

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND



GEBRAUCHSANLEITUNG

HOTPAN® COMFORT



- EN INSTRUCTIONS
- FR CONSIGNES D'UTILISATION
- ES INSTRUCCIONES
- IT ISTRUZIONI PER L'USO

WWW.KUHNRIKON.COM



2.0L • Ø18 cm



3.0L • Ø22 cm



5.0L • Ø22 cm



HOTPAN® COMFORT

gibt es in verschiedenen Größen.
is available in different sizes.
est disponible en différentes tailles.
está disponible en diferentes tamaños.
è disponibile in diverse dimensioni.

DE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG | SEITE 4

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

EN USE AND CARE INSTRUCTIONS | PAGE 10

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

FR CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN | PAGE 16

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

ES INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO | PÁGINA 22

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

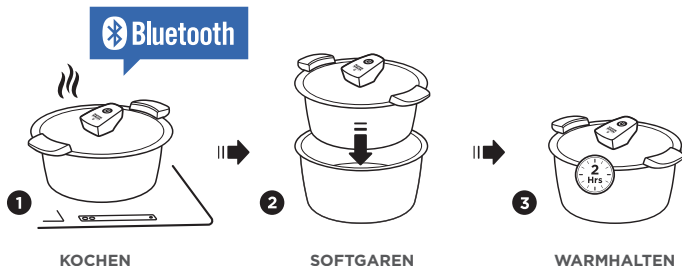
IT ISTRUZIONI PER L'USO E LA PULIZIA | PAGINA 28

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

VORTEILE AUF EINEN BLICK

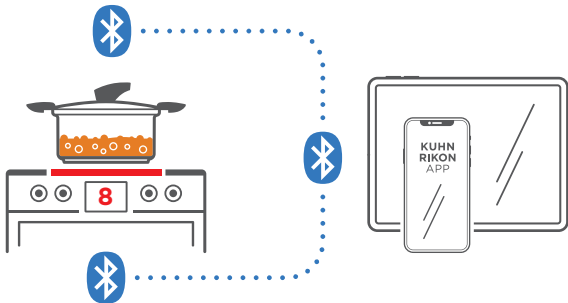
- » Innovatives Kochgeschirr mit Mehrfachnutzen: Kochen – Servieren – Warmhalten!
 - » Das Essen bleibt im HOTPAN® Comfort 2 Stunden warm!
 - » Platzsparend stapelbar.
 - » Gesunde Zubereitung: Vitamine und Nährstoffe bleiben in den Speisen erhalten.
 - » Einfach und gesund softgaren, mit wenig Wasser und Energie spendend.
 - » Der HOTPAN® Comfort kocht fast alleine.
 - » Je nach Kochmethode sparen Sie bis zu 60% Energie.
 - » Modernes und farbiges Design «Made in Switzerland».
 - » Kuhn Rikon Qualität.
-

3-IN-1 FUNCTION



UND SO FUNKTIONIERT **DIE TECHNOLOGIE**

Dreh- und Angelpunkt des Systems ist die dafür entwickelte App. Sie kann Ihren Kochvorgang direkt in Abhängigkeit Ihrer ausgewählten Leibspeise und Ihrer verwendeten Topfgröße steuern. Und so geht's: Im Deckel des HOTPAN® Comfort ist ein Bluetooth-Sensor eingebaut, der während des Kochvorganges die Temperatur im Topfinneren misst. Diese Information braucht die App, um die Anweisungen zur benötigten Kochstufe und der Restkochdauer zu bestimmen. Sobald eine Interaktion erforderlich ist, meldet sich die App mit einem akustischen Signal bei Ihnen.



EINSCHALTEN UND KOPPELN

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



Stellen Sie den HOTPAN® Comfort ohne Schüssel auf den Herd und füllen Sie ihn bis höchstens zu zwei Drittel.



Verbinden Sie den HOTPAN® Comfort direkt mit dem Kochassistenten der Kuhn Rikon App. Falls Sie ein V-ZUG Induktionskochfeld mit GuidedCooking Funktion haben, wird der Kochprozess ab jetzt automatisch geregelt (Schritt 3 wird hinfällig). Die App informiert Sie sobald Sie zu Schritt 4 übergehen können.



Garen Sie Ihre Speisen zugedeckt so lange, bis ein Dampf-fähnchen aufsteigt. Der Deckel darf ab sofort nicht mehr geöffnet werden. Die App erkennt die benötigte Kochzeit automatisch. Passen Sie die Wärmezufuhr entsprechend den Anweisungen der App an, um die notwendige Kochstufe zu halten.



Nehmen Sie den HOTPAN® Comfort vom Herd und stellen Sie ihn in die Warmhalteschale. Das Kochgut gart von alleine punktgenau zu Ende und hält die Speisen bis zu 2 Stunden warm.

