





FRISCHES GEMÜSE			
Artischocken	14	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Blattgemüse (Krautstiel, Lattich, Mangold)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Blumenkohl	2	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Bohnen	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Broccoli	2	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Fenchel	5–7	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kabis (Weisskohl halbiert)	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Karotten	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kefen (Zuckerschoten)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kohlraben halbiert/gescheibelt	6/2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Lauch in Rädchen (Porree)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Maiskolben	7	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Peperoni in Streifen/Paprika	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Räben (Kohlrüben) geviertelt	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Räben (Kohlrüben) in Scheiben	5	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Randen (rote Beete)	25	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Rosenkohl	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Rotkraut (Rotkohl)	12–15	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Sauerkraut roh	30	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Schwarzwurzeln	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Sellerieknolle halbiert/Scheiben	6/2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Spargel grün	3–5	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Spargel weiss	5–8	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Tomaten für Saucen (Sugo)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Wirsing (Wirz, Kohl) halbiert	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
<b>Kartoffeln</b>			
«Gschwellti» Pellkartoffeln	7–10	2	nur bis zum Siebeinsatz
Kartoffeln in Scheiben	2	2	bis zum Siebeinsatz (ohne Siebeinsatz: 1 dl Flüssig.)
Salzkartoffeln geviertelt	4	2	bis zum Siebeinsatz (ohne Siebeinsatz: 1 dl Flüssig.)
<b>Tiefgekühltes Gemüse,</b> unaufgetaut (mit Siebeinsatz)			
Blattspinat (Pack à 500 g)	10	2	nur bis zum Siebeinsatz
Blumenkohlröschen	6	2	nur bis zum Siebeinsatz
Bohnen	5	2	nur bis zum Siebeinsatz
Broccoliröschen	5	2	nur bis zum Siebeinsatz
Kefen (Zuckerschoten)	4	2	nur bis zum Siebeinsatz
Rosenkohl	3	2	nur bis zum Siebeinsatz
Rotkraut gekocht (500 g)	12	2	nur bis zum Siebeinsatz
Spinat gehackt (Pack à 500 g)	10	2	(ohne Siebeinsatz)






<b>FEISCH</b>			
<b>Kalb</b>			
Braten	40	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Haxe am Stück	45	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Haxe in Scheiben	25	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Voressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, min. ½ dl
<b>Rind</b>			
Braten/Sauerbraten	45	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Geschnetzeltes	12	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Rindfleischvögel (Rouladen)	13	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Rindshaxe in Scheiben	35	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Schmorplätzli	15	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Siedfleisch	45	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Voressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, min. ½ dl
<b>Schwein</b>			
Braten	40	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Geschnetzeltes	13	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Rippli (Kasseler)	25	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Schweinsaxe in Scheiben	25	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Speck geräuchert	25	2	ganz mit Wasser bedecken
Speck gesalzen/ungesalzen	20	2	ganz mit Wasser bedecken
Voressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Wädli (Gnagi, Eisbein)	35	2	ganz mit Wasser bedecken
<b>Lamm</b>			
Braten	30	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Voressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, min. ½ dl
<b>Geflügel</b>			
Geflügelteile	8	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Huhn ganz	15	2	je nach Rezept, min. ½ dl
<b>Wild</b>			
Hase, Kaninchen (Braten/Stk.)	30	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Rehbraten	30	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Wildpfeffer	25	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Wildgeschnetzeltes	20	2	je nach Rezept, min. ½ dl
<b>Verschiedenes</b>			
Eintöpfe (siehe Kochzeiten einzelner Zutaten)			
Aufwärmen von Fleischgerichten	3	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Fleischsuzl	60	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Fleischterrinen	15	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Hackfleisch Dreierlei	8	2	je nach Rezept, min. ½ dl
Kutteln	15	2	je nach Rezept, min. ½ dl




<b>GETROCKNETES UND HÜLSENFRÜCHTE</b>			
Über Nacht eingeweicht. Bei nicht eingeweichten verlängert sich die Kochzeit um etwa ein Drittel. Hülsenfrüchte immer erst nach dem Kochen salzen, sonst verlängert sich die Kochzeit!			
Borlottibohnen, Sojabohnen, weisse Bohnen	8	1	Kochgut mit Wasser decken
Dörrbohnen (eingeweicht)	12	2	knapp mit Wasser bedecken
Flageolet-, Brasil-, Soissonsbohnen	12	1	Kochgut mit Wasser decken
Getrocknete Pilze (eingeweicht)	10–15	2	nach Bedarf
Kichererbsen, Indianerbohnen, gelbe Erbsen	10	1	Kochgut mit Wasser decken
Linsen, grüne, braune (nicht eingeweicht)	7	1	3x mehr Wasser als Kochgut

