado dentro del mango de la olla)

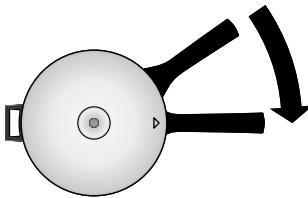
2 Junta de goma (posición, para una olla que no está completamente cerrada)

3 Mango de la tapa

SPA

### Modelo con mango:

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



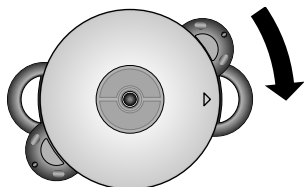
Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que el mango de la tapa esté sobre el mango del cuerpo.



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

### Modelo con asas laterales:

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



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



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

## 8. Cocinar con presión



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



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



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



No use esta olla para preparar compota de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros productos de cereales (excepto los mencionados en la página 125), guisantes, pastas o macarrones. Estos alimentos tienden a formar espuma o salpicaduras que pueden bloquear la válvula.



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



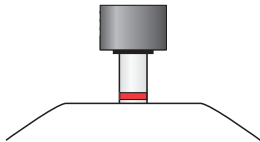
Cierre correctamente la olla y póngala en la placa del diámetro correspondiente al tamaño de la base de la olla, que está debidamente señalado en el fondo de la olla (en su parte exterior ver cap. 13) y conecte a toda su potencia la fuente de calor.

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



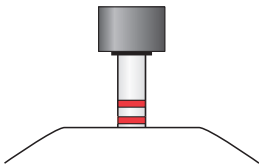
En cuanto se puede ver la segunda anilla roja, comienza el tiempo de cocción. (Ver cap. 15: Tabla de tiempos de cocción)

### Significado de los niveles de cocción:



Nivel de cocción 1  
Cocción suave a baja presión. (0.4 bar)

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



Nivel de cocción 2  
Cocción rápida a alta presión. (0.8 bar)

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

Para mantener el nivel de cocción deseado, se deberá reducir correspondientemente el suministro de calor.

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



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

### 8.1 Asar con una DUROMATIC con recubrimiento antiadherente

Utilizar sólo aceites o grasas vegetales aptos para freír alimentos (mirarlo en las etiquetas de los envases) cuando se frían los alimentos, antes de ponerlos a cocinar bajo presión.



A pesar del recubrimiento de fondo duro de titanio, sumamente resistente le recomendamos utilizar cucharas y tenedores sintéticos o de madera para dar vuelta o remover la comida.

## 9. Purgado del vapor y apertura de la olla



¡No abrir jamás la olla a la fuerza!



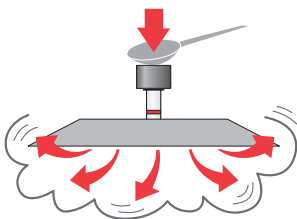
Si se han preparado alimentos pastosos o de gran contenido en grasa, hay que sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar que el contenido salpique.

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

### 9.1 Purgado lento del vapor:

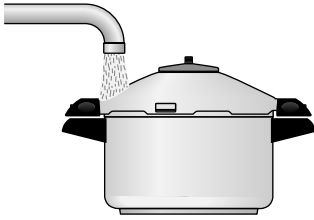
Colocar la olla al lado de la placa y dejarla enfriar.

### 9.2 Purgado normal del vapor:



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

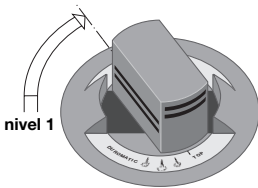
### 9.3 Purgado rápido del vapor:



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

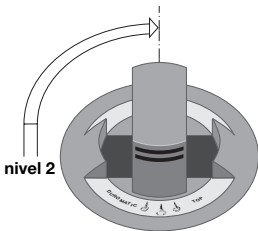
Ciertos modelos tienen una función automática adicional de despresurizado.

### 9.4 Purgado automático normal del vapor:



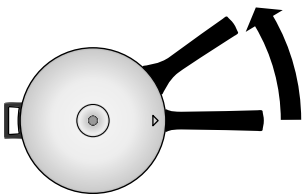
Levantar la cápsula de la válvula y girarla en 75° en sentido horario hasta que engatille por primera vez (nivel 1).

### 9.5 Purgado automático rápido del vapor:



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

### 9.6 Apertura de la olla despresurizada



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

Sugerencias para purgar el vapor en determinados alimentos:



Alimentos que requieran un tiempo de cocción corto:

Purgar el vapor rápidamente, de lo contrario, éstos podrían cocerse demasiado.



Hortalizas de cocción larga / sopas / carnes completamente sumergidas en líquido / patatas / cereales / judías secas:

Purgar el vapor lentamente. ¡No enjuagar con agua!  
(las patatas podrían romperse).



Carne (normal) / hortalizas / hortalizas congeladas / frutas frescas / alimentos secos (sin judías):

Purgar el vapor de forma normal o rápida (para alimentos precocinados congelados, hay que retirar primero la olla de la fuente de calor y dejarla reposar durante un minuto).



Pescado / Arroz:

Purgado rápido del vapor



Alimentos pastosos o de alto contenido en grasa (p.ej. legumbres secas):

Purgado lento del vapor, sacudiendo ligeramente la olla antes de abrir la tapa para que no salpique la comida.



Después de cocinar carne con piel, que puede levantarse por el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel está todavía hinchada, peligro de escaldamiento.

## 10. Indicaciones para la limpieza y el mantenimiento de la DUROMATIC



En condiciones normales, la válvula se limpia por sí sola. Sin embargo, si ha salido algo de alimento por la válvula, ésta deberá ser desmontada y limpiada. (Ver cap. 10.1)



Los mangos o las asas que estén sueltos deberán ser atornillados firmemente con un destornillador. Si surgen problemas, rogamos ponerse en contacto con su distribuidor o con el Servicio Técnico de KUHN RIKON. (Ver cap. 13)



Quitar la junta de goma de la tapa después de cada uso. Lavar cuidadosamente la junta de goma así como la tapa, especialmente por su lado exterior.



La válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad) debe estar siempre correctamente colocada en la tapa (se debe ver el muelle en el interior de la tapa). Esta válvula no se debe desmontar nunca para limpiarla.



La tapa, la campana de la válvula, la junta de goma y la olla no deben ser lavados en el lavavajillas.



La suciedad, incluso si es fuerte y está quemada o incrustada, no debe ser retirada utilizando medios agresivos como cuchillos, esponjilla de acero o trapo de cobre. En tales casos, dejar la olla a remojo con agua caliente y detergente durante un tiempo prolongado y después eliminar los residuos residentes con un cepillo de fregar, una esponja o un trapo.



El módulo de la tapa, que tiene los tiempos de cocción impresos, sólo debe de ser limpiado con un paño húmedo (no utilizar otros medios abrasivos, ni SWISS CLEANER o similares).



No usar productos abrasivos como la lejía o aguarrás para limpiar la olla.



Las manchas de cal persistentes pueden ser retiradas con unas gotas de vinagre, zumo de limón o SWISS CLEANER. (Ver cap. 16)



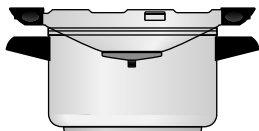
Si se ha producido un cambio de color a causa del exceso de calor, recomendamos el uso de la pasta de limpieza SWISS CLEANER.



Si la tapa gira con dificultad hay que untar ligeramente la junta de goma con aceite de cocina.

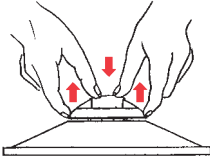


Para guardar la olla, colocar la tapa en posición invertida sobre la olla, para evitar que la junta de goma que se encuentra dentro de la tapa tenga que soportar peso y se deforme.



## 10.1 Válvulas

### 10.1.1 Quitar el módulo de la tapa

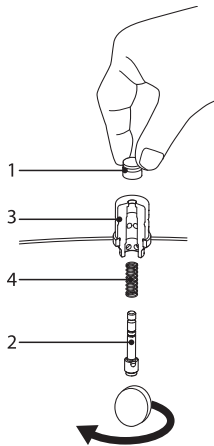


Sacar todos los módulos de la tapa con ambas manos.

### 10.1.2 Desmontaje de las válvulas de las ollas INOX, CLASSIC, SUPREME, ERGO y HOTEL

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

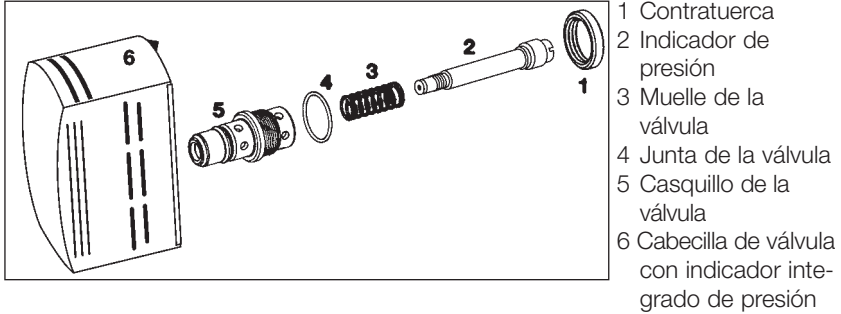
Modelo INOX, CLASSIC, SUPREME, ERGO y HOTEL



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

### 10.1.3 Desmontaje de la válvula TOP

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



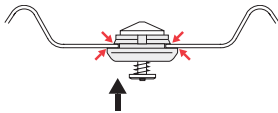
### 10.1.4 Limpieza y montaje de la válvula

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

SPA

### 10.1.5 Montaje de la válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad)

Presionar con la mano la válvula hacia dentro, desde el interior de la tapa.



Lado interior de la tapa

Control:

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

## 10.2 Instrucciones adicionales de limpieza y cuidado para la DUROMATIC con recubrimiento antiadherente

Además de las instrucciones generales de cuidados y limpieza del capítulo 10, por favor anote los siguientes consejos.



No limpiar el recubrimiento antiadherente de titanio con productos abrasivos ni con la pasta de limpieza SWISS CLEANER.

Lavar el recubrimiento antiadherente con agua caliente y detergente inmediatamente después de usar la olla, es decir cuando aún esté caliente, para evitar que se peguen restos de comida. De esta forma mantendremos el efecto antiadherente y evitaremos que se quemen los restos de grasa.

## 11. Ayudas en caso de avería de la DUROMATIC



Si existe alguna duda con respecto a la eficacia de los dispositivos de seguridad, no debe emplearse la olla para cocinar a presión. Recomendamos consultar a su negocio especializado o a su Central de Servicio Técnico KUHN RIKON. (Ver cap. 13)



¿La olla a presión tiene un escape?

- Compruebe que la junta de goma esté colocada correctamente (ver cap. 7);
- Lubricar la junta de goma con un poco de aceite vegetal de cocina o mojarla con un poco de agua;
- O reemplácela si es necesario.

Si la tapa se abre o cierra sólo con gran esfuerzo, incluso después de haber sido ligeramente lubricada la junta de goma (posible causa: deformación de la olla o de la tapa), la olla deberá ser sometida a un control en un Centro de Servicio Técnico KUHN RIKON. (Ver cap. 13)

Si la válvula de seguridad (segundo dispositivo de seguridad) expulsa vapor durante la cocción, significa que la válvula (primer dispositivo de seguridad) no ha funcionado. En tal caso hay que desmontar la válvula, limpiarla y revisarla según descrito en el capítulo 10.

Si durante la revisión de la válvula, el indicador de presión se traba hay que desmontar la válvula, desarmarla, limpiarla y controlarla. (Ver cap. 10)

Si esto no da resultado hay que enviar la tapa completa para su reparación al Servicio Técnico. (Ver cap. 13)



## 12. Garantía

KUHN RIKON AG garantiza el presente producto durante 10 años por defecto de material o fabricación. Recubrimiento titán 3 años de garantía (se necesita presentar el comprobante de compra). Esta garantía no incluye daños causados por recalentamiento, exceso de suciedad, rayas, decoloración. Quedan excluidas las piezas recambiables tales como las piezas de garnición, la junta de goma.

## 13. Reparaciones, direcciones de compra y servicio técnico



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



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



En el capítulo 17 y 18 se detallan las piezas de repuesto.

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

### Suiza:

KUHN RIKON AG  
Service Center  
CH-8486 Rikon  
Tel. +41 52 396 03 50  
Fax +41 52 396 02 02  
service@kuhnrikon.ch

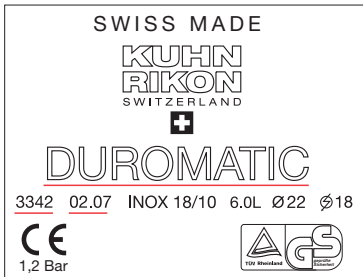
### España:

KUHN RIKON Española, S.A.  
San Clemente, 4 Pral. Dcha  
E-50001 Zaragoza  
Tel. 976 235 923  
Fax 976 227 859  
oficinas@kuhnrikon.es

### USA:

KUHN RIKON Corporation:  
46 Digital Drive, Suite 5  
Novato, CA 94949  
Tel. 1 800 662 5882  
Tel. 415 883 1101  
Fax 415 883 5985  
kuhnrikon@kuhnrikon.com

Fuente de suministro de piezas de repuesto originales, centro de asistencia técnica e información.



En la base de la olla a presión encontrará por ejemplo la siguiente marca. Si desean hacer alguna consulta, por favor indiquen siempre los datos subrayados en rojo (número de artículo: por ejemplo 3342; fecha de producción: por ejemplo 02.07.; denominación del producto: por ejemplo DUROMATIC).

Ø = Diámetro de la placa.

## **14. Protección del medio ambiente / retirado de la olla**

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

## 15. Tabla de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción detallados en la siguiente tabla pueden variar ligeramente – según el producto, el almacenamiento y la calidad del alimento.

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
<b>Sopas</b>			
Consomé	20	1	a discreción
Sopa de guisantes	12	1	a discreción
Sopa de verduras, según las verduras	5-8	1	a discreción
Sopa de sémola	8	1	a discreción
Sopa de gulash	20	1	a discreción
Sopa de ave, gallina	40	1	a discreción
Sopa de pollo	15	1	a discreción
Sopa de patatas	6	1	a discreción
Sopa de harina	12	1	a discreción
Sopa Minestrone	8	1	a discreción
Sopa de rabo de buey	30	1	a discreción
Sopa de carne (consomé de carne)	45	1	a discreción
Sopa de cebolla	4	1	a discreción
<b>Carnes</b>			
Asado de ternera	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Jarrete de ternera entera	45	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Jarrete de ternera en filetes	25	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Gulash de ternera	20	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Lengua de ternera	40	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Cabeza de ternera	20	2	cubrir totalmente con agua
Asado de vaca/asado adobado con vinagre	45	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Rollos de carne rellenos	13	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Lonchas de vaca	12	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Filetes de vaca en su jugo	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Guiso de carne de vaca (gulash)	25	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Carne de vaca hervida	45	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Jarrete de vaca	36	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Lengua de vaca	50	2	cubrir totalmente con agua
Asado de cerdo	40	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Lonchas de cerdo	13	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Jarrete de cerdo	40	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Guiso de carne de cerdo (gulash)	25	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Costillas de cerdo ahumada (al estilo de Kassel)	20	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Carne de cerdo salada (pie, codillo, ...)	35	2	cubrir totalmente con agua
Tocino ahumado	25	2	cubrir totalmente con agua
Tocino salado o sin salar	20	2	cubrir totalmente con agua

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
<b>Cordero</b>			
Asado de cordero	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Guiso de cordero (gulash)	20	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
<b>Aves</b>			
Aves en trozos	8	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Pollo entero	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
<b>Caza</b>			
Asado de liebre	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Asado de corzo	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Guiso picante de caza	18	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Lonchas de caza	20	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
<b>Varios</b>			
Carne picada (de tres tipos)	8	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Conejo (asado, trozos)	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Callos	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Caldo de carne (consomé)	30	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Pastel de carne	15	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Cocidos y estofados (véanse los tiempos de cocción de cada ingrediente)			
Calentar platos de carne	3	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
Carne en gelatina	60	2	según receta, 1/2 dl como mínimo
<b>Pescado (con reja)</b>			
Pescado entero, p.ej. lucio			
o trozos grandes de cola	6	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Filetes de pescado, p.ej. bacalao	3	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Filetes de pescado grandes, p.ej. rodaballo	2	1	en la olla, hasta la altura de la reja
Caldo de pescado (consomé de pescado)	5	1	en la olla, hasta la altura de la reja
<b>Verdura fresca (con reja o cesto para hervir a vapor)</b>			
Alcachofas	14	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Verdura de hoja (tallos de acelga, lechuga, acelga)	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Coliflor	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Judías	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Brécol	2	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Hinojo	6	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Repollo (col blanca cortada en dos)	6	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Castañas	12	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Guisantes menores (vainas dulces)	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Colinabo cortado en dos / en rodajas	6/2	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Puerro en rodajitas	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Mazorcas de maíz	7	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Pimientos en tiras / pimiento rojo	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Colinabo cortado en trozos	12	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
Colinabo cortado en rodajas	5	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Remolacha	25	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Coles de Bruselas	4	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Lombarda	10	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Zanahorias	6	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Choucroute crudo	30	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Salsifi	12	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Bulbo de apio cortado en dos/rebanadas	6/2	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Espárragos	5-10	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo*
Tomates para salsa (Sugo)	6	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Berza (col), cortada en dos	8	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo

\* Enfriar sin falta la olla con agua fría

### Patatas (con reja)

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

Patatas sin pelar	7-10	2	hasta la altura de la reja (sin reja: 1 dl de líquido)
Patatas cocidas con sal, troceadas	4	2	ídem
Patatas en lonchas	2	2	ídem

### Cereales

(El alimento deberá ser introducido dentro del líquido, cuando éste esté hirviendo. Remover todo bien, antes de cerrar la olla!) p.ej. 1 taza de arroz = 1½ tazas de agua)

Arroz	6	1	1:1½
Arroz (Risotto)	5	1	1:2
Arroz con leche	10	1	1:3
Arroz integral, puesto a remojo	12	1	1:2
Arroz integral, sin haber estado a remojo	18	1	1:1½ – 1¼
Arroz integral	6	1	1:3
Arroz silvestre, puesto a remojo (agua sin sal)	15	1	1:1½
Arroz silvestre, sin haber estado a remojo	25	1	1:3
Sémola	4	1	1:3
Maíz grueso (Polenta)	5	1	1:3
Maíz grueso (maíz de los Grisonos)	12	1	1:3

### Legumbres secas

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

Judías Borlotti, habas de soja, judías blancas	8	1	Cubrir bien el alimento con agua
Garbanzos, habas, guisantes amarillos	10	1	Cubrir bien el alimento con agua
Habichuelas, judías negras (de Brasil), judías blancas grandes	12	1	Cubrir bien el alimento con agua
Lentejas, verdes, pardas (sin haber estado a remojo)	7	1	3 veces más agua que alimento

Alimento	Tiempo de cocción (min)	Nivel de cocción	Añadido de líquidos
----------	-------------------------	------------------	---------------------

### Fruta fresca (con reja)

Peras, manzanas, melocotones, ciruelas, albaricoques muy maduros	2	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Ciruelas, albaricoques todavía duros	4	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Membrillos	10	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo
Castañas	12	2	hasta la altura de la reja, 1dl mínimo

### Verduras congeladas, sin haber sido descongeladas previamente (con reja)

Espinacas en hojas (paquete de 500 g)	10	2	sólo hasta la altura de la reja
Trocitos de coliflor	6	2	sólo hasta la altura de la reja
Judías verdes	5	2	sólo hasta la altura de la reja
Trocitos de brécol	5	2	sólo hasta la altura de la reja
Guisantes mollaros (vainas dulces)	4	2	sólo hasta la altura de la reja
Coles de Bruselas	3	2	sólo hasta la altura de la reja
Lombarda cocida (500 g de lombarda)	12	2	sólo hasta la altura de la reja
Espinacas picadas (paquete de 500 g.) (sin reja)	10	2	

### Tiempo de preparación para precocinados congelados

En bolsa de plástico:

Carne, comidas completas, paquete pequeño	10	2	sumergir la bolsa dentro del agua, hasta la mitad
Carne, comidas completas, paquete grande	12	2	sumergir la bolsa dentro del agua, hasta la mitad

### Frutos secos






(Los frutos secados en casa deberán ser puestos en remojo la víspera. Los frutos secos comprados no requieren tiempo de remojo).

Albaricoques, melocotones, ciruelas	2	2	cubrir apenas con agua
Rodajas de manzanas	3	2	cubrir apenas con agua
Peras enteras (puestas a remojo)	4	2	cubrir apenas con agua
Castañas	20	2	cubrir apenas con agua
Judías (puestas a remojo)	12	2	cubrir apenas con agua

### Varios

Pasteles de verdura	15	2	agua hasta la altura de la reja
Budines, moldes grandes	14	2	agua hasta la altura de la reja
Budines, moldes pequeños individuales	8	2	agua hasta la altura de la reja

## 16. Accesorios DUROMATIC

	Denominación del artículo	Art. N°	Para
	Hervidor de verduras	2005	Ø 14 – 22 cm
	Juego sacajugo	2010	DUROMATIC desde 5 L Ø 24 cm DUROTHERM 5 L Ø 22 cm
	Salvallas	2080 2081	Ø 28 cm Ø 24 cm
	SWISS CLEANER Limpia metales 200 gr	2015	
	SWISS EASY CLEANER Pasta limpiadora 250 ml	2016	

SPA

## 17. Repuestos DUROMATIC





Hemos listado los repuestos más importantes. El resto están disponibles en los establecimientos especializados.

Para asegurarse de que Ud. recibe el repuesto correcto, por favor, apunte el número de referencia y la fecha de producción (ver cap. 13) ó envíe el artículo defectuoso a su Servicio Técnico KUHN RIKON.

	Denominación del artículo	Art. N°	Para
	Válvula de seguridad	1565	Todos los modelos a partir de 1980
	Indicador de presión, con muelle	3851	Todos los modelos a partir de 1980 (excepto TIMAX y TOP)
	Indicador de presión, con muelle	1701	TOP
	Muelle de válvula	1553	TOP
	Muelle de la válvula (2 unidades)	3122	Todos los modelos a partir de 1980 (excepto TIMAX y TOP)
	Cápsula de válvula	1488	SUPREME INOX CLASSIC
	Cápsula de válvula	1751	TOP desde prod. 09/00
	Campana de la válvula azul	D/F 1490	SUPREME
	Campana de la válvula azul	E/Sp 1491	SUPREME
	Campana de la válvula azul	I/R 1586	SUPREME
	Campana de la válvula verde	D/F 1492	SUPREME
	Campana de la válvula verde	E/Sp 1525	SUPREME
	Campana de la válvula verde	I/R 1587	SUPREME
	Campana de la válvula negra	1454	CLASSIC
Campana de la válvula negra	1679	ERGO	












## 17. Repuestos DUROMATIC

	Denominación del artículo	Art. N°	Para		
	Campana de la válvula	1621	INOX		
	Campana de la válvula	1752	TOP		
	Junta de goma Ø 20 cm	negra	1540 (3026)	Todos los modelos	Ø 20 cm
	Junta de goma Ø 22 cm	negra	1541 (3034)	Todos los modelos	Ø 22 cm
	Junta de goma Ø 24 cm	negra	1542 (3009)	Todos los modelos	Ø 24 cm
	Junta de goma Ø 28 cm	negra	1503	HOTEL	Ø 28 cm
	Junta de goma, Silicona, Ø 20 cm	azul	1657 (3026)	Todos los modelos	Ø 20 cm
	Junta de goma, Silicona, Ø 22 cm	azul	1501	Todos los modelos	Ø 22 cm
	Junta de goma, Silicona, Ø 24 cm	azul	1502	Todos los modelos	Ø 24 cm
	Rejilla Ø 20 cm, interior Ø de la olla	Inox	1402	Todos los modelos	Ø 20 cm
	Rejilla Ø 22 cm, interior Ø de la olla	Inox	3319	Todos los modelos	Ø 22 cm
	Rejilla Ø 28 cm, interior Ø de la olla	Inox	1404	HOTEL	

SPA

## 18. Repuestos DUROTHERM TIMAX

	Denominación del artículo	Art. N°	Para		
	Tornillo de válvula	1551	TIMAX		
	Indicador de presión, con resorte	1552	TIMAX		
	Resorte de válvula	1553	TIMAX		
	Módulo automático	Letra dorada	1557	DUROTHERM	
	Módulo automático	Letra plateada	1581	DUROTHERM	
	Batería	1558			
	Tapa plana de batería	1549			
	Salvamantel	1410	DUROTHERM TIMAX	Ø 18 cm	
	Salvamantel	1411	DUROTHERM TIMAX	Ø 22 cm	
	Rejilla	Inox	1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Ø 18 cm, interior Ø de la olla				
	Rejilla	Inox	1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L
	Ø 20 cm, interior Ø de la olla				