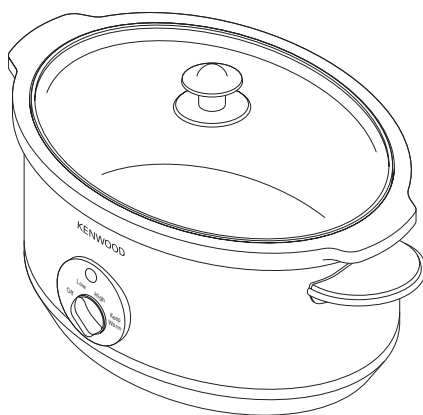


KENWOOD



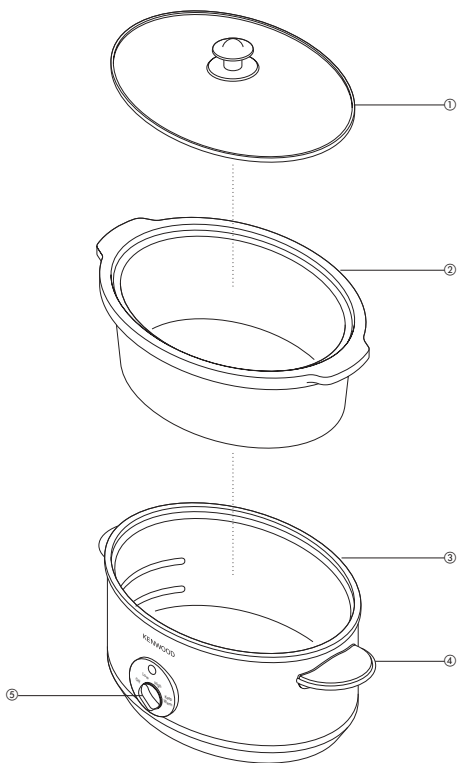
CP658

English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 30
Italiano	31 - 38
Português	39 - 45
Español	46 - 52
Dansk	53 - 58
Svenska	59 - 64
Norsk	65 - 70
Suomi	71 - 76
Türkçe	77 - 82
Česky	83 - 89
Magyar	90 - 96
Polski	97 - 103
Русский	104 - 111
Ελληνικά	112 - 119
عربي	٥٢١ - .٢١



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com 57548/1





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- This appliance produces steam which can burn you.
- Don't get burnt by steam coming out of the slow cooker, especially when removing the lid.
- Be careful when handling the slow cooker, all parts get hot in use. Use oven gloves.
- Never use a damaged slow cooker. Get it checked or repaired: see service and customer care'.
- Never put the base unit, cord or plug in water – you could get an electric shock. Keep the controls clean and dry.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Always unplug the slow cooker when not in use.
- Never put the appliance or components on a cooker or in an oven.
- Do not use the appliance on heat sensitive surfaces.
- Do not use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

food safety

- Cook meat (including poultry), fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat food in the slow cooker.
- Always ensure food is piping hot before eating.
- Never partially cook meat and poultry and then refrigerate for subsequent cooking.
- Follow the cooking advice of the ingredient manufacturer in particular with dried beans. For example dried red kidney beans should be soaked overnight and then fast boiled on a cooker for at least 10 minutes in a pan of fresh cooking water to destroy toxins before straining and adding to the slow cooker.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
 - This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.
- before using for the first time**
- Wash the parts 'see cleaning'

key

- ① lid
- ② cooking pot
- ③ base unit
- ④ handles
- ⑤ control knob

using your slow cooker

- 1 Follow the recipe and place the ingredients into the cooking pot.
- 2 Place the cooking pot into the base unit.
- 3 Place the lid in position
- 4 Select the desired setting ie High or Low and then plug into the power supply.
- 5 Allow to cook for the desired time.
- 6 After cooking, switch off and unplug the slow cooker.

The following times are a guide only and will vary according to the type of food being cooked

Low Setting will gradually cook food during the day or throughout the night and takes approximately 8 hours. This setting can also be used when cooking more delicate foods which would benefit from a slightly lower rate of cooking such as baked apples, poached fruit.

High Setting will quicken up the cooking process compared to the Low setting with cooking times between 3 and 5 hours.