<b>SUPPEN</b>			
Erbsensuppe	12	1	nach Bedarf
Gemüsesuppe, je nach Grösse	5–8	1	nach Bedarf
Griessuppe	8	1	nach Bedarf
Gulaschsuppe	20	1	nach Bedarf
Kartoffelsuppe	6	1	nach Bedarf
Mehlsuppe	12	1	nach Bedarf
Minestrone	8	1	nach Bedarf
Poulet	15	1	nach Bedarf
Siedfleischsuppe (Fleischbrühe)	45	1	nach Bedarf
Zwiebelsuppe	4	1	nach Bedarf

<b>FERTIGGERICHTE</b>			
<b>Tiefgekühlt im Plastikbeutel</b>			
Fleisch, Menüs, kleine Packung	10	2	Beutel bis zur Hälfte ins Wasser legen
Fleisch, Menüs, grosse Packung	12	2	Beutel bis zur Hälfte ins Wasser legen
<b>Verschiedenes</b>			
Gemüseterrinen	15	2	Wasser bis zum Siebeinsatz
Puddings grosse Formen	14	2	Wasser bis zum Siebeinsatz
Puddings kleine Förmchen	8	2	Wasser bis zum Siebeinsatz

Rezeptideen: [www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)

<b>FISCH</b>			
ganzer Fisch (mit Siebeinsatz), z.B. Hecht oder grosses Schwanzstück	6	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
Fischschnitten, z. B. Kabeljau	3	1	im Topf bis zum Siebeinsatz
grosse Fischfilets, z. B. Heilbutt	2	1	je nach Rezept, min. ½ dl




<b>REIS &amp; GETREIDE</b>			
Kochgut unbedingt in die siedende Flüssigkeit geben. Vor dem Verschliessen des Topfes gut umrühren! Mengenangabe z. B. 1:1½ = 1 Tasse Reis, 1½ Tassen Wasser.			
<b>Reis</b>			
Milchreis	10	1	1:3
Reis (parboiled)	7	1	1:2
Reis (Risotto)	7	2	1:2
Vollkornreis eingeweicht	12	1	1:2
Vollkornreis parboiled	6	1	1:3
Vollkornreis uneingeweicht	20	1	1:1, 5–1.45
Wildreis eingeweicht (Wasser ungesalzen)	15	1	1:1,5
Wildreis uneingeweicht	25	1	1:3
<b>Getreide</b>			
Zartweizen	3	1	1:1,5
Griess	4	1	1:3
Mais fein	5	1	1:3
Mais grob (Bramatareis)	12	1	1:3

<b>FRISCHE FRÜCHTE</b>			
Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Zwetschgen, Aprikosen sehr reif	2	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kastanien/Marroni	12	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Quitten	10	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Zwetschgen, Aprikosen noch hart	4	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
<b>Gedörertes</b>			
Selbstgedörertes über Nacht einweichen. Im Handel erhältliche Dörrartikel müssen nicht eingeweicht werden.			
Apfelschnitze	3	2	knapp mit Wasser bedecken
Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen	2	2	knapp mit Wasser bedecken
ganze Birnen (eingeweicht)	4	2	knapp mit Wasser bedecken
Kastanien	20	2	knapp mit Wasser bedecken

**DUROMATIC**  
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

LÉGUMES VERTS			
Artichauts	14	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Légumes à feuilles (bettes, romaine, cardons)	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Chou-fleur	2	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Haricots	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Brocolis	2	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Fenouil	5-7	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Cabus (chou blanc coupé en deux)	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Carottes	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Pois gourmands	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choux-raves coupés en deux/en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Poireau en rondelles	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Epi de maïs	7	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Poivrons coupés en lanières	3	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Navets coupés en quatre	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Navets en morceaux	5	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Betterave	25	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choux de Bruxelles	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choux rouges	12-15	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Choucroute crue	30	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Salsifis	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Céleri-rave coupé en deux/en morceaux	6/2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Asperges sauvages	3-5	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Asperges blanches	5-8	1	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Tomates pour sauces	6	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Chou frisé coupé en deux	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
<b>Pommes de terre</b>			
Pommes de terre en robe des champs	7-10	2	seulement jusqu'à la grille perforée
Pommes de terre en morceaux	2	2	jusqu'à la grille perforée (sans grille perforée: 1 dl de liquide)
Pommes de terre à l'anglaise coupées en quatre	4	2	jusqu'à la grille perforée (sans grille perforée: 1 dl de liquide)
<b>Légumes surgelés,</b> non décongelés (avec panier perforé)			
Epinards en branche (500 g par paquet)	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)	10	2	(sans panier perforé)

**DUROMATIC**  
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

<b>VIANDE</b>			
<b>Veau</b>			
Rôti de veau	40	2	selon la recette, au moins ½ dl
Jarret de veau (en un morceau)	45	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de jarret de veau	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût de veau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
<b>Bœuf</b>			
Rôti de bœuf/marinade	45	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de bœuf	12	2	selon la recette, au moins ½ dl
Paupiettes de bœuf	13	2	selon la recette, au moins ½ dl
Jarret de bœuf	35	2	selon la recette, au moins ½ dl
Bœuf en daube	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
Bœuf bouilli	45	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût de bœuf (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
<b>Porc</b>			
Rôti de porc	40	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de porc	13	2	selon la recette, au moins ½ dl
Côtes de porc	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Pied de porc	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Lard fumé	25	2	à recouvrir totalement d'eau
Lard salé/non salé	20	2	à recouvrir totalement d'eau
Ragoût de porc (goulasch)	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Jambonneau (os, jarret de porc)	35	2	à recouvrir totalement d'eau
<b>Agneau</b>			
Rôti d'agneau	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Ragoût d'agneau (goulasch)	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
<b>Volaille</b>			
Volaille en morceaux	8	2	selon la recette, au moins ½ dl
Volaille entière	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
<b>Gibier</b>			
Lièvre, lapin (rôti/pièce)	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Chevreuril rôti	30	2	selon la recette, au moins ½ dl
Civet	25	2	selon la recette, au moins ½ dl
Emincé de gibier	20	2	selon la recette, au moins ½ dl
<b>Aliments divers</b>			
Potées (voir temps de cuisson des différents ingrédients)			
Réchauffage de plats de viande	3	2	selon la recette, au moins ½ dl
Viande en gelée	60	2	selon la recette, au moins ½ dl
Terrines de viande	15	2	selon la recette, au moins ½ dl
Viande hachée trois sortes	8	2	selon la recette, au moins ½ dl
Tripes	15	2	selon la recette, au moins ½ dl



**DUROMATIC**  
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON




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
Haricots verts séchés (trempés)	12	2	recouvrir à peine d'eau
Flageolets, haricots brésiliens, haricots de Soisson	12	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Champignons séchés (trempés)	10-15	2	si nécessaire
Pois chiches, haricots indiens, pois jaunes	10	1	bien recouvrir les aliments d'eau
Lentilles vertes et brunes (non trempées)	7	1	3x plus d'eau que d'aliments

SOUPES			
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
Potage aux pommes de terre	6	1	si nécessaire
Soupe à la farine	12	1	si nécessaire
Soupe de légumes	8	1	si nécessaire
Poulet	15	1	si nécessaire
Potage de viande cuite (bouillon de viande)	45	1	si nécessaire
Zwiebelsuppe	4	1	si nécessaire

ALIMENTS CUISINÉS			
<b>Surgelé dans le sachet plastique</b>			
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
<b>Aliments divers</b>			
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

Idées pour des recettes: [www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)




<b>POISSONS</b>			
Poisson en un seul morceau (avec panier perforé), 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	selon la recette, au moins ½ dl

<b>RIZ &amp; CÉRÉALES</b>			
Il est absolument nécessaire de mettre les aliments dans le liquide bouillant. Bien remuer avant de fermer la marmite! p.ex. 1:1½ = 1 tasse de riz, 1½ tasse d'eau.			
<b>Riz</b>			
Riz au lait	10	1	1:3
Riz (précuit)	7	1	1:2
Risotto	7	2	1:2
Riz complet trempé	12	1	1:2
Riz complet précuit	6	1	1:3
Riz complet non trempé	20	1	1:1, 5-1.45
Riz sauvage trempé (eau non salée)	15	1	1:1,5
Riz sauvage non trempé	25	1	1:3
<b>Céréales</b>			
Tendre blé	3	1	1:1,5
Semoule	4	1	1:3
Maïs fin (polenta)	5	1	1:3
Maïs gros	12	1	1:3




<b>FRUITS FRAIS</b>			
Poires, pommes, pêches, prunes, abricots très mûrs	2	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Marrons	12	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Coings	10	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
Prunes, abricots encore fermes	4	2	jusqu'à la grille perforée (au moins 1 dl)
<b>Produits secs</b>			
Trempez pendant la nuit les produits que vous avez séchés. Il est inutile de tremper les produits secs du commerce.			
Pommes en morceaux	3	2	recouvrir à peine d'eau
Abricots, pêches, prunes	2	2	recouvrir à peine d'eau
Poires entières (trempées)	4	2	recouvrir à peine d'eau
Marrons	20	2	recouvrir à peine d'eau



**DUROMATIC**  
TABLE OF COOKING TIMES

<b>FRESH VEGETABLES</b>			
Artichokes	14	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Leafy vegetables (chard stalks, lettuce, chard)	3	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Cauliflower	2	1	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Beans	3	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Broccoli	2	1	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Fennel	5-7	1	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
White cabbage, halved	10	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Carrots	4	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Sugar peas	3	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Kohlrabi (kale turnip) halved/sliced	6/2	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Leek, sliced	3	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Corn cobs	7	1	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Sweet peppers, sliced/paprika	3	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Swedes, quartered	12	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Swedes, sliced	5	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Beetroot	25	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Brussels sprouts	4	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Red cabbage	12-15	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Sauerkraut, raw	30	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Black salsify	12	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Celery halves, sliced	6/2	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Asparagus green	3-5	1	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Asparagus white	5-8	1	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Tomatoes for sauces (Sugo)	6	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Savoy (cabbage), halved	10	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
<b>Potatoes</b>			
Potatoes in jackets	7-10	2	up to trivet
Sliced potatoes	2	2	up to trivet (without trivet, 100ml liquid/4 oz)
Boiled potatoes (quartered)	4	2	up to trivet (without trivet, 100ml liquid/4 oz)
<b>Frozen vegetables,</b> not thawed (with trivet)			
Spinach leaves (pack of 500g)	10	2	only to trivet
Cauliflower, in florets	6	2	only to trivet
Beans	5	2	only to trivet
Broccoli, in florets	5	2	only to trivet
Sugar peas	4	2	only to trivet
Brussels sprouts	3	2	only to trivet
Red cabbage, cooked (500g red cabbage)	12	2	only to trivet
Spinach, chopped (500g package)	10	2	without trivet

**DUROMATIC**  
TABLE OF COOKING TIMES

MEAT			
<b>Veal</b>			
Veal joint	40	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Knuckle of veal (piece)	45	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Knuckle of veal (sliced)	25	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Veal stew	20	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
<b>Beef</b>			
Beef joint/Sauerbraten	45	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Sliced beef	12	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Beef paupiettes (roulades)	13	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Knuckle of beef	35	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Beef schnitzel in its own sauce	15	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Boiled beef	45	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Beef stew/goulash	25	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
<b>Pork</b>			
Pork joint	40	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Sliced pork	13	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Loin of pork	25	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Knuckle of pork	25	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Smoked bacon	25	2	cover completely with water
Salted/unsalted bacon	20	2	cover completely with water
Pork stew/goulash	25	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Pickled pork leg	35	2	cover completely with water
<b>Lamb</b>			
Roast joint	30	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Lamb stew	20	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
<b>Poultry</b>			
Poultry in pieces	8	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Whole chicken	15	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
<b>Game</b>			
Hare, rabbit (Joint/piece)	30	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Deer joint	30	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Jugged game	25	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Sliced game	20	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
<b>Miscellaneous</b>			
Stews and hot pots (see cooking times for individual ingredients)			
Warming meat dishes	3	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Aspic, jelly	60	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Meat terrines	15	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Minced meat (pork, lamb or beef)	8	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz
Tripe	15	2	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz



**DUROMATIC**  
TABLE OF COOKING TIMES

**DRIED LEGUMES (PULSES)**



Soaked overnight. The cooking time increases by approx. one third if unsoaked. Salt legumes only after cooking to avoid increasing the cooking time!

Borlotti beans, soybeans, haricot beans	8	1	cover food well with water
Dried beans (presoaked)	12	2	just cover with water
Flageolet beans, black (Brazilian) beans, Spanish beans	12	1	cover food well with water
Dried mushrooms (presoaked)	10-15	2	as required
Chick peas, broad beans, yellow peas	10	1	cover food well with water
Lentils, green or brown, (unsoaked)	7	1	3× more water than food

**SOUPS**






Pea soup	12	1	as required
Vegetable soup (depending on vegetables)	5-8	1	as required
Semolina soup	8	1	as required
Goulash soup	20	1	as required
Potato soup	6	1	as required
Flour soup	12	1	as required
Minestrone	8	1	as required
Chicken/pullet	15	1	as required
Beef soup (pot-au-feu)	45	1	as required
Onion soup	4	1	as required




**READY-TO-SERVE MEALS**






<b>Frozen in plastic packs:</b>			
Meat, whole meals, small packs	10	2	cover pack halfway with water
Meat, whole meals, large packs	12	2	cover pack halfway with water
<b>Miscellaneous</b>			
Vegetable terrines	15	2	water up to trivet
Puddings, large portions	14	2	water up to trivet
Puddings, small individual portions	8	2	water up to trivet




Recipe ideas: [www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)



<b>FISH</b>			
Whole fish (with trivet), e.g. pike or large fish tail	6	1	in pan up to trivet
Fish portions (e.g. cod)	3	1	in pan up to trivet
Large fish fillets (e.g. halibut)	2	1	acc. to recipe, at least 50ml/2 oz

<b>RICE &amp; CEREALS</b>			
Only add cereals to boiling water. Stir well before securing the lid! e.g. 1:1½ = cup rice, 1½ cups liquid.			
<b>Rice</b>			
Rice pudding	10	1	1:3
Rice (parboiled)	7	1	1:2
Rice (risotto)	7	2	1:2
Brown rice, soaked	12	1	1:2
Brown rice, parboiled	6	1	1:3
Brown rice, unsoaked	20	1	1:1, 5-1.45
Wild rice, soaked (unsalted water)	15	1	1:1.5
Wild rice, unsoaked	25	1	1:3
<b>Cereals</b>			
Tender wheat	3	1	1:1.5
Semolina	4	1	1:3
Corn meal, fine (polenta)	5	1	1:3
Corn meal, coarse	12	1	1:3

<b>FRESH FRUIT</b>			
Pears, apples, peaches, plums, apricots, very ripe	2	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Chestnuts	12	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
Quinces	10	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
plums, apricots, still hard	4	2	up to trivet (at least 100ml/4 oz)
<b>Dried food</b>			
Self-dried food must be soaked overnight. Commercially available dried foods need not be soaked.			
Apples in slices	3	2	just cover with water
Apricots, peaches, plums	2	2	just cover with water
Whole pears (presoaked)	4	2	just cover with water
Chestnuts	20	2	just cover with water

**DUROMATIC**  
TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

<b>VERDURA FRESCA</b>			
Carciofi	14	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Verdura del foglio (coste, lattuga, barbabietola)	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolfiore	2	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Fagiolini	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Broccoli	2	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Finocchio	5-7	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo bianco tagliato a metà	10	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Carote	4	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Piselli dolci	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Rapa tagliata a metà/a fetta	6/2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Porro tagliato a fetta	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Pannocchia di granoturco	7	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Peperoncino tagliato a strisce/peperone	3	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Navoni divisi in quattro	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Navoni tagliati a fetta	5	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Rapa rossa	25	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo di Bruxelles	4	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo rosso	12-15	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Crauti crudi	30	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Scorzonera	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Sedano di Verona tagliato a metà/a fetta	6/2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Asparagi verdi	3-5	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Asparagi bianchi	5-8	1	fino al cestello, almeno 1 dl
Pomodori per sughi	6	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cavolo verzotto tagliato a metà	10	2	fino al cestello, almeno 1 dl
<b>Patate</b>			
Patate lesse con buccia	7-10	2	fino al cestello
Patate tagliate a fetta	2	2	fino al cestello (senza cestello: 1 dl di liquido)
Patate lesse divise in quattro	4	2	fino al cestello (senza cestello: 1 dl di liquido)
<b>Verdura surgelata,</b> non scongelata (con cestello multicucina)			
Spinaci in foglia (confezione da 500 g)	10	2	solo fino al cestello
Rosette di cavolfiore	6	2	solo fino al cestello
Fagiolini	5	2	solo fino al cestello
Rosette di broccoli	5	2	solo fino al cestello
Piselli dolci	4	2	solo fino al cestello
Cavoli di Bruxelles	3	2	solo fino al cestello
Cavolo rosso cotto (500 g)	12	2	solo fino al cestello
Spinaci tritati (confezione da 500 g)	10	2	senza cestello multicucina




<b>CARNE</b>			
<b>Vitello</b>			
Arrosto di vitello	40	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Stinco di vitello (intero)	45	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Stinco di vitello (a fette)	25	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Gulasch di vitello	20	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
<b>Manzo</b>			
Arrosto di manzo/ Arrosto di carne marinata	45	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Spezzatino di manzo	12	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Involtini di manzo	13	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Stinco di manzo	35	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Scaloppina di manzo (nel proprio sugo)	15	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Bollito di manzo	45	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Gulasch di manzo	25	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
<b>Maiale</b>			
Arrosto di maiale	40	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Spezzatino di maiale	13	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Costate di maiale	25	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Stinco di maiale	25	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Pancetta affumicata	25	2	coprire compl. d'acqua
Pancetta salata/non salata	20	2	coprire compl. d'acqua
Gulasch di maiale	25	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Stinco di maiale lessato	35	2	coprire compl. d'acqua
<b>Agnello</b>			
Arrosto d'agnello	30	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Gulasch d'agnello	20	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
<b>Pollame</b>			
Pollo in pezzi	8	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Pollo intero	15	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
<b>Selvaggina</b>			
Lepre, coniglio (Arrosto/pezzo)	30	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Arrosto di capriolo	30	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Selvaggina in salmi	25	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Spezzatino di selvaggina	20	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
<b>Cibi vari</b>			
Minestrone (vedi tempi di cottura degli ingredienti)			
Riscaldamento di piatti di carne	3	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Galantina	60	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Bollito	15	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Carne macinata di manzo/vitello/maiale	8	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Trippa	15	2	vedi ricetta, almeno ½ dl



LEGUMI SECCHI			
Messi a mollo per una notte. Per i legumi secchi non messi a mollo, il tempo di cottura aumenta di circa un terzo. Salate i legumi secchi soltanto dopo la cottura per evitare un aumento del tempo di cottura!			
Soia, fagioli borlotti, fagioli bianchi	8	1	coprire compl. d'acqua
Fagiolini secchi (messi a mollo)	12	2	coprire appena d'acqua
Fagioli rossi	12	1	coprire compl. d'acqua
Funghi seccati (bagnari)	10-15	2	in quantità necessaria
Ceci, piselli gialli	10	1	coprire compl. d'acqua
Lenticchie verdi e marroni (non messe a mollo)	7	1	rapporto acqua/cibo 3:1

BRODI			
Minestra di piselli	12	1	in quantità necessaria
Minestra di verdura, secondo la verdura	5-8	1	in quantità necessaria
Minestra di semolino	8	1	in quantità necessaria
Minestra tipo gulasch	20	1	in quantità necessaria
Zuppa di patate	6	1	in quantità necessaria
Zuppa di farina	12	1	in quantità necessaria
Minestrone	8	1	in quantità necessaria
Pollastro	15	1	in quantità necessaria
Bollito (brodo)	45	1	in quantità necessaria
Zuppa di cipolle	4	1	in quantità necessaria

CIBI PRECOTTI			
<b>Surgelati nella confezione di plastica:</b>			
Carne, piatti completi, confezione piccola	10	2	coprire la confezione d'acqua fino a metà
Carne, piatti completi, confezione grande	12	2	coprire la confezione d'acqua fino a metà
<b>Cibi vari</b>			
Minestra di verdura	15	2	acqua fino al cestello
Budini, forme grandi	14	2	acqua fino al cestello
Budini, forme piccole per porzioni	8	2	acqua fino al cestello

<b>PESCE</b>			
Pesce intero (con cestello multicucina), p. es. luccio oppure pezzo grande di coda	6	1	fino al cestello
Pezzi di pesce, p. es. merluzzo	3	1	fino al cestello
Fondo di pesce (brodetto)	2	1	vedi ricetta, almeno ½ dl

<b>RISO &amp; CEREALI</b>			
<p>Versate i cereali nel liquido in ebollizione e mescolate a fondo prima di chiudere la pentola!            p. es. 1:1½ = 1 tazza di riso, 1½ tazze d'acqua.</p>			
<b>Riso</b>			
Riso e latte	10	1	1:3
Riso (parboiled)	7	1	1:2
Riso (risotto)	7	2	1:2
Riso integrale messo a mollo	12	1	1:2
Riso integrale (parboiled)	6	1	1:3
Riso integrale <b>non</b> messo a mollo	20	1	1:1, 5-1.45
Riso selvatico messo a mollo (acqua non salata)	15	1	1:1,5
Riso selvatico non messo a mollo	25	1	1:3
<b>Cereali</b>			
Tenero frumenta	3	1	1:1,5
Semolino	4	1	1:3
Polenta	5	1	1:3
Granoturco	12	1	1:3

<b>FRUTTA FRESCA</b>			
Pere, mele, pesche, prugne, albicocche molto mature	2	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Castagne	12	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Cotogne	10	2	fino al cestello, almeno 1 dl
Prugne, albicocche ancora dure	4	2	fino al cestello, almeno 1 dl
<b>Frutta e verdura secca</b>			
Mettete a mollo frutta/verdura secca, non occorre metterla a mollo se è stata comprata in commercio.			
Fette di mela	3	2	coprire appena d'acqua
Albicocche, pesche, prugne	2	2	coprire appena d'acqua
Pere intere (messe a mollo)	4	2	coprire appena d'acqua
Castagne	20	2	coprire appena d'acqua



**DUROMATIC**  
TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN




<b>VERDURA FRESCA</b>			
Alcachofas	14	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Verdura de hoja (tallos de acelga, lechuga, acelga)	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Coliflor	2	1	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Judías	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Brécol	2	1	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Hinojo	5-7	1	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Repollo (col blanca cortada en dos)	10	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Zanahorias	4	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Guisantes menores (vainas dulces)	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Colinabo cortado en dos/en rodajas	6/2	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Puerro en rodajitas	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Mazorcas de maíz	7	1	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Pimientos en tiras/pimiento rojo	3	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Colinabo cortado en trozos	12	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Colinabo cortado en rodajas	5	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Remolacha	25	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Coles de Bruselas	4	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Lombarda	12-15	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Choucroute crudo	30	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Salsifí	12	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Bulbo de apio cortado en dos/rebanadas	6/2	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Espárragos verdes	3-5	1	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Espárragos blancos	5-8	1	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Tomates para salsa (Sugo)	6	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Berza (col), cortada en dos	10	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
<b>Patatas</b>			
Patatas sin pelar	7-10	2	hasta la altura de la reja
Patatas en lonchas	2	2	hasta la altura de la reja (sin reja: 1 dl de líquido)
Patatas cocidas con sal, troceadas	4	2	hasta la altura de la reja (sin reja: 1 dl de líquido)
<b>Verduras congeladas,</b> sin haber sido descongeladas previamente (con reja)			
Espinacas en hojas (paquete de 500 g)	10	2	sólo hasta la altura de la reja
Trocitos de coliflor	6	2	sólo hasta la altura de la reja
Judías verdes	5	2	sólo hasta la altura de la reja
Trocitos de brécol	5	2	sólo hasta la altura de la reja
Guisantes mollares (vainas dulces)	4	2	sólo hasta la altura de la reja
Coles de Bruselas	3	2	sólo hasta la altura de la reja
Lombarda cocida (500 g de lombarda)	12	2	sólo hasta la altura de la reja
Espinacas picadas (paquete de 500 g)	10	2	sin reja

**DUROMATIC**  
TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

<b>CARNES</b>			
<b>Ternera</b>			
Asado de ternera	40	2	según receta, ½ dl como mínimo
Jarrete de ternera entera	45	2	según receta, ½ dl como mínimo
Jarrete de ternera en filetes	25	2	según receta, ½ dl como mínimo
Gulash de ternera	20	2	según receta, ½ dl como mínimo
<b>Caca</b>			
Asado de vaca/ asado adobado con vinagre	45	2	según receta, ½ dl como mínimo
Lonchas de vaca	12	2	según receta, ½ dl como mínimo
Rollos de carne rellenos	13	2	según receta, ½ dl como mínimo
Jarrete de vaca	35	2	según receta, ½ dl como mínimo
Filetes de vaca en su jugo	15	2	según receta, ½ dl como mínimo
Carne de vaca hervida	45	2	según receta, ½ dl como mínimo
Guiso de carne de vaca (gulash)	25	2	según receta, ½ dl como mínimo
<b>Cerdo</b>			
Asado de cerdo	40	2	según receta, ½ dl como mínimo
Lonchas de cerdo	13	2	según receta, ½ dl como mínimo
Costillas de cerdo ahumada (al estilo de Kassel)	25	2	según receta, ½ dl como mínimo
Jarrete de cerdo	25	2	según receta, ½ dl como mínimo
Tocino ahumado	25	2	cubrir totalmente con agua
Tocino salado/sin salar	20	2	cubrir totalmente con agua
Guiso de carne de cerdo (gulash)	25	2	según receta, ½ dl como mínimo
Carne de cerdo salada (pie, codillo)	35	2	cubrir totalmente con agua
<b>Cordero</b>			
Asado de cordero	30	2	según receta, ½ dl como mínimo
Guiso de cordero (gulash)	20	2	según receta, ½ dl como mínimo
<b>Aves</b>			
Aves en trozos	8	2	según receta, ½ dl como mínimo
Pollo entero	15	2	según receta, ½ dl como mínimo
<b>Caza</b>			
Liebre, conejo (asado/trozo)	30	2	según receta, ½ dl como mínimo
Asado de corzo	30	2	según receta, ½ dl como mínimo
Guiso picante de caza	25	2	según receta, ½ dl como mínimo
Lonchas de caza	20	2	según receta, ½ dl como mínimo
<b>Varios</b>			
Cocidos y estofados (véanse los tiempos de cocción de cada ingrediente)			
Calentar platos de carne	3	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Carne en gelatina	60	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Pastel de carne	15	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Callos	8	2	vedi ricetta, almeno ½ dl
Kutteln	15	2	vedi ricetta, almeno ½ dl

LEGUMBRES SECAS			
Deben haber estado a remojo durante la noche. En las legumbres que no hayan estado a remojo, el tiempo de cocción se incrementará en un tercio aproximadamente. Las legumbres deberán ser sazonadas con sal después de la cocción, ya que de lo contrario, aumentaría el tiempo de cocción.			
Judías Borlotti, habas de soja, judías blancas	8	1	cubrir bien el alimento con agua
Frijoles secos (remojo)	12	2	cubrir bien el alimento con agua
Habichuelas, judías negras (de Brasil), judías blancas grandes	12	1	cubrir bien el alimento con agua
Hongos secos (remojo)	10-15	2	a discreción
Garbanzos, habas, guisantes amarillos	10	1	cubrir bien el alimento con agua
Lentejas, verdes, pardas (sin haber estado a remojo)	7	1	3 veces más agua que alimento

SOPAS			
Sopa de guisantes	12	1	a discreción
Sopa de verduras, según las verduras	5-8	1	a discreción
Sopa de sémola	8	1	a discreción
Sopa de gulash	20	1	a discreción
Sopa de patatas	6	1	a discreción
Sopa de harina	12	1	a discreción
Sopa Minestrone	8	1	a discreción
Sopa de pollo	15	1	a discreción
Sopa de carne (consomé de carne)	45	1	a discreción
Sopa de cebolla	4	1	a discreción

PRECOCINADOS			
<b>Congelados en bolsa de plástico:</b>			
Carne, comidas completas, paquete pequeño	10	2	sumergir la bolsa dentro del agua, hasta la mitad
Carne, comidas completas, paquete grande	12	2	sumergir la bolsa dentro del agua, hasta la mitad
<b>Varios</b>			
Pasteles de verdura	15	2	agua hasta la altura de la reja
Budines, moldes grandes	14	2	agua hasta la altura de la reja
Budines, moldes pequeños individuales	8	2	agua hasta la altura de la reja

Recetas: [www.kuhnrikon.ch](http://www.kuhnrikon.ch)

<b>PESCADO</b>			
Pescado entero (con reja), p.ej. lucio o trozos grandes de colapezzo grande di coda	6	1	hasta la altura de la reja
Filetes de pescado, p.ej. bacalao	3	1	hasta la altura de la reja
Filetes de pescado grandes, p.ej. rodaballo	2	1	según receta, ½ dl como mínimo

<b>ARROZ &amp; CEREALES</b>			
El alimento deberá ser introducido dentro del líquido, cuando éste esté hirviendo. Remover todo bien, antes de cerrar la olla! p.ej. 1:1½ = 1 taza de arroz, 1½ tazas de agua.			
<b>Arroz</b>			
Arroz con leche	10	1	1:3
Arroz	7	1	1:2
Arroz (Risotto)	7	2	1:2
Arroz integral, puesto a remojo	12	1	1:2
Arroz integral	6	1	1:3
Arroz integral, sin haber estado a remojo	20	1	1:1, 5-1.45
Arroz silvestre, puesto a remojo (agua sin sal)	15	1	1:1,5
Arroz silvestre, sin haber estado a remojo	25	1	1:3
<b>Cereales</b>			
Tierno trigo	3	1	1:1,5
Sémola	4	1	1:3
Maíz grueso (Polenta)	5	1	1:3
Maíz grueso (maíz de los Grisones)	12	1	1:3

<b>FRUTA FRESCA</b>			
Peras, manzanas, melocotones, ciruelas, albaricoques muy maduros	2	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Castañas	12	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Membrillos	10	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
Ciruelas, albaricoques todavía duros	4	2	hasta la altura de la reja, 1 dl mínimo
<b>Frutos secos</b>			
Los frutos secados en casa deberán ser puestos en remojo la víspera. Los frutos secos compranados no requieren tiempo de remojo.			
Rodajas de manzanas	3	2	cubrir apenas con agua
Albaricoques, melocotones, ciruelas	2	2	cubrir apenas con agua
Peras enteras (puestas a remojo)	4	2	cubrir apenas con agua
Castañas	20	2	cubrir apenas con agua