RICHTIGE VERWENDUNG

- » Der HOTPAN® Comfort ist für das Kochen, Servieren und Warmhalten von Speisen bestimmt. Er eignet sich für alle Herdarten.
- » HOTPAN® Comfort eignet sich nicht für den Gebrauch im Backofen oder Mikrowelle.
- » Bei Gasherden sollte der Flammenstern immer dem Topfdurchmesser angepasst werden. Die Verwendung des Gasflammschutzes wird empfohlen (siehe Zubehör).
- » Um energiesparend zu kochen, Topfdurchmesser der Grösse der Herdplatte anpassen.
- » ⚠ Kunststoffschüssel nie auf den Herd stellen und HOTPAN® Comfort niemals leer auf heisser Herdplatte stehen lassen.
- » ⚠ Lose Griffe immer festziehen. Ist das nicht möglich, HOTPAN® Comfort zur Reparatur einsenden.
- » Im Bluetooth-Deckelgriff befindet sich eine elektronische Baugruppe mit einer Batterie (Lithium-Mangandioxid). Die Batterie darf nicht selbst ausgetauscht werden. Das Öffnen des Deckelgriffs ist untersagt.
- » Schützen Sie den Edelstahl vor Lochfrass: Salz immer vollständig auflösen und salzhaltige Speisen nicht im Topf aufbewahren.
- » ⚠ Beim Frittieren HOTPAN® Comfort maximal bis zur Hälfte füllen. Nur hochehitzbare Öle verwenden. Öl nie über 180°C Grad erhitzen, kein nasses Frittiergut verwenden und Frittierpfanne nie unbeaufsichtigt lassen. Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern mit Löschdecke ersticken. Hinweise auf Frittierölgebinde beachten.
- » ⚠ Kochgeschirr während dem Gebrauch niemals unbeaufsichtigt lassen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- » Bei normaler Verschmutzung kann der HOTPAN® Comfort mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gut gereinigt werden.
 - » Der Deckel darf aufgrund der eingebauten Elektronik nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Topfunterteil und Schüssel sind spülmaschinentauglich, aber das Abwaschen von Hand wird empfohlen. Bei regelmässiger Reinigung im Geschirrspüler können Kunststoffbeschläge und Schüssel an Glanz verlieren.
 - » Bei eingebrannter Verschmutzung Kochgeschirr einweichen. Angebranntes niemals mit scharfen Gegenständen wie Messern oder Stahlwatte entfernen.
 - » Kalkflecken lassen sich mit Essig oder Zitronensaft leicht entfernen. Bei starkem Kalkansatz oder anderen Verfärbungen empfiehlt sich der SWISS CLEANER (siehe Zubehör).
-

EINFACH PRAKTISCH! **DAS HOTPAN®-ZUBEHÖR**

Das gesamte Hotpan-Zubehör finden Sie auf den Seiten 34 und 35.

REZEPTE

Tolle Rezepte finden Sie in der KUHN RIKON App oder unter «INSPIRATION» auf www.kuhnrikon.com.

GARANTIE

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

REPARATUR UND ERSATZTEILE

Die Verwendung von fremden Ersatzteilen kann die Sicherheit beeinträchtigen. KUHN RIKON ist nicht in der Lage, jedes erhältliche Zubehör zu prüfen. Verwenden Sie deshalb nur KUHN RIKON Originalersatzteile. Kundenservice, Reparaturen, Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie bei der Verkaufsstelle oder direkt bei KUHN RIKON.

REPARATUREN UND SERVICE SCHWEIZ

Kuhn Rikon AG Service Center | Neschwilerstrasse 4 | CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50 | service@kuhnrikon.ch

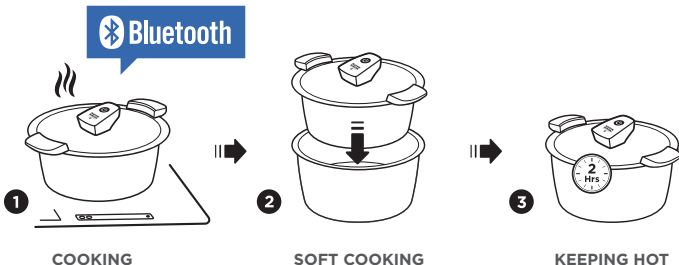
Bezugsquellennachweis für alle übrigen Länder erhalten Sie bei
Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

MIT SORGE ENTSORGEN!

Kochgeschirr, Zubehör und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Beachten Sie die landesüblichen und regionalen Vorschriften. In der Schweiz können ausgediente KUHN RIKON Kochgeschirre direkt ans Rikon Service Center geschickt werden.

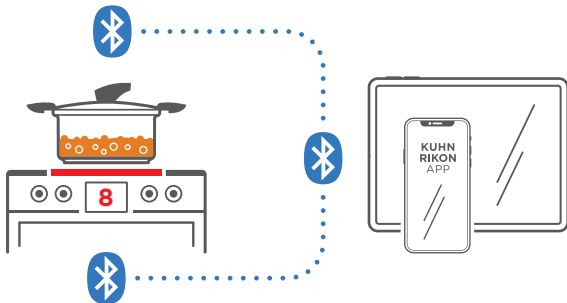
ADVANTAGES AT A GLANCE

- » Innovative cooking utensils with multiple uses: cooking – serving – keeping warm!
 - » Food stays warm in the HOTPAN® Comfort for 2 hours!
 - » Stackable to save space.
 - » Healthy preparation: vitamins and nutrients are retained in the food.
 - » Cook gently, simply and healthily, with little water and save energy.
 - » The HOTPAN® Comfort practically cooks on its own.
 - » Use up to 60% less energy depending on how you cook.
 - » Modern and colorful design Made in Switzerland.
 - » Kuhn Rikon Quality.
-

3-IN-1 FUNCTION

HOW THE **TECHNOLOGY** WORKS

At the heart of the new system is the Kuhn Rikon app, specially developed for this purpose. It can control the cooking process directly, adjusting it to the dish you have chosen and the size of pan you are using. Here's how: a Bluetooth sensor has been integrated in the lid handle of the HOTPAN® Comfort. During the cooking process, this sensor reads the temperature inside the pan. The app needs this information in order to calculate and instruct you on the required setting and cooking time. As soon as interaction is required, the app notifies you by sounding an acoustic signal.



SWITCH ON AND CONNECT

The Kuhn Rikon app can be downloaded in the respective App store. By pressing the blue Bluetooth button on the HOTPAN® Comfort, your device is directly connected with the cooking assistant of the app.

Please ensure that Bluetooth is switched on on your device. Connecting may take a few seconds. Then follow the instructions given by the app during the first connection.



1 Place the HOTPAN® Comfort without the holder onto the hob and fill two-thirds full at the most.



2 Connect the HOTPAN® Comfort directly to the cooking assistant of the Kuhn Rikon app. If you have a V-ZUG induction hob with GuidedCooking function, the cooking process will be controlled automatically from now on (step 3 becomes obsolete). The app will inform you as soon as you can move on to step 4.



3 Keep the pan covered as it boils until a pillow of steam rises. From this point on, you must not open the lid. The app automatically recognises the required cooking time. Adjust your hob according to the instructions given by the app so that heat is maintained at the required setting.



4 Remove the HOTPAN® Comfort from the hob and place it inside the thermal bowl. The food will now continue cooking by itself for the exact amount of time required. Afterwards, it will remain hot for up to 2 hours.

CORRECT USE

- » The HOTPAN® Comfort is designed for cooking, serving and keeping food warm. It is suitable for all hob types.
- » HOTPAN® Comfort is not suitable for use in the oven or microwave.
- » On gas hobs, the size of the flame should always be adjusted to the diameter of the pot's bottom. The use of the gas flame protector plate is recommended (see accessories).
- » To save energy while cooking, use a hob hotplate that matches the size of the pan's bottom.
- » ⚠ Never place a plastic holder on the hob and never leave an empty HOTPAN® Comfort on a hot hob hotplate.
- » ⚠ Always tighten loose handles and grips. If this is not possible, send in your HOTPAN® Comfort for repair.
- » The Bluetooth side handle contains an electronic module with a battery (lithium manganese dioxide). The battery must not be personally replaced. It is forbidden to open the fittings.
- » Protect the stainless steel from corrosive perforation: always allow salt to dissolve completely and never store salty food in the pot.
- » ⚠ Do not fill the HOTPAN® Comfort more than half full when deep frying. Only use high temperature cooking oils. Never heat the oil over 180°C, do not use damp items of food when frying, and never leave the HOTPAN® Comfort unattended when deep frying. Never try to extinguish oil fires with water but use a fire blanket instead. Follow the instructions on the oil bottle.
- » ⚠ Never leave cooking pots unattended when in use.

CARE AND CLEANING

- » For normal cleaning, the HOTPAN® Comfort will wash well in a normal dishwasher.
 - » The lid shall not be cleaned in the dishwasher due to the built-in electronics. The pot without lid and bowl are dishwasher suitable, but hand washing is recommended. Plastic grips and holders may lose their shine when frequently washed in a dishwasher.
 - » Soak the pans to free hardened or burned on food. Never try to remove burned on food with sharp objects, such as knives or steel scrubbers.
 - » Mineral deposits can be easily removed with vinegar or lemon juice. We recommend Swiss Cleaner (see accessories) for stubborn deposits or other discolorations.
-

SIMPLY PRACTICAL! HOTPAN® ACCESSORIES

All of our Hotpan accessories are shown on the pages 34 and 35.

RECIPES

You can find great recipes in our KUHN RIKON App or under «INSPIRATION» at www.kuhnrikon.com

GUARANTEE

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

REPAIRS AND SPARE PARTS

The use of third-party replacement parts can impair safety. KUHN RIKON is not able to check every accessory that may be available. You should therefore only use original KUHN RIKON spare parts. Customer service, repair work, spare parts and accessories can be obtained at the point of sale or directly from KUHN RIKON.

REPAIRS AND SERVICE SWITZERLAND

Kuhn Rikon AG Service Center | Neschwilerstrasse 4 | CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50 | service@kuhnrikon.ch

REPAIRS AND SERVICE UNITED KINGDOM

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

REPAIRS AND SERVICE AMERICAS

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

A list of suppliers in other countries is available from Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.
Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

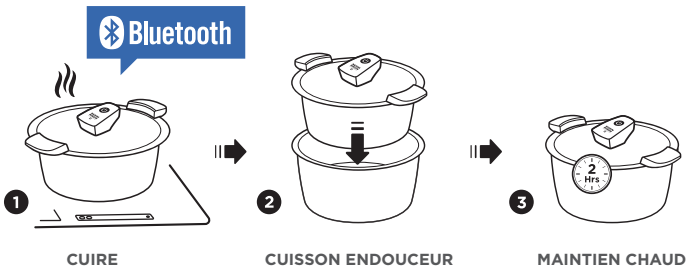
.....

DISPOSE OF WITH CARE!

Cooking utensils, accessories and packing material should be recycled correctly. Please observe your local or national regulations. In Switzerland, Kuhn Rikon cooking utensils that are not longer useful may be sent directly to the Rikon Service Center.

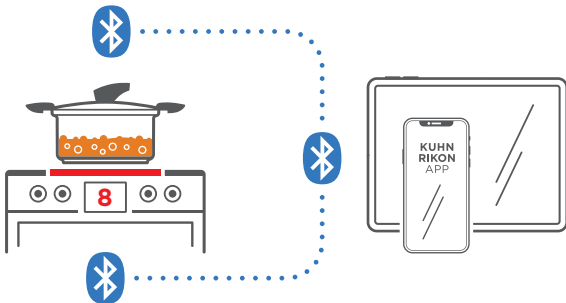
LES AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

- » Un ustensile de cuisine innovant et multiusages: pour cuire - servir - maintenir au chaud!
 - » Le HOTPAN® Comfort conserve vos aliments chauds pendant deux heures!
 - » Empilable et faiblement encombrant.
 - » Une cuisson saine: les aliments conservent leurs vitamines et leurs nutriments.
 - » Un mode de cuisson tout en douceur, simple et sain, peu gourmand en eau et en énergie.
 - » Le HOTPAN® Comfort cuisine presque tout seul.
 - » Selon la méthode de cuisson choisie, vous économisez jusqu'à 60% d'énergie.
 - » Design moderne et coloré «Made in Switzerland» et Qualité Kuhn Rikon.
-

3-IN-1 FUNCTION

COMMENT FONCTIONNE **CETTE TECHNOLOGIE?**

Le pivot central du système est l'application développée spécialement pour optimiser la cuisson. Elle est capable de commander directement votre processus de cuisson en fonction des aliments que vous avez sélectionné et de la taille du faitout choisi. Voici le secret: un capteur Bluetooth est dissimulé dans la poignée du couvercle du HOTPAN® Comfort. Celui-ci mesure la température à l'intérieur du faitout pendant la cuisson. L'appli a besoin de ces informations pour choisir quelles consignes sont nécessaires pour régler la puissance du feu et le temps résiduel de cuisson. Dès qu'une interaction est nécessaire, l'application vous en informe par un signal sonore.



MISE SOUS TENSION ET CONNEXION

L'App Kuhn Rikon peut être téléchargé dans l'App-Store correspondant. A l'aide de la touche Bluetooth bleue du HOTPAN® Comfort, la connexion s'établit automatiquement dans l'assistant de cuisson de l'application. Il n'est pas nécessaire de modifier au préalable les paramètres du smartphone ou de la tablette.

Veuillez-vous assurer que Bluetooth est activé sur votre appareil. La connexion peut prendre quelques secondes. Suivez ensuite les instructions données par l'application lors de la première connexion.



1 Posez le HOTPAN® Comfort sans sa bassine sur la plaque de cuisson et remplissez-le au maximum aux deux tiers.



2 Connectez le HOTPAN® Comfort directement à l'assistant de cuisson de l'application. Si vous avez une plaque à induction V-ZUG avec la fonction Guided-Cooking, le processus de cuisson sera désormais contrôlé automatiquement. L'application vous informera dès que vous pourrez passer à l'étape 4.



3 Cuissez vos aliments à couvert jusqu'à ce qu'un filet de vapeur s'échappe. À partir de ce moment, il est interdit d'ouvrir le couvercle. L'appli calcule le temps de cuisson requis automatiquement. Suivez les instructions de l'appli pour régler la puissance du feu comme l'exige la recette.



4 Retirez le HOTPAN® Comfort du feu et déposez-le dans la bassine isolante. Les aliments continuent à cuire aussi longtemps que nécessaire et sont maintenus au chaud jusqu'à 2 heures.

CONSEILS D'UTILISATION

- » Le HOTPAN® Comfort est conçu pour cuisiner, servir et maintenir au chaud les aliments. Il convient pour tous les types de cuisinières.
- » HOTPAN® Comfort ne peut être utilisé au four ou au micro-ondes.
- » Sur les cuisinières à gaz, le diamètre de la flamme doit toujours être adapté au diamètre du faitout. Il est conseillé d'utiliser le protecteur gaz (voir accessoires).
- » Pour économiser de l'énergie en cuisinant, adapter le diamètre du faitout à la plaque de la cuisinière.
- » ⚠ Ne jamais placer la bassine en matière synthétique sur la cuisinière et ne jamais laisser le HOTPAN® Comfort vide sur une plaque chaude.
- » ⚠ Toujours revisser les poignées branlantes. Si ce n'est pas possible, envoyer le HOTPAN® Comfort en réparation.
- » Dans l'une des poignées se trouve le module Bluetooth, ainsi qu'un ensemble électronique avec une batterie (dioxyde de lithium et de manganèse). Ne remplacez pas la pile vous-même. Il est également interdit d'ouvrir les garnitures.
- » Protégez l'acier inoxydable de la corrosion: dissolvez toujours intégralement le sel et ne conservez pas d'aliments salés dans le faitout.
- » ⚠ Pour la friture, ne jamais remplir plus de la moitié du HOTPAN® Comfort. N'utiliser que des huiles spécialement conçues pour la cuisine à haute température. Ne jamais chauffer l'huile à plus de 180°C, ne pas utiliser d'aliments mouillés et ne jamais laisser la friteuse sans surveillance. Ne jamais essayer d'éteindre de l'huile enflammée avec de l'eau, mais l'étouffer au moyen d'une couverture d'extinction. Suivre les recommandations indiquées sur l'emballage de l'huile à frire.
- » ⚠ Lors de la cuisson, ne jamais laisser l'ustensile de cuisine sans surveillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- » En cas de salissure normale, le HOTPAN® Comfort se nettoie facilement avec un produit pour la vaisselle courant.
 - » Le couvercle ne peut pas être nettoyé dans le lave-vaisselle en raison de l'électronique intégrée. Le faitout sans couvercle et la bassine isolante passent au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main. Si elles sont lavées régulièrement au lave-vaisselle, les parties synthétiques et la bassine peuvent perdre de leur éclat.
 - » En cas salissure causée par des aliments ayant brûlés, laisser tremper l'ustensile de cuisine. Ne jamais essayer d'enlever des aliments brûlés au moyen d'objets acérés comme un couteau ou de la paille de fer.
 - » Les taches de calcaire s'éliminent facilement avec du vinaigre ou du jus de citron. Dans le cas de gros dépôts de calcaire ou d'autres décolorations, il est conseillé d'utiliser le SWISS CLEANER (voir accessoires).
-

PRATIQUES, TOUT SIMPLEMENT! **LES ACCESSOIRES HOTPAN®**

Vous trouverez tous les accessoires Hotpan aux pages 34 et 35.

RECETTES

Vous trouverez des recettes succulentes dans notre App KUHN RIKON ou sous «INSPIRATION» sur www.kuhnrikon.com

GARANTIE

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

RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

L'utilisation de pièces de rechange tierces est susceptible de nuire à la sécurité. KUHN RIKON n'est pas en mesure de tester tous les accessoires disponibles. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser exclusivement des pièces d'origine KUHN RIKON. Pour une prestation du service à la clientèle, des réparations, des pièces de rechange et des accessoires, veuillez vous adresser au point de vente ou directement à KUHN RIKON.

RÉPARATIONS ET SERVICE APRÈS-VENTE SUISSE

Kuhn Rikon AG Service Center | Neschwilerstrasse 4 | CH-8486 Rikon
Tél. +41 52 396 03 50 | service@kuhnrikon.ch

La liste des fournisseurs pour tous les autres pays est disponible sur demande auprès de Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

RECYCLER AVEC SOIN!

Les ustensiles de cuisine, accessoires et emballages devraient être déposés à un point de recyclage respectueux de l'environnement. Veuillez suivre les prescriptions usuelles des pays et régions correspondantes. En Suisse, les ustensiles de cuisine KUHN RIKON hors d'usage peuvent être envoyés directement au Rikon Service Center.

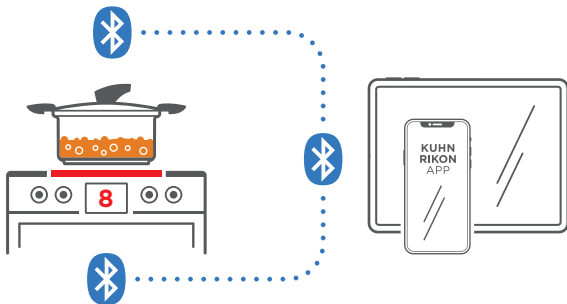
PRINCIPALES VENTAJAS

- » Innovadora cacerola para usos múltiples: cocer – servir – conservar calientes los alimentos.
 - » HOTPAN® Comfort conserva caliente la comida idurante 2 horas!
 - » Apilable, ocupa poco espacio.
 - » Preparación saludable: los alimentos preparados no pierden las vitaminas ni las sustancias nutritivas.
 - » Una cocción sencilla y sana, con poca agua y un gran ahorro energético.
 - » HOTPAN® Comfort cuece los alimentos prácticamente sola.
 - » Según el método de cocción, usted ahorra hasta el 60% de energía.
 - » Diseño elegante y de actuales colores «Made in Switzerland» y Calidad Kuhn Rikon.
-

3-IN-1 FUNCTION

ASÍ FUNCIONA ESTA TECNOLOGÍA

La piedra angular del sistema es la aplicación, específicamente desarrollada para él y que puede controlar su proceso de cocción directamente en función del plato seleccionado y del tamaño de la olla. Así funciona: la tapa de la HOTPAN® Comfort cuenta con un sensor Bluetooth que mide la temperatura en el interior de la olla durante el proceso de cocción. Esta es la información que necesita la aplicación para establecer el nivel de cocción necesario y el tiempo restante de cocinado. En cuanto se requiere una interacción, la aplicación le avisa por medio de una señal acústica.



ENCENDER Y ACOPLAR

La aplicación Kuhn Rikon se puede descargar de la correspondiente tienda de aplicaciones. La tecla azul de Bluetooth en la HOTPAN® Comfort establece la conexión directamente en el asistente de cocina de la aplicación sin modificar previamente los ajustes del teléfono inteligente o la tableta.

Compruebe que tiene conectado el Bluetooth en su dispositivo. La conexión puede tardar algunos segundos. A continuación, siga las instrucciones de la aplicación durante la primera conexión.



Coloque la HOTPAN® Comfort sin el bol sobre la placa de cocción y llénela, como máximo, las dos terceras partes.



Conecte el HOTPAN® Comfort directamente al asistente de cocina de la app. Si tiene una cocina de inducción V-ZUG con función GuidedCooking, el proceso de cocción se controlará automáticamente a partir de ahora (el paso 3 queda obsoleto). La aplicación le informará de que puede pasar al paso 4.



Cocine sus ingredientes en la olla tapada hasta que empiece a salir un hilo de vapor. A partir de ese momento, ya no debe abrirse la tapa. La aplicación detecta automáticamente el tiempo de cocción necesario. Ajuste el calor de acuerdo con las instrucciones de la aplicación para mantener el nivel de cocción necesario.



Quite la HOTPAN® Comfort del fuego y colóquela sobre la base térmica. Los ingredientes se terminan de cocinar solos y permanecen calientes hasta 2 horas.

USO CORRECTO

- » HOTPAN® Comfort se usa para cocinar, servir y conservar caliente la comida. Es apta para todos los tipos de cocinas.
- » HOTPAN® Comfort no es apto para su uso en el horno ni en el microondas.
- » En cocinas de gas, la llama debe adaptarse siempre al diámetro de la cacerola. Recomendamos usar la pieza de protección para llamas de gas (véase Accesorios).
- » Para ahorrar energía, debe usar una placa de cocción adaptada al diámetro de la cacerola.
- » ⚠ No coloque nunca el bol de plástico sobre la placa de cocina y no deje nunca la HOTPAN® Comfort vacía sobre una placa de cocción caliente.
- » ⚠ Ajuste siempre las asas flojas. Si no puede hacerlo, envíe la HOTPAN® Comfort a un centro de reparaciones.
- » El mango de la tapa Bluetooth contiene un módulo electrónico con una batería (dióxido de litio manganeso). La batería no debe ser reemplazada personalmente. También está prohibido abrir las asas.
- » Proteja el acero inoxidable de la corrosión: disuelva siempre completamente la sal y no conserve alimentos salados en la cacerola.
- » ⚠ Al freír, no llene nunca la HOTPAN® Comfort más de la mitad de su capacidad. Utilice solamente aceites que soporten temperaturas elevadas. No caliente nunca el aceite a más de 180°C grados. Los alimentos que se van a freír no deben estar mojados. Supervise siempre la sartén mientras fríe los alimentos. No intente nunca apagar con agua un fuego causado por grasa o aceite. Sofoque las llamas con una manta apafuegos. Observe las indicaciones para los recipientes de aceite.
- » ⚠ Vigile siempre la cacerola durante el uso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- » Usted puede limpiar normalmente la HOTPAN® Comfort empleando el detergente que usa habitualmente para su vajilla.
 - » La tapa no puede limpiarse en el lavavajillas debido a la electrónica incorporada. La olla sin tapa y el bol son aptos para el lavavajillas, pero se recomienda lavarlos a mano. Por la limpieza regular en el lavavajillas, las piezas de plástico y el bol pueden perder brillo.
 - » Deje ablandar en agua los alimentos quemados en la cacerola. No trate nunca de retirarlos usando objetos cortantes como cuchillos o virutas de acero.
 - » Las manchas de cal se retiran fácilmente con vinagre o zumo de limón. Para eliminar el sarro u otras manchas resistentes, recomendamos usar el limpiador SWISS CLEANER (véanse Accesorios).
-

RECETAS

Encontrará estupendas recetas en nuestra App KUHN RIKON o en www.kuhnrikon.com

GARANTÍA

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

REPARACIÓN Y PIEZAS DE RECAMBIO

El uso de repuestos ajenos puede disminuir la seguridad. KUHN RIKON no está en condiciones de examinar todo accesorio disponible. Por lo tanto, use siempre repuestos originales de KUHN RIKON. Obtendrá servicio al cliente, reparaciones, repuestos y accesorios en el punto de venta o directamente en KUHN RIKON.

REPARACIONES Y SERVICIO SUIZA

Kuhn Rikon AG Service Center | Neschwilerstrasse 4 | CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50 | service@kuhnrikon.ch

REPARACIONES Y SERVICIO ESPAÑA

Kuhn Rikon Española S.A.U. | Paseo Independencia, 23. entresuelo izda
ES-50001 Zaragoza | Tel. +34 976 23 59 23 | serviciotecnico@kuhnrikon.es

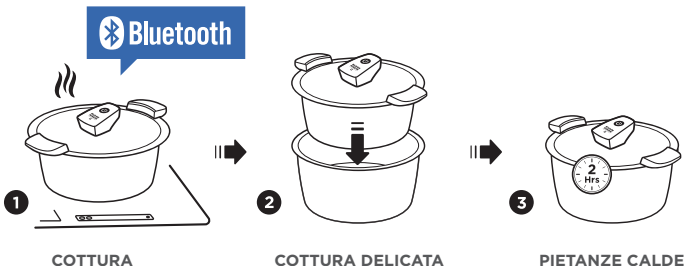
Puede solicitar la lista de representantes en otros países a:
Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

¡CUIDE EL MEDIO AMBIENTE COMO CUIDA LA HOTPAN®!

La cacerola, sus accesorios y el embalaje deben eliminarse de tal forma que permitan un reciclaje respetuoso con el medio ambiente. Le rogamos observar las disposiciones vigentes en su país o región. En Suiza, los productos KUHN RIKON pueden enviarse directamente al Centro de Servicio Rikon.

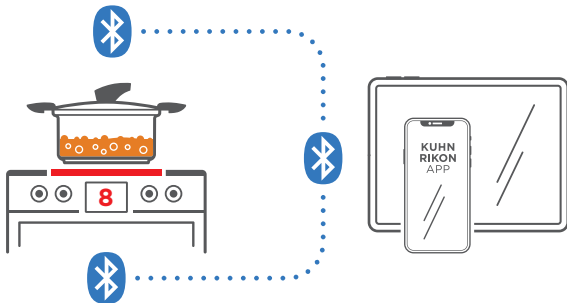
VANTAGGI IN SOMMARIO

- » Pentole innovative per molteplici usi: cucinare - servire in tavola - mantenere calde le vivande!
 - » Nella HOTPAN® Comfort il cibo resta caldo per ben 2 ore!
 - » Salvaspazio, perché impilabili.
 - » Preparazione salutare: le vitamine e le sostanze nutritive contenute negli alimenti rimangono inalterate.
 - » Cottura sana e delicata in tutta semplicità, con poca acqua e un minore consumo d'energia.
 - » La HOTPAN® Comfort cuoce quasi da sola.
 - » A seconda del metodo di cottura, si risparmia fino al 60% d'energia.
 - » Design moderno e colorato «Made in Switzerland» e Qualità Kuhn Rikon.
-

3-IN-1 FUNCTION

E QUESTO È COME FUNZIONA **LA TECNOLOGIA**

Il pietra angolare del sistema è l'app sviluppata per esso. Può controllare il vostro processo di cottura direttamente in funzione del vostro piatto preferito e delle dimensioni della pentola che state usando. Ed è così che funziona: Nel coperchio dell'HOTPAN® Comfort è incorporato un sensore Bluetooth che misura la temperatura all'interno della pentola durante il processo di cottura. L'app ha bisogno di queste informazioni per determinare le istruzioni per il livello di cottura richiesto e il tempo di cottura rimanente. Non appena è richiesta un'interazione, l'app ti contatterà con un segnale acustico.



ACCENDERE E ACCOPPIARE

L'applicazione Kuhn Rikon può essere scaricata dal rispettivo app store. Utilizzando il pulsante Bluetooth dell'HOTPAN® Comfort, la connessione viene stabilita direttamente nell'assistente di cucina dell'app senza dover cambiare prima le impostazioni dello smartphone o del tablet.

Verifica che il Bluetooth sia acceso sul tuo dispositivo. La connessione può richiedere alcuni secondi. Poi segui le istruzioni dell'app quando ti connetti per la prima volta.



1 Posizionare la HOTPAN® Comfort senza bacinella sul fornello e riempirla per non più di due terzi.



2 Colleghi l'HOTPAN® Comfort direttamente all'assistente di cottura dell'app Kuhn Rikon. Se si dispone di un piano cottura a induzione V-ZUG con funzione Guided-Cooking, d'ora in poi il processo di cottura viene controllato automaticamente (la fase 3 diventa obsoleta). L'applicazione vi informerà non appena potrete procedere al passo 4.







3 Cuoci il tuo cibo coperto fino a quando sale uno striscione di vapore. Non aprire più il coperchio. L'applicazione rileva automaticamente il tempo di cottura richiesto. Regolare l'alimentazione di calore secondo le istruzioni dell'applicazione per mantenere il livello di cottura richiesto.



4 Togliere la HOTPAN® Comfort dal fornello e inserirla nella bacinella per il mantenimento del calore. Il cibo continuerà a cuocere da solo fino al punto giusto.

IMPIEGO CORRETTO

- » La HOTPAN® Comfort è nata per cucinare, servire in tavola e mantenere calde le vivande. Inoltre è adatta a tutti i tipi di fornelli.
- » HOTPAN® Comfort non è adatto all'uso nel forno o nel microonde.
- » Sui fornelli a gas, la fiamma deve essere sempre adeguata al diametro della pentola. Si consiglia l'uso della protezione antifiama del gas (vedi Accessori).
- » Per risparmiare energia, usare la piastra di cottura adeguata al diametro della pentola.
- »  Non appoggiare mai sul fornello le bacinelle in materia sintetica e non lasciare mai la HOTPAN® Comfort vuota sulla piastra di cottura calda.
- »  Serrare sempre bene le impugnature allentate. Se non fosse possibile, inviare la HOTPAN® Comfort per la riparazione.
- » Il manico del coperchio Bluetooth contiene un modulo elettronico con batteria (biossido di manganese al litio). La batteria non deve essere sostituita personalmente. E' inoltre vietato aprire i componenti.
- » Proteggere l'acciaio dalla corrosione del calcare: far sciogliere sempre completamente il sale e non conservare nella pentola i cibi contenenti sale.
- »  Per friggere, riempire la HOTPAN® Comfort al massimo fino a metà. Utilizzare solo oli resistenti alle temperature elevate. Non riscaldare l'olio ad una temperatura superiore ai 180°C gradi, non utilizzare cibo da friggere bagnato e non lasciare mai incustodita la pentola per friggere. Non spegnere mai con acqua fiamme provocate dal grasso, bensì soffocarle con una coperta antincendio. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione dell'olio di frittura.
- »  Non lasciare mai le pentole incustodite sul fornello.

PULIZIA E CURA

- » In caso di sporco normale, la HOTPAN® Comfort può essere lavata bene con un comune detergente per stoviglie.
 - » Il coperchio non può essere pulito in lavastoviglie a causa dell'elettronica incorporata. La pentola senza coperchio e la ciotola sono lavabili in lavastoviglie, ma si raccomanda il lavaggio a mano. In caso di ripetuti lavaggi nella lavastoviglie, le impugnature in materia sintetica e le bacinelle possono tuttavia perdere in brillantezza.
 - » In caso di sporco incrostato, mettere a mollo la pentola. Non eliminare mai eventuali incrostazioni con oggetti taglienti, quali coltelli o lana d'acciaio.
 - » Le macchie di calcare si eliminano facilmente con aceto o succo di limone. In caso di incrostazioni calcaree tenaci o altri scolorimenti, si raccomanda l'impiego dello SWISS CLEANER (vedi Accessori).
-

¡SÚPER PRÁCTICOS! LOS ACCESORIOS HOTPAN®

Todos los accesorios de Hotpan presentamos en las páginas 34 y 35.

GARANZIA

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

RIPARAZIONI E PARTI DI RICAMBI

L'impiego di parti di ricambio non originali può compromettere la sicurezza. KUHN RIKON non è in grado di controllare ogni accessorio esistente. Usate perciò solo parti di ricambio originali KUHN RIKON. Potete ricevere assistenza, riparazioni, parti di ricambio e accessori nei punti di vendita o direttamente presso KUHN RIKON.

RIPARAZIONI E PUNTI ASSISTENZA SVIZZERA

Kuhn Rikon AG Service Center | Neschwilerstrasse 4 | CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 03 50 | service@kuhnrikon.ch

Per avere indicazioni sui punti vendita in tutti gli altri Paesi rivolgersi a:
Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon

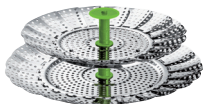
.....

SMALTIRE CON CURA!

Pentole, accessori e imballaggi vanno smaltiti e riciclati in modo rispettoso dell'ambiente. A tale proposito, osservare le norme regionali e nazionali. In Svizzera, le pentole KUHN RIKON non più utilizzabili possono essere inviate direttamente al Rikon Service Center.



Dämpfeinsatz | Steamer insert |
Panier à étuver | Inserto de vapor
Ø 18 16-24 cm



Dämpfeinsatz 2-in-1 | Stackable
steamer 2-in-1 | Panier à étuver 2-in-1 |
Cesta para cocer al vapor 2-in-1
Ø 16-24 cm



Dämpfeinsatz stapelbar | Steamer
insert stackable | Panier à étuver
empilable | Vaporizador apilable
Ø 22 cm



Dämpfaufsatz mit Seitengriff | Steamer
insert with handle | Cuit-vapeur perforé avec
des poignées | Cesto de vapor con asas
Ø 18cm / 20cm



Swiss Cleaner Reinigungspaste |
cleaning paste | crème nettoyante |
pasta limpiadora | pasta per pulizia
150ml



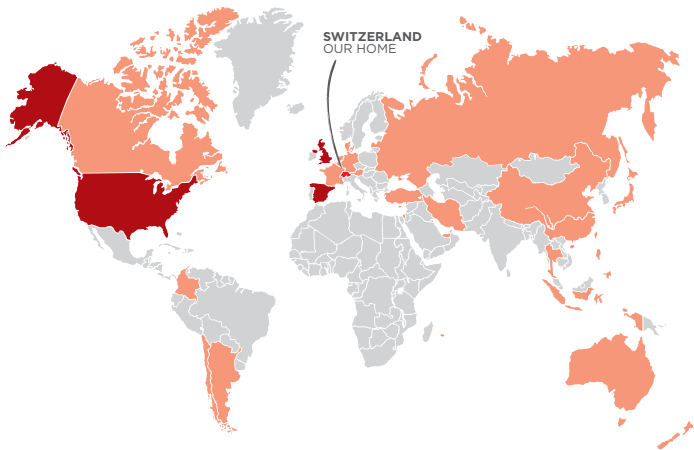
Energysaver Gasflammschutzplatte | Energysaver flame diffuser plate |
Energysaver Plaque diffuseur de flamme | Energysaver placa difusora
de llama | Energysaver piastra diffusore di fiamma

Ø 24 + 28 cm



Sparschäler | Peeler | Éplucheur | Pelador | Pelatrice

KUHN RIKON WORLDWIDE



■ HEADQUARTERS

Switzerland

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

■ SUBSIDIARIES

Americas

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

United Kingdom

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

Spain

Kuhn Rikon Española S.A.U.
Paseo Independencia, 23
entresuelo izda
ES-50001 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
oficinas@kuhnrikon.es

Germany

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



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



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