Keep Warm Setting – Use this setting once food has been cooked to keep food warm. We recommend that food is not kept warm for longer than 1 hour after cooking and then switch off after use.

hints on using your slow cooker

- 1 Prepare and use ingredients at room temperature rather than straight from the refrigerator. However ingredients such as meat and fish should not be left out of the refrigerator for longer than is necessary, so remove from the refrigerator just to take the chill off and keep covered with cling film or plastic wrap.

- 2 Cut root vegetables such as carrots, onions, swedes etc into fairly small pieces as they take longer to cook than meat.
- 3 Cut each type of ingredient into even sized pieces, this will assist with even cooking.
- 4 Browning the meat and sauteing the vegetables first in a separate pan will help to remove a certain amount of fat from the meat and also improve the appearance and flavour of both meat and vegetables. However this is not essential.
- 5 Do not lift the lid more than necessary during cooking as this will cause loss of heat and evaporation of liquid. It may be necessary depending upon how often the lid is removed and for how long, to allow an extra 20 minutes to half an hour cooking time.
- 6 Cooking always takes place in the cooking pot. Never place food directly into the base unit.
- 7 Never plunge the hot cooking pot into cold water immediately after use or pour boiling water into an empty cold cooking pot. Subjecting it to a sudden change in temperature could cause it to crack.
- 8 After several months of use the glaze on the cooking pot may become crackled: this is common with glazed stoneware and will not affect the efficiency of the slow cooker.
- 9 If you are adapting recipes from conventional cooking you may need to reduce the amount of liquid used. In slow cooking liquid does not evaporate as quickly as with conventional cooking although a certain amount of liquid is necessary to help the transfer of heat.
- 10 Never fill the slow cooker more than 2/3 full.

- 11 Milk products, including cream, sour cream and yoghurt, should be added towards the end of cooking to help combat any curdling that might take place.
- 12 Frozen vegetables such as peas should be thawed and added during the last half hour of cooking. This will ensure retention of colour and texture in the vegetables and temperature within the pot.
- 13 Best results are achieved when the ingredients are covered in liquid.
- 14 Trim excess fat from meat.
- 15 Providing that you have suitably sized heat proof dishes, more than one dish can be cooked in the slow cooker at the same time eg steak and kidney pudding, carrots and fruit compote. Cover the dishes with foil sealing tightly and stand them in hot water in the cooking pot.
- 16 When cooking whole joints make sure they fit comfortably into the cooking pot and always add liquid. Turn part way through the cooking process.
- 17 Using hot stock will speed up the cooking process.
- 18 To thicken gravy etc., mix some cornflour with a little cold water to form a smooth paste. Add the mixture to the cooking pot towards the end of the cooking time. Cover and cook for additional time until the juices are bubbling and thickened.

care and cleaning

Always switch off, unplug and allow the appliance to cool before cleaning.

base unit

Wipe the outside of the slow cooker with a damp cloth and then dry. Never immerse the base unit in water.

lid, cooking pot

Wash in warm soapy water, rinse and then dry thoroughly. Food that has stuck to the inside of the bowl can be removed with the aid of a soft bristled brush.

The cooking pot and lid can be washed in the dishwasher

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your slow cooker
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your slow cooker.

RECIPES

potato, cheddar and chive soup

*6 large potatoes, peeled and sliced
1 large clove garlic, peeled
700ml/1pt 5 fl oz stock
300g/10 oz Cheddar cheese,
grated
75g/3 oz fresh chives, chopped
salt and pepper*

Place the potatoes, garlic and 500ml/17½ fl oz stock into the cooking pot. Cook on High for 2 hours. Remove the mixture and blend in a liquidiser to the desired consistency. Return the mixture back into the cooking pot and add the cheese, the remaining stock, chives and seasoning. Leave on setting High for a further 30 minutes. Before serving, additional cheese and cream can be added.

beef pot roast with vegetables

15 ml/1 tbsp oil
1.5Kg/3 lb 4 oz joint of topside
1 onion peeled and chopped
4 carrots peeled and cut into
1 cm/½ in thick slices
1 litre/1¾ pts hot beef stock

Heat the oil in a frying pan and then brown the beef on all sides. Add the vegetables and fry until lightly golden. Transfer the mixture to the cooking pot, add the hot stock and seasoning. Place the lid in position and cook on High for 4 – 6 hours or Low for 7 – 9 hours.

beef in beer

1.5kg/3lb 4 oz lean casserole steak
cut into 1 in/2.5cm cubes
4 large potatoes, each cut into 8
pieces
2 large onions, each cut into eight
pieces
4 carrots, cut into 2cm¾ in thick
pieces
500ml/17½ fl oz beer
300ml/10½ fl oz beef stock
30ml/2 tbsp fresh parsley, chopped
25g/1 oz bunch of thyme, stalks
removed
30ml/2 tbsp cornflour
salt and pepper

Place all the ingredients into the cooking pot then cook on High for 4 – 6 hours or Low for 7 – 9 hours. Mix the cornflour with a little cold water to form a smooth paste. Remove the lid and add the mixture to the cooking pot and stir well. Re-cover and cook for additional time until the juices are bubbling and slightly thickened.

bolognaise sauce

Use as a base for Spaghetti

Bolognaise or Lasagne

15ml/1 tbsp oil
2 onions, chopped
8 rashers streaky bacon, chopped
1 Kg/2 lb 4 oz lean minced beef
2 x 454g tins chopped tomatoes
1 clove garlic, peeled and crushed
2 level tbsp/30ml tomato puree or
to taste
salt and pepper
250g/9 oz mushrooms, finely
chopped

Heat the oil in a large frying pan and fry the onion until golden brown and then transfer to the cooking pot. Add the bacon to the frying pan and fry that off and add to the cooking pot. Fry the meat until browned, add the chopped tomatoes and bring the mixture to the boil and then transfer to the cooking pot. Place the remaining ingredients in the cooking pot. Cook on High for 3 - 5 hours or Low for 6 – 8 hours

coq au vin

250g/9 oz bacon, diced
2 medium/large onions, chopped
2 cloves garlic crushed
450g/1 lb button mushrooms,
thickly sliced
8 boneless chicken breasts
500ml/17½ fl oz red wine
1 litre 1¾ pts hot chicken stock
salt and pepper
cornflour (optional)

Place all the ingredients into the slow cooker. Cover and cook on High for 3 – 5 hours or Low for 6- 8 hours. If desired, thicken the juices with some cornflour mixed to a smooth paste with water. Remove the lid and add the mixture to the cooking pot and stir well (if necessary remove the chicken breasts and keep warm whilst adding the cornflour). Re-cover and cook for additional time until the juices are bubbling and slightly thickened.

chicken and tarragon casserole

*25g/1oz butter
1 tbsp/15ml oil
6 chicken breasts
1 large onion finely chopped
200ml/7 fl oz dry white wine
200ml/7 fl oz hot chicken stock
6 sprigs tarragon
100ml/3½ fl oz double cream
salt and pepper
1-2tbsp/15-30ml cornflour*

Heat the butter and oil in a frying pan. Add the chicken pieces and brown on both sides. Transfer the chicken to the cooking pot. Fry the onion and place in the cooking pot with the wine, stock, 2 sprigs of tarragon and seasoning. Cover with the lid and cook on High for 3 – 4 hours or Low for approximately 6 hours. At the end of the cooking time, remove the chicken pieces and keep warm. Mix the cornflour with some water to form a smooth paste and add to the slow cooker with the cream, stir well. Return the chicken pieces to the cooking bowl, replace the lid and allow to cook for additional time until the mixture thickens. At completion, finely chop the remaining tarragon and add to the cooking pot. Serve immediately.

baked apples

*5 – 6 Cooking apples (choose ones of a suitable size to fit inside the cooking pot)
150g/5oz mixed dried fruit
5ml/1 level tsp cinnamon
50g/2oz soft brown sugar
125ml/5 fl oz cold water*

Wash and core the apples, then using a sharp knife make a slit in the skin around the middle of each one. Place the apples in the cooking pot. Combine the fruit, cinnamon and sugar then fill the centre of each apple with the mixture. Add the water and put the lid in position. Cook on Low for approximately 4 hours (this will depend upon the size and variety of the apples).

rice pudding

*75g/3oz short grain or pudding rice
50g/2oz caster sugar
1 litre/1¾ pts milk
25g/1oz butter
ground nutmeg*

Place the rice, sugar and milk into the cooking pot and stir well. Top with shavings of butter and sprinkle with nutmeg. Put the lid in position and cook on High for 4 hours or Low for 5 hours. After 1 hour stir the contents of the cooking pot and once again during cooking.

sticky coffee and pear pudding

*30ml/2tbsp ground coffee
15ml/1 tbsp near boiling water
4 small ripe pears
juice ½ orange
100g/4 oz softened butter
100g/4oz golden caster sugar plus
15ml/1 tbsp for baking
2 eggs beaten
50g/2oz self raising flour
50g/2oz toasted skinned hazelnuts,
finely ground
45ml/3 tbsp maple syrup
fine strips of orange rind to
decorate.*

Pour about 2½ cm /1 inch hot water into the cooking pot. Place an upturned saucer or metal pastry ring in the base, then fit the lid and switch the slow cooker to High. Grease and base line a deep 18cm/7in fixed base cake tin or souffle dish.

Put the ground coffee in a small bowl and pour the water over. Leave to infuse for 4 minutes, then strain through a fine sieve. Peel, halve and core the pears. Thinly slice across the pear halves part of the way through, then brush them all over with the orange juice.

Beat the butter and the larger quantity of caster sugar together in a bowl until light and fluffy. Gradually beat in the eggs. Sieve the flour, then fold into the mixture in the bowl. Add the hazelnuts and liquid coffee. Spoon the mixture into the tin or souffle dish and level the surface.

Pat the pears dry on kitchen paper and arrange in a circle in the sponge mixture, flat side down. Brush them with some of the maple syrup, then sprinkle with 15ml/1tbsp caster sugar.

Cover the top of the tin or souffle dish with kitchen foil and place in the cooking pot. Pour enough boiling water around the tin or dish to come slightly more than halfway up the sides. Cover with a lid and cook for 3 – 3½ hours until firm and well risen. Leave the sponge to cool in the tin for about 10 minutes, then turn over onto a serving plate. Lightly brush with the remaining maple syrup, then decorate with orange rind and serve with cream.

apple chutney

*Piece of root ginger about
2.5cm/1inch square
15ml/1 tbsp pickling spice
1.36Kg/3lb prepared sliced cooking
apples eg Bramleys
150g/5oz sultanas
150g/5 oz finely chopped onion
1 large clove garlic, peeled and
crushed
250g/9oz dark brown sugar
250m/9 fl oz malt vinegar*

Tie the root ginger and pickling spice into a small piece of muslin. Place all the ingredients into the cooking pot and stir well. Place the lid in position and cook on Low for approximately 8 hours. At the end of this time, remove the lid, stir the ingredients then turn to High and allow the mixture to boil for a further 30 –60 minutes or until the required consistency has been achieved. Cool slightly and place in clean jars and cover immediately.

Makes about 4lb

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- Dit apparaat produceert stoom. Pas op dat u zich niet verbrandt.
- Pas op dat u zich niet verbrandt aan de stoom die uit de sudderpan komt, vooral wanneer u de deksel verwijdert.
- Ga voorzichtig om met de sudderpan. Alle delen worden heet tijdens gebruik. Gebruik a.u.b. ovenhandschoenen.
- Gebruik nooit een beschadigde sudderpan. Laat de pan nakijken en repareren: zie "service en klantenzorg".
- Zorg ervoor dat de basiseenheid, het snoer of de stekker nooit met water in contact komen – dit kan leiden tot een elektrische schok. Houd de bedieningsknoppen schoon en droog.
- Laat het snoer nergens hangen waar het in aanraking kan komen met kinderen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de sudderpan niet gebruikt.
- Plaats het apparaat, of delen ervan, nooit in een koker of oven.
- Gebruik het apparaat niet op een hittegevoelige ondergrond.
- Gebruik de sudderpan niet in de buurt van gordijnen of andere ontvlambare materialen.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het

geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voedselveiligheid

- U dient vlees (inclusief gevogelte), vis en zeevruchten altijd voldoende koken. Deze producten nooit bevroren koken.
- De sudderpan is niet geschikt voor het opnieuw opwarmen van voedsel.
- Zorg er altijd voor dat het voedsel volledig gaar is voordat u het eet.
- Vlees en gevogelte dienen nooit gedeeltelijk te worden gekookt en dan te worden ingevroren om het later weer op te warmen.
- Volg altijd het kookadvies op van de fabrikant van de ingrediënten, in het bijzonder voor gedroogde bonen. Gedroogde rode nierboontjes, bijvoorbeeld, dienen 's nachts te worden geweekt en dan snel voor minimaal 10 minuten te worden gekookt in een pan met vers kookwater. Dit alles om schadelijke stoffen te verwijderen en beschadiging van uw sudderpan te voorkomen, voordat u de boontjes in de pan doet.

voordat u de stekker insteekt

- Zorg ervoor dat u dezelfde stroomtoevoer gebruikt als op de onderzijde van uw apparaat is aangegeven.
- Dit apparaat is in overeenstemming met Richtlijn 89/336/EEG van de Europese Economische Gemeenschap.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Was alle onderdelen (zie "reiniging").

overzicht

- ① deksel
- ② sudderpan
- ③ basiseenheid
- ④ handvaten
- ⑤ bedieningsknop

gebruiken van uw sudderpan

- 1 Volg het recept en plaats de ingrediënten in de pan.
- 2 Plaats de pan in de basiseenheid.
- 3 Plaats de deksel in de juiste positie.
- 4 Selecteer de gewenste stand, d.w.z. "Hoog" (High) of "Laag" (Low) en steek daarna de stekker in het stopcontact.
- 5 Laat alles voor de benodigde tijd koken.
- 6 Na het koken, het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

De onderstaande tijden zijn slechts een richtlijn en zullen variëren afhankelijk van het te koken voedsel.

De **lage (low) stand** kookt uw voedsel geleidelijk aan gedurende de dag of 's nachts en houdt het voor ongeveer 8 uur warm. Deze stand kan ook worden gebruikt voor het koken van meer delicate voedselproducten, die een lagere kookstand nodig hebben, zoals gepofte appels en gestoomd fruit. De **hoge (high) stand** versnelt het kookproces enigszins, in vergelijking met de lage stand, met kooktijden van tussen de 3 en 5 uur.

Warmhoud-stand (keep warm)

– Gebruik deze stand om gekookt voedsel warm te houden. Wij raden u aan om voedsel niet langer dan 1 uur na het koken warm te houden en het apparaat na deze tijd uit te zetten.

tips voor het gebruiken van uw sudderpan

- 1 Gebruik en maak de ingrediënten klaar bij kamertemperatuur in plaats van rechtstreeks uit de koelkast. Ingrediënten zoals vlees en vis dienen niet langer buiten de koelkast te blijven dan nodig is. Neem deze dus alleen uit de koelkast om de koude enigszins te laten afnemen en bedek ze met aluminium folie of keukenfolie.
- 2 Snij de wortelgroenten, zoals wortels, uien, koolraap, etc. in kleine stukjes, aangezien deze meer tijd dan nodig hebben dan vlees om te koken.
- 3 Snij alle ingrediënten in even grote stukjes. Dit maakt het koken makkelijker.
- 4 Bruin het vlees en sauteer de groenten eerst in een andere pan. Dit zorgt voor minder vet op het vlees, alsook dat het vlees en de groenten er beter uit zien en smaken. Dit is echter niet noodzakelijk.
- 5 Verwijder de deksel niet vaker dan nodig is tijdens het koken, aangezien dit tot hitteverlies leidt en verdamping van sappen. Afhankelijk van hoe vaak de deksel wordt verwijderd, en voor hoe lang, kan het zo zijn dat een extra kooktijd van 20 tot 30 minuten is vereist.
- 6 Het koken dient altijd in de pan te gebeuren. Plaats het voedsel nooit direct in de basiseenheid.
- 7 Dompel de hete pan na het koken nooit meteen onder in koud water en schenk nooit kokend water in een lege en koude pan. Deze plotselinge temperatuurverandering kan leiden tot barsten in de sudderpan.
- 8 Na enkele maanden kan het zo zijn dat de glans van de pan enigszins vervaagd. Dit is normaal voor glazen kookapparaten en heeft

- geen invloed op de effectieve werking van uw sudderpan.
- 9 Wanneer u conventionele kookrecepten aanpast, kan het zo zijn dat u minder vocht nodig heeft. Tijdens het sudderen verdampen vocