

DUROMATIC

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Instruction manual
Istruzioni per l'uso
Manual de Instrucciones



**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND


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

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

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

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

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

ZF 4002



EU / UE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Wir
We
Nous



KUHN RIKON AG, CH-8486 Rikon

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare under our sole responsibility that the Product
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit

DUROMATIC

Schnellkochtopf / Pressure Cooker / Autocuiseur

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen oder normativen Dokumenten
übereinstimmt

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative
documents

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes ou autres documents normatifs



DIN 66065

protocol d'accord franco-allemand
appareils de cuisson sous pression
du 28 juillet 1992

ISO 9001 / EN 29001



Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien
Following the provisions of Directives
Conformément aux disposition des Directives

97/23/EG

Rikon, 08. Mai 2002

ppa. H. P. Brühlmann
Qualitätsmanagement



**The Swiss Association
for Quality and Management Systems**

SQS herewith certifies that the company named below has a management system
which meets the requirements of the normative bases specified below
and issues the company



CH-8486 Rikon

Certified area

Whole Company

Field of activity

**Development, manufacture and distribution
of cookware**

on the basis of the audit result the

SQS Certificate ISO 9001:2000

CH-3052 Zollkofen, 23 December 2002

This SQS Certificate is valid up to and including 22 December 2005

Scope number: 17

Registration number 10420-06

Managing Director SQS

T. Zahner

President SQS

Prof. Dr. H.D. Seghezzi



Gebrauchsanweisung	1 – 26	D
Mode d'emploi	33 – 58	F
Instruction manual	65 – 90	E
Istruzioni per l'uso	97 – 122	I
Manual de Instrucciones	129 – 154	ESP
Zubehör/Ersatzteile	27 – 32	D
Accessoires / Pièces de rechange	59 – 64	F
Accessories / Spare parts	91 – 96	E
Accessori / Pezzi di ricambio	123 – 128	I
Accesorios / Piezas de repuesto	155 – 160	ESP

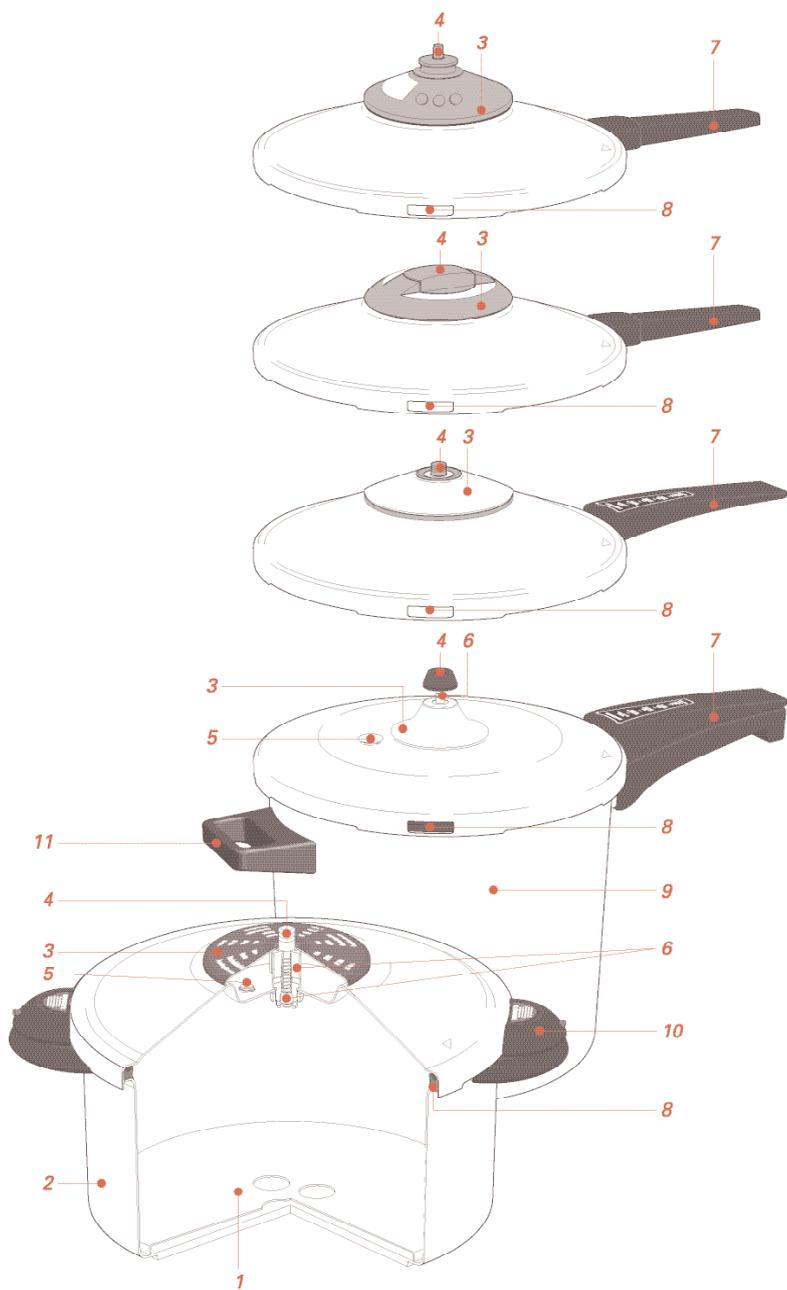
Diese Gebrauchsanweisung gilt für alle Schnellkochtöpfe mit der Bodenmarkierung «DUROMATIC» und «DUROTHERM» (alle Angaben sind auf dem Boden markiert, siehe auch Kap. 14)

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

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

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

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



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

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

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

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

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

DUROMATIC

Table des matières

1. Les avantages de votre autocuiseur d'un coup d'œil	34
2. Utilisation de l'autocuiseur conformément aux prescriptions	35
3. Sécurité	36
4. Mise en service de l'autocuiseur	37
5. Remplissage	38
6. Vérification de la soupape	38
7. Fermeture	39
8. Programmer le module TIMAX	40
9. Cuisson sous pression	43
10. Echappement de la vapeur et ouverture	45
11. Indications d'entretien et de nettoyage des DUROMATIC	48
12. Dépannages du DUROMATIC	52
13. Garantie	53
14. Réparations, adresses de vente et des services après-vente	54
15. Protection de l'environnement/élimination	54
16. Tableau des temps de cuisson	55
17. Accessoires DUROMATIC	59
18. Pièces de rechange DUROMATIC	60
19. Pièces de rechange DUROTHERM TIMAX	63

F

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES



Indications importantes de sécurité



Astuces/Indications

1. Les avantages de votre autocuiseur d'un coup d'œil

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

1.1 Les autres avantages de votre autocuiseur avec l'exceptionnel module TIMAX

En effet, en plus des avantages bien connus des autocuiseurs KUHN RIKON, votre autocuiseur a bien d'autres atouts convaincants:

- Temps de surveillance strictement restreint: grâce à son bip, le module TIMAX vous indique le moment où votre autocuiseur atteint le niveau de cuisson souhaité.
- Davantage d'indépendance: dès que la pression requise est atteinte, vous emportez le module TIMAX. Que vous vous trouviez à la cave ou au jardin, il vous avertit dès que vos aliments sont prêts.
- Le module TIMAX respecte rigoureusement le temps de cuisson que vous avez programmé et vous indique d'un bip bien audible la fin de la cuisson.

Grâce aux technologies les plus modernes et au module TIMAX, cuisiner n'a jamais été aussi facile. Et avec la batterie de cuisine DUROTHERM, vous bénéficiez, en plus, des trois grands avantages qui ont fait la réputation de KUHN RIKON: cuire - servir - garder au chaud.

1.2 Les autres avantages de votre autocuiseur avec revêtement anti-adhésif

En effet, en plus des avantages bien connus des autocuiseurs KUHN RIKON, votre autocuiseur a bien d'autres atouts convaincants:

- Revêtement du fond en titane, dur et résistant
- Revêtement anti-adhésif (les aliments n'attachent pas)
- Possibilité de faire revenir à feu vif
- Nettoyage facile
- Marmite multi-fonctionnelle: cuisson croustillante de manière traditionnelle et cuisson totale sous pression (temps de cuisson sous pression: 1/3 env. du temps normal de cuisson)

2. Utilisation de l'autocuiseur conformément aux prescriptions

F

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



Il peut être utilisé pour la préparation de différents aliments, notamment pour ceux qui exigent normalement une longue durée de cuisson:

Soupes

Viande (p.ex. rôti, goulasch, ragoût, etc.)

Légumes

Pommes de terre / entre autres céréales et légumes secs

Produits secs



L'autocuiseur fait cuire sous pression.

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

3. Sécurité

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

IMPORTANTES INDICATIONS DE SECURITE

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

1. Lisez toutes les indications.
2. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Ne prenez l'autocuiseur que par le manche ou les poignées.
3. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez l'autocuiseur en présence d'enfants.
4. Ne placez jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
5. Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, lisez tout d'abord le chapitre 4.
6. Maniez l'autocuiseur avec précaution, surtout lorsqu'il contient des liquides chauds.
7. N'utilisez l'autocuiseur que dans son domaine d'application. (Voir chap. 2)
8. L'autocuiseur cuit sous pression. L'utilisation inadaptée de l'appareil peut provoquer des blessures par ébouillantage. Avant la mise en service, assurez-vous que l'appareil est correctement fermé. (Voir chap. 7)
9. Veillez à ne remplir la cuve qu'aux deux tiers maximum. Pour les aliments ayant tendance à gonfler pendant la cuisson, riz ou légumes secs, p.ex., l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à moitié. (Voir chap. 5)
10. N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées à la page 57), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape. Il ne faut pas faire cuire ces denrées alimentaires dans l'autocuiseur.
11. Avant chaque mise en service de l'autocuiseur, contrôlez si l'indicateur de pression peut se mouvoir librement dans la soupape. (Voir chap. 6)
12. N'ouvrez l'autocuiseur que lorsqu'il a refroidi et qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Si l'on ne peut pas bouger les poignées, ou seulement difficilement, cela veut dire que l'autocuiseur est encore sous pression. N'essayez pas d'ouvrir la marmite. La pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. (Voir chap. 10)
13. Il ne faut pas utiliser l'autocuiseur pour faire rôtir les aliments dans de l'huile sous pression.
14. Après chaque utilisation de l'autocuiseur, suivez les indications de nettoyage et d'entretien.
15. Lorsque la pression de cuisson normale a été atteinte, réduisez l'apport en énergie, de manière à éviter que tout le liquide ne puisse s'échapper sous forme de vapeur.

CONSERVEZ BIEN CES INDICATIONS!

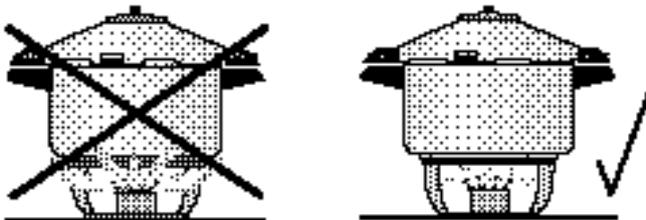
4. Mise en service de l'autocuiseur

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

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

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

Lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne chauffent que le fond de la cuve et non pas les parois de l'autocuiseur, afin d'éviter l'altération de la couleur et la surchauffe des poignées (ou des manches). Nous recommandons d'utiliser un SWISS ENERGYSAVER. (Voir chap. 17)



4.1 Mise en service du module TIMAX

Mettre la pile dans le module TIMAX. (Voir chap. 11.2.1)



Observer les recommandations et mises en garde des fabricants de piles et utiliser uniquement la pile au lithium de 3 volts du type CR 2025 (KUHN RIKON art. n° 1558).



L'utilisation d'autres piles peut provoquer des risques d'incendie ou d'explosion.

4.2 Mise en service de votre autocuiseur DUROMATIC avec revêtement anti-adhésif

Après avoir soigneusement lavé l'autocuiseur anti-adhésif avec du liquide vaisselle avant la première utilisation, mettez quelques gouttes d'huile de table dans la marmite et essayez-la ensuite avec du papier ménage.

5. Remplissage



Ne remplissez la cuve qu'aux deux tiers maximum, y compris l'addition de liquides (voir indication sur la face intérieure de l'autocuiseur).



Pour les soupes, certaines céréales, les légumes secs (voir page 57) ainsi que les haricots secs, veillez à ne remplir la cuve qu'à moitié (indication 1/2).



Une surcharge peut porter préjudice aux éléments de sécurité (danger d'éboullantage).



N'oubliez jamais d'ajouter du liquide (voir chap. 16, tableau des temps de cuisson), car l'évaporation complète du liquide peut provoquer une surchauffe des aliments et de la cuve.

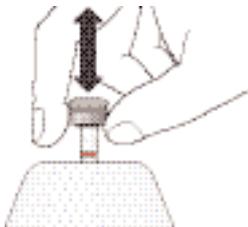


Veillez à dissoudre complètement les grains de sel dans de l'eau chaude en les mélangeant. Ne conservez pas d'eau salée ni des aliments très salés dans la cuve, car l'effet corrosif du sel sur l'acier fin risquerait de l'endommager.

6. Vérification de la soupape



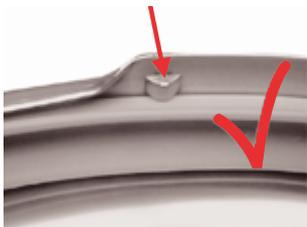
La soupape est un dispositif de sécurité! Vérifiez si le bouton de retenue de l'indicateur de pression est serré à fond, sinon vissez-le (voir les indications de nettoyage et d'entretien au chap. 11).



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

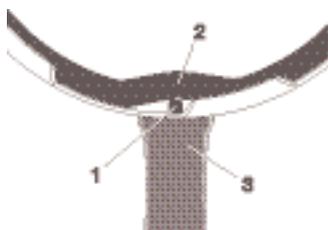
7. Fermeture

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



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

F



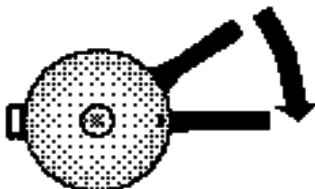
1 Boulon de sécurité à ressort
(monté dans la poignée du couvercle)

2 Joint en caoutchouc
(position lorsque l'autocuiseur n'est pas complètement fermé)

3 Poignée du couvercle

Modèle avec manche:

Placez le couvercle sur la marmite conformément à l'illustration. Le triangle de positionnement situé sur le couvercle doit être ajusté au milieu de la poignée de la marmite.



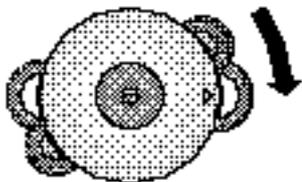
Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la poignée du couvercle soit placée sur la poignée de la marmite.



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

Modèle avec poignées latérales:

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



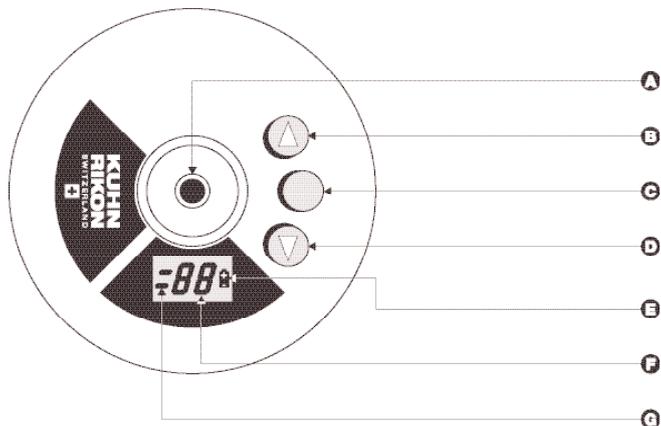
Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les poignées du couvercle se trouvent sur les poignées de la marmite.



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

Si vous avez un DUROTHERM Timax ou un DUROMATIC Timax, suivez les instructions suivantes, sinon allez directement au chapitre 9.

8. Programmer le module Timax



A Indicateur de pression
B Touche vers le haut
C Touche Start
D Touche vers le bas

E Contrôle de la pile
F Temps de cuisson en minutes
G Niveau de cuisson

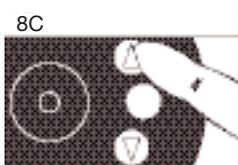
8.1 Cuisson avec le niveau de cuisson 2



1. Poser le module TIMAX sur la soupape jusqu'à encliquetage du clip, sinon le module TIMAX ne peut pas être programmé (cf. ill. 8A).



2. Enclenchement: appuyer sur la touche START au milieu (cf. ill. 8B).



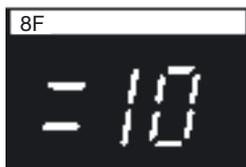
3. Programmation du temps de cuisson: appuyer sur la touche VERS LE HAUT jusqu'à l'apparition du temps souhaité (cf. ill. 8C).



Correction du temps de cuisson: il est possible de réduire le temps de cuisson avec la touche VERS LE BAS (cf. ill. 8D).



4. Confirmation du temps de cuisson: appuyer de nouveau sur la touche START au milieu (cf. ill. 8E). On entend un bip.



La cuisson avec le niveau 2 est dès lors programmée. Exemple de l'ill. 8F: niveau de cuisson 2, pendant 10 minutes.

8.2 Cuisson avec le niveau de cuisson 1 (cuisson douce)

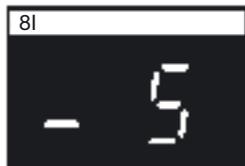
Programmation du temps de cuisson:
étapes 1 à 4 comme sous des chapitre 8.1
ont décrit.



5. Programmation du niveau de cuisson 1 :
appuyer sur la touche VERS LE BAS
(cf. ill. 8G).



6. Confirmation du niveau de cuisson :
appuyer sur la touche START au milieu
(cf. ill. 8H). Le module réagit de nouveau
avec un bip.



La cuisson avec le niveau 1 est dès lors
programmée. Exemple de l'ill. 8I:
niveau de cuisson 1 pendant 5 minutes.

8.3 Correction de la programmation du module TIMAX (fonction RESET)

Appuyer simultanément sur les touches VERS LE HAUT et VERS LE BAS.
Nouvelle programmation: à partir du point 2, chapitre 8.1.

Le module TIMAX est à présent programmé.



Une fois que le module TIMAX est correctement programmé, vous ne pouvez plus manipuler l'indicateur de pression, ni modifier la programmation. On peut enlever le module TIMAX du couvercle dès que le niveau de cuisson a été atteint (bip sonore).

9. Cuisson sous pression



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



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



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



N'utilisez jamais l'autocuiseur pour préparer de la compote de pommes, des airelles rouges, de l'orge, des flocons d'avoine ou autres céréales (sauf celles mentionnées à la page 57), des pois, des pâtes, des macaronis ou de la rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser ou à éclabousser et peuvent bloquer la soupape.



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

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

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



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

Signification des niveaux de cuisson:



Niveau de cuisson 1:
cuisson modérée à basse pression (0,4 bar).

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



Niveau de cuisson 2:
cuisson rapide à haute pression (0,8 bar).

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

Pour maintenir le niveau de cuisson voulu, augmenter ou baisser la source d'énergie.

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



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

9.1 Cuisson avec le module TIMAX

Lorsque le niveau de cuisson programmé est atteint, un bip répété se fait entendre.

Le module TIMAX surveille à présent le temps de cuisson voulu, ce qui est signalé par le symbole clignotant «min». Le temps de cuisson restant peut être lu à tout moment sur l'affichage.



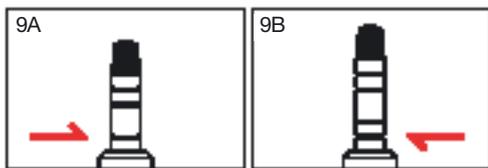
Pour conserver le niveau de cuisson voulu, il faut réduire la source d'énergie.



Lorsque vous quittez la cuisine, vous n'avez tout simplement qu'à emporter le module TIMAX.

Lorsque la fin du temps de cuisson est atteinte, le module TIMAX émet un bip pendant 30 secondes. Retirer la marmite de la source de chaleur. En appuyant sur la touche START, on peut stopper préalablement le bip. Au bout d'un certain temps, l'affichage s'efface automatiquement.

9.2 Utilisation spéciale: cuisson sans module TIMAX



Sans le module TIMAX, le troisième trait rouge correspond à l'étape de cuisson 1 (fig. 9A) et le quatrième trait à l'étape de cuisson 2 (fig. 9B)

F

9.3 Faire rôtir avec l'autocuiseur avec revêtement anti-adhésif

N'utilisez que de la graisse végétale ou des huiles résistantes à la forte chaleur (voir l'avertissement correspondant sur la bouteille d'huile) pour saisir à feu vif avant la cuisson sous pression.



Malgré le revêtement de fond dur en titane est très résistant, nous vous conseillons d'utiliser des cuillères et fourchettes en plastique ou en bois.

10. Echappement de la vapeur et ouverture



Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur!



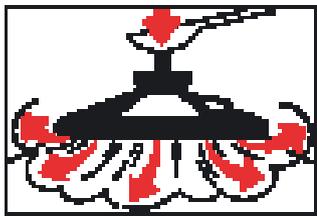
Afin d'éviter toute projection d'aliments très gras ou genre purée, lorsque vous enlevez le couvercle de l'autocuiseur, secouez-le légèrement avant l'ouverture.

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

10.1 Echappement lent de la vapeur:

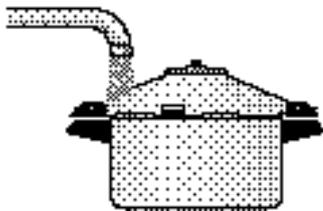
Placez la marmite à côté de la plaque de cuisson et laissez-la refroidir.

10.2 Echappement normal de la vapeur



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

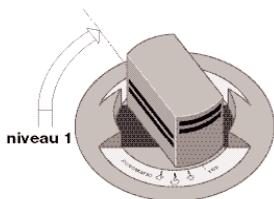
10.3 Echappement rapide de la vapeur



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

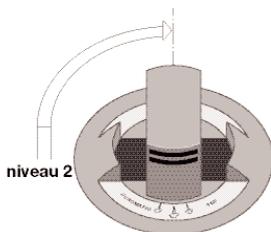
Certains modèles disposent d'une fonction complémentaire d'échappement automatique de la vapeur.

10.4 Echappement automatique normal de la vapeur



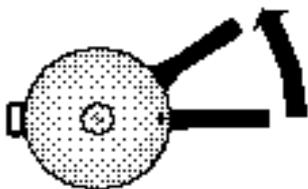
Soulever encore un peu le bouton de retenue et le tourner de 75° jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la première fois (niveau 1).

10.5 Echappement automatique rapide de la vapeur



Soulever encore un peu le bouton de retenue et tourner de 90° jusqu'à ce qu'il s'encliquète pour la deuxième fois (niveau 2).

10.6 Ouverture de la marmite après échappement de la vapeur



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

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



Aliments avec un temps de cuisson court:
faites sortir la vapeur rapidement, sinon les aliments risqueraient d'être trop cuits.



Légumes avec un temps de cuisson long / soupes / viande complètement recouverte de liquide/pommes de terre / céréales / haricots secs: faites sortir lentement la vapeur. Ne pas passer sous l'eau! (les pommes de terre pourraient éclater)



Viande (normal) / légumes / légumes surgelés / fruits frais / produits secs (sauf haricots):
faites sortir la vapeur normalement ou rapidement (pour les surgelés cuisinés, placez d'abord l'autocuiseur pendant 1 minute à côté de la plaque de cuisson).



Poisson / risotto:
faites sortir la vapeur rapidement.



Afin d'éviter toute projection d'aliments très gras ou genre purée (légumes secs, p.ex.) faites sortir la vapeur lentement et lorsque vous enlevez le couvercle de l'autocuiseur, secouez-le légèrement avant l'ouverture.



Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté.

11. Indications d'entretien et de nettoyage des DUROMATIC



Par une utilisation normale, la soupape est autonettoyante. Toutefois, si des aliments sont passés à travers la soupape, démontez-la et nettoyez-la. (Voir chap. 11.1)



Serrez les poignées ou les manches qui présentent du jeu, à l'aide d'un tournevis. En cas de problème, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente KUHN RIKON. (Voir chap. 14)



Après chaque utilisation, nettoyez le couvercle, notamment le bord du couvercle, ainsi que le joint en caoutchouc amovible.



La soupape SI (deuxième dispositif de sécurité) doit toujours être correctement montée sur le couvercle lorsque vous utilisez l'autocuiseur (= ressort visible à l'intérieur du couvercle). Ne jamais démonter cette soupape pour la laver!



Il ne faut jamais mettre le couvercle, la cape protectrice avec le tableau des temps de cuisson, ni la cuve dans le lave-vaisselle.



Ne jamais enlever les salissures, même importantes, ou les traces de brûlures recuites, de l'autocuiseur, par des méthodes de nettoyage abrasives, telles que couteaux, tampons en laine d'acier ou en cuivre. Laissez tremper la marmite assez longtemps dans de l'eau chaude additionnée d'un petit peu de liquide vaisselle et enlevez ensuite les résidus persistants avec une brosse à vaisselle, une éponge ou un chiffon.



La cape protectrice imprimée, en particulier, ne doit être nettoyée qu'avec une éponge humide (n'utilisez ni produits de nettoyage abrasifs ni la pâte SWISS CLEANER).



Ne pas nettoyer avec des produits corrosifs comme l'eau de javel.



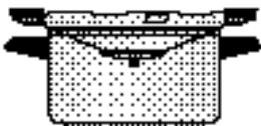
Enlevez les taches de calcaire tenaces avec quelques gouttes de vinaigre, de jus de citron ou de SWISS CLEANER. (Voir chap. 17)



Pour les altérations de couleur dues à la surchauffe, utilisez de préférence la pâte SWISS CLEANER.

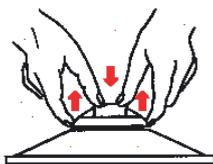
 Si le couvercle est difficile à tourner, frottez légèrement le joint en caoutchouc avec de l'huile de table.

 Pour le rangement, retourner le couvercle sur la marmite pour que le joint en caoutchouc incorporé dans le couvercle soit sans charge et ne se déforme pas.



11.1 Les soupapes

11.1.1 Enlever la cape protectrice

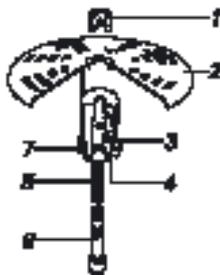


Enlever toutes les capes protectrices des deux mains.

11.1.2 Démontage de la soupape des modèles INOX, CLASSIC, SUPREME et HÔTEL

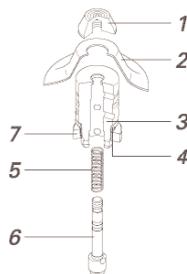
Pour démonter, retirer la vis de soupape avec l'indicateur de pression (6) intégré à l'intérieur du couvercle avec une pièce de monnaie ou un tournevis.

Modèle INOX, CLASSIC et SUPREME



- 1 Bouton de retenue
- 2 Cape protectrice
- 3 Socle de soupape
- 4 Joint de soupape
- 5 Ressort de soupape
- 6 Indicateur de pression
- 7 Contre-écrou

Modèle HÔTEL



11.1.3 Démontage de la soupape TIMAX

Pour démonter, on retire la vis de soupape (2) à l'intérieur du couvercle avec une pièce de monnaie ou un tournevis. (ill. 11A)



- 1 Contre-écrou
- 2 Vis de soupape
- 3 Indicateur de pression
- 4 Ressort de soupape
- 5 Joint de soupape
- 6 Socle de soupape

11.1.4 Démontage de la soupape du modèle Top

Pour démonter, on enlève la vis de soupape avec l'indicateur de pression (2) intégré à l'intérieur du couvercle avec un tournevis. (ill. 11B)



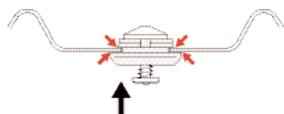
- 1 Contre-écrou
- 2 Indicateur de pression
- 3 Ressort de soupape
- 4 Joint de soupape
- 5 Socle de soupape
- 6 Bouton de retenue avec l'indicateur de pression intégré

11.1.5 Nettoyage et montage de la soupape:

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

11.1.6 Installation de la soupape SI (deuxième dispositif de sécurité)

Introduire manuellement la soupape par pression, depuis l'intérieur du couvercle.



Intérieur du couvercle

Contrôle:

le caoutchouc bleu doit être parfaitement plaqué au couvercle, à l'intérieur et à l'extérieur.

Le ressort est visible à l'intérieur du couvercle.

11.2 D'autres indications d'entretien et de nettoyage du module TIMAX

Mis à part les indications d'entretien et de nettoyage du module TIMAX (voir chap. 11) veuillez prendre note des remarques suivantes:



Ne frotter le module TIMAX qu'avec un chiffon humide. Ne jamais nettoyer le module TIMAX avec des méthodes de nettoyage abrasives (cf. ill. 10A), telles que couteaux, tampons en laine d'acier ou en cuivre, ou encore Scotch Brite.

Toujours enlever le module TIMAX pour nettoyer le couvercle.

11.2.1 Changement de pile / mise en service du module TIMAX

1. Enlever le module TIMAX du couvercle et le sécher.
2. Ouvrir le compartiment à pile avec une pièce de monnaie dans le sens de la flèche.
3. Insérer la nouvelle pile comme sur l'ill. 11C (contrôle: pôle + doit être visible, sinon le TIMAX ne fonctionne pas!).
4. Refermer le couvercle du compartiment à pile et tourner avec une pièce de monnaie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



5. Contrôle de fonctionnement: l'affichage en haut doit être visible (ill. 11D) quelques secondes après la mise en place d'une nouvelle pile. Si rien ne s'affiche après avoir appuyé une première fois, il faut contrôler que les pôles de la pile sont correctement installés.

11.3 D'autres indications d'entretien et de nettoyage du DUROMATC avec revêtement anti-adhésif

Mis à part les indications générales d'entretien et de nettoyage (voir chap. 11) veuillez prendre note des indications suivantes.



Pour nettoyer la couche du fond dur en titane, n'utilisez ni détergents abrasifs ni la pâte nettoyante SWISS CLEANER.

Lavez le revêtement immédiatement après utilisation, c.-à-d. lorsque la marmite est encore chaude, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, afin qu'il ne reste pas de résidus. Ainsi, les restes de gras ne seront pas recuits et l'effet anti-adhésif sera conservé.

12. Dépannages du DUROMATIC



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



Si l'autocuiseur n'est pas étanche:

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

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

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

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

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

12.1 Autres dépannages du module TIMAX

En dehors des dépannages habituels exposés au chapitre 12, les indications suivantes peuvent aider.

Pannes possibles:

Il n'est pas possible de programmer le module TIMAX:

Il n'y a pas de pile ou elle n'est pas bien insérée.

Remettre la pile. (Voir chap. 11.2.1)

On entend un bip à l'enclenchement lorsque l'on appuie sur la touche Start au milieu: le clip du module n'est pas encliqueté sur la soupape. Encliqueter le clip du module. (Voir chap. 8.1, ill. 8A)

Le symbole de la pile est visible: il faut remplacer la pile. (Voir chap. 11.2.1)

La programmation du TIMAX ne peut pas être corrigée (RESET ne fonctionne pas):

- Les touches vers le haut et vers le bas ne sont pas simultanément enfoncées.
- Il y a déjà de la pression dans la marmite. Continuer la cuisson sans le module TIMAX. (Voir chap. 9.2)

TIMAX fait entendre un bip avant l'apparition du trait choisi:

- Le clip du module n'est pas bien encliqueté. Réencliqueter le clip du module. (Voir chap. 8.1, ill. 8A)
- La vis de la soupape n'est pas serrée à fond. Serrer la vis de la soupape. (Voir chap. 11.1.3)

Eau de condensation dans la fenêtre d'affichage:

disparaît et n'affecte aucunement le fonctionnement du module TIMAX.

13. Garantie

KUHN RIKON AG assure une garantie de 10 ans (ticket de caisse) sur le matériau et la fabrication de sa batterie de cuisine. En sont exclus les dommages résultants de surchauffe, salissures, rayures, altération de couleur. La garantie ne s'applique pas pour usure normale des poignées, des manches et des joints.

Ne jamais ouvrir la capsule TIMAX, sinon la garantie n'est plus assurée (à l'exception du compartiment à pile).

14. Réparations, adresses de commande et de service après-vente



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



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



La liste des pièces de rechange figure au chapitre 18 et 19.

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

Suisse et autres pays:

KUHN RIKON AG

Service Center

CH-8486 Rikon

Tél. +41 52 396 03 50

Fax +41 52 396 02 02

service@kuhnrikon.ch



Sur le fond de l'autocuiseur, vous trouverez l'inscription ci-contre. Pour toutes questions éventuelles, indiquer toujours les informations soulignées en rouge (numéro d'article: p. ex. 30302; date de production: p. ex. 08.02; dénomination du produit: p. ex. DUROMATIC).

⊘ = Diamètre de la plaque de cuisson

15. Protection de l'environnement / élimination

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

16. Tableau des temps de cuisson

Les temps de cuisson mentionnés dans le tableau suivant peuvent légèrement varier en fonction du produit, du stockage et de la qualité des aliments.

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Soupes			
Bouillon	20	1	si nécessaire
Potage aux pois	12	1	si nécessaire
Potage aux légumes, en fonction de la taille	5-8	1	si nécessaire
Potage à la semoule	8	1	si nécessaire
Potage goulasch	20	1	si nécessaire
Bouillon de poule, poule bouillie	40	1	si nécessaire
Poulet	15		si nécessaire
Potage aux pommes de terre	6	1	si nécessaire
Soupe à la farine	12	1	si nécessaire
Soupe de légumes	8	1	si nécessaire
Potage à la queue de bœuf	30	1	si nécessaire
Potage de viande cuite (bouillon de viande)	45	1	si nécessaire
Soupe à oignons	4	1	si nécessaire
Viande			
Rôti de veau	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Jarret de veau (en un morceau)	45	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de jarret de veau	25	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût de veau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Langue de veau	40	2	à recouvrir totalement d'eau
Tête de veau	20	2	à recouvrir totalement d'eau
Rôti de bœuf / marinade	45	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Paupiettes de bœuf	13	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de bœuf	12	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Bœuf en daube			
(escalopes cuites dans leur jus)	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût de bœuf (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Bœuf bouilli	45	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Jarret de bœuf	35	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Langue de bœuf	50	2	à recouvrir totalement d'eau
Rôti de porc	40	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de porc	13	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Pied de porc	40	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût de porc (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Côtes de porc	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Jambonneau (os, jarret de porc,...)	35	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard fumé	25	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard salé ou non salé	20	2	à recouvrir totalement d'eau

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Agneau			
Rôti d'agneau	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Ragoût d'agneau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Volaille			
Volaille en morceaux	8	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Volaille entière	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Gibier			
Lièvre rôti	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Chevreuil rôti	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Civet	18	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Emincé de gibier	20	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Aliments divers			
Viande hachée trois sortes	8	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Lapin (rôti, morceaux)	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Tripes	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Fonds de viande (bouillon de viande)	30	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Terrines de viande	15	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Potées (voir temps de cuisson des différents ingrédients)			
Réchauffage de plats de viande	3	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Viande en gelée	60	2	selon la recette, au moins 1/2 dl
Poissons (avec panier perforé)			
Poisson en un seul morceau, p. ex.			
brochet ou autre	6	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Poisson émincé, p. ex. cabillaud	3	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Grands filets de poisson, p. ex. flétan	2	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Fonds de poisson (bouillon de poisson)	5	1	dans la cuve, jusqu'au panier perforé
Légumes verts (avec panier perforé ou panier vapeur)			
Artichauts	14	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Légumes à feuilles (bettes, romaine, cardons)	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Chou-fleur	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Haricots	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Brocolis	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Fenouil	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Cabus (chou blanc coupé en deux)	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Pois gourmands	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux-raves coupés en deux /en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Poireau en rondelles	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Epi de maïs	7	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Poivrons coupés en lanières	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Navets coupés en quatre	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Navets en morceaux	5	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Betterave	25	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux de Bruxelles	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choux rouges	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Carottes	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Choucroute crue	30	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Salsifis	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Céleri-rave coupé en deux /en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Asperges	5-10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)*
Tomates pour sauces	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Chou frisé coupé en deux	8	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

* refroidir absolument la marmite sous l'eau froide

Pommes de terre (avec panier perforé)

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

Pommes de terre en robe des champs	7-10	2	jusqu'à la grille perforée (sans grille perforée: 1 dl de liquide)
Pommes de terre à l'anglaise coupées en quatre	4	2	idem
Pommes de terre en morceaux	2	2	idem

Céréales

(Il est absolument nécessaire de mettre les aliments dans le liquide bouillant. Bien remuer avant de fermer la marmite! p. ex. 1 tasse de riz = 11/2 tasse d'eau)

Riz (précuit)	6	1	1:1 ¹ / ₂
Risotto	5	1	1:2
Riz au lait	10	1	1:3
Riz complet trempé	12	1	1:2
Riz complet non trempé	18	1	1:1 ¹ / ₂ - 1 ³ / ₄
Riz complet précuit	6	1	1:3
Riz sauvage trempé (eau non salée)	15	1	1:1 ¹ / ₂
Riz sauvage non trempé	25	1	1:3
Semoule	4	1	1:3
Maïs fin (polenta)	5	1	1:3
Maïs gros	12	1	1:3

Légumes secs

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

Haricots Borlotti, graines de soja, haricots blancs	8	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Pois chiches, haricots indiens, pois jaunes	10	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Flageolets, haricots brésiliens, haricots de Soisson	12	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Lentilles vertes et brunes (non trempées)	7	1	3 x plus d'eau que d'aliments

Aliments	Temps de cuisson (en min)	Niveau de cuisson	Quantité de liquide
Fruits frais (avec panier perforé)			
Poires, pommes, pêches, prunes, abricots très mûrs	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Prunes, abricots encore fermes	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Coings	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1dl)

Légumes surgelés, non décongelés (avec panier perforé)

Epinards en branche (500 g par	10	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou-fleur en bouquets	6	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Haricots	5	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Brocolis en bouquets	5	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Pois gourmands	4	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou de Bruxelles	3	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Chou rouge cuit (500 g de chou rouge)	12	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Epinards hachés (500 g par paquet) (sans panier perforé)	10	2	

Temps de préparation des aliments cuisinés congelés

Dans le sachet plastique:

Viande, menu entier, petit paquet	10	2	Mettre le sachet dans l'eau, jusqu'à la moitié
Viande, menu entier, grand paquet	12	2	Mettre le sachet dans l'eau, jusqu'à la moitié

Produits secs

(Trempez pendant la nuit les produits que vous avez séchés. Il est inutile de tremper les produits secs du commerce).

Abricots, pêches, prunes	2	2	recouvrir à peine d'eau
Pommes en morceaux	3	2	recouvrir à peine d'eau
Poires entières (trempées)	4	2	recouvrir à peine d'eau
Marrons	20	2	recouvrir à peine d'eau
Haricots (trempés)	12	2	recouvrir à peine d'eau

Aliments divers

Terrines de légumes	15	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée
Grands moules de pouding	14	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée
Petits moules de pouding	8	2	de l'eau jusqu'à la grille perforée

17. Accessoires DUROMATIC

	Description d'article	Ref. N°	Convient à	
	Panier à étuver	2005	Ø 14 – 22 cm	
	Panier métallique	2001	Ø 22 cm	
	Set extracteur	2010	DUROMATIC DUROTHERM	dès 5 L Ø 24 cm 5 L Ø 22 cm
	Set extracteur	2012	DUROMATIC	dès 5 L Ø 22 cm
	SWISS ENERGYSAVER	2080 2081	Ø 28 cm Ø 24 cm	
	SWISS CLEANER Pâte de nettoyage 200 gr.	2015		
	SWISS EASY CLEANER Crème nettoyante 250 ml	2016		
	Set protège-main DUOPACK	2053	DUROTHERM TIMAX	
	Minuteur DUROMATIC	2295		

F

18. Pièces de rechange DUROMATIC

Parmi de nombreuses pièces de rechange, nous avons choisi les plus importantes pour vous. Vous pouvez vous procurer les autres pièces de rechange dans les commerces spécialisés. Pour recevoir la bonne pièce de rechange, indiquez le numéro d'article et la date de fabrication de votre autocuiseur (voir le chap. 14) ou envoyez au service après-vente KUHN RIKON la partie défectueuse.

	Description d'article		Ref. N°	Convient à	
	Soupape SI		1565	Tous modèles à partir de 1980 (sans HOTEL et BRINOX)	
	Indicateur de pression avec ressort		3851	Tous modèles à partir de 1980 (sans TIMAX et TOP)	
	Indicateur de pression avec ressort		1701	TOP	
	Ressort de soupape		1553	TOP	
	Ressorts de soupape	DUOPACK	3122	Tous modèles à partir de 1980 (sans TIMAX et TOP)	
	Boutons de retenue	DUOPACK	3853	BRINOX-HOTEL	
	Boutons de retenue		1488	SUPREME INOX CLASSIC	
	Boutons de retenue		1751	TOP à partir de Prod. 09/00	
	Cape protectrice	bleu	D/F	1490	SUPREME
	Cape protectrice	bleu	E/Sp	1491	SUPREME
	Cape protectrice	bleu	I/R	1586	SUPREME
	Cape protectrice	vert	D/F	1492	SUPREME
	Cape protectrice	vert	E/Sp	1525	SUPREME
	Cape protectrice	vert	I/R	1587	SUPREME
	Cape protectrice	noir		1454	CLASSIC

18. Pièces de rechange DUROMATIC

	Description d'article		Ref. N°	Convient à	
	Cape protectrice		1621	INOX	
	Cape protectrice		3852	BRINOX-HOTEL (sans soupape SI)	
	Cape protectrice		1752	TOP	
	Joint de caoutchouc Ø 20 cm	noir	1540 (3026)	Tous modèles	Ø 20 cm
	Joint de caoutchouc Ø 22 cm	noir	1541 (3034)	Tous modèles	Ø 22 cm
	Joint de caoutchouc Ø 24 cm	noir	1542 (3009)	Tous modèles	Ø 24 cm
	Joint de caoutchouc Ø 28 cm	noir	1503	HOTEL	Ø 28 cm
	Joint de caoutchouc, silicone, Ø 20 cm	bleu	1657 (3026)	Tous modèles	Ø 20 cm
	Joint de caoutchouc, silicone, Ø 22 cm	bleu	1501	Tous modèles	Ø 22 cm
	Joint de caoutchouc, silicone, Ø 24 cm	bleu	1502	Tous modèles	Ø 24 cm

F

18. Pièces de rechange DUROMATIC

	Description d'article		Ref. N°	Convient à	
	Grille Ø 20 cm, dedans Ø de marmite	Inox	1402	Tous modèles	Ø 20 cm
	Grille Ø 22 cm, dedans Ø de marmite	Inox	3319	Tous modèles	Ø 22 cm
	Grille Ø 28 cm, dedans Ø de marmite	Inox	1404	HOTEL	

19. Pièces de rechange DUROTHERM TIMAX

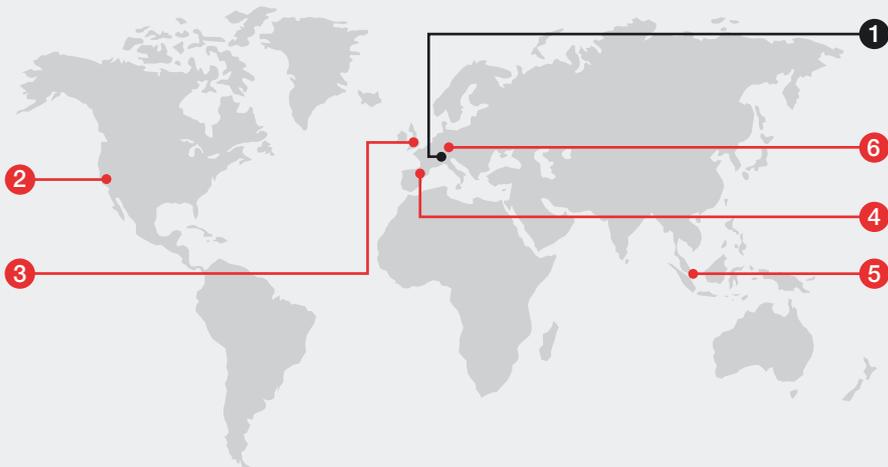
	Description d'article	Ref. N°	Convient à
	Vis de soupape	1551	TIMAX
	Indicateur de pression avec ressort	1552	TIMAX
	Ressort de soupape	1553	TIMAX
	Module automatique écriture or	1557	DUROTHERM
	Module automatique écriture argent	1581	DUROTHERM
	Pile	1558	
	Couvercle de pile	1549	

F

19. Pièces de rechange DUROTHERM TIMAX

	Description d'article	Ref. N°	Convient à	
	Sous-plat	1410	DUROTHERM	Ø 18 cm
	Sous-plat	1411	DUROTHERM	Ø 22 cm
	Grille Ø 18 cm, dedans Ø de marmite	Inox 1403	DUROTHERM TIMAX	2 L
	Grille Ø 20 cm, dedans Ø de marmite	Inox 1402	DUROTHERM TIMAX	3-5 L

WORLDWIDE



1 Kuhn Rikon AG Switzerland
(Headquarters)
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
Fax +41 52 396 02 02
kuhnrikon@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

2 Kuhn Rikon Corporation
65 Koch Road, Suite L
Corte Madera, CA 94925
USA
Tel. 415 924 11 25
Fax 415 924 01 15
kuhnrikon@kuhnrikon.com
www.kuhnrikon.com

3 Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. 01902 458410
Fax 01902 458160
sales@kuhnrikon.co.uk
www.kuhnrikon.co.uk

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

5 Kuhn Rikon Asia
Tel. +65 6294 0495
Fax +65 6295 0756
kuhnrikon@pacific.net.sg

6 Grossmann Service-Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. 07622 674 510
Fax 07622 619 00
grossmann-service@t-online.de

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND




Art. 6795 08/05

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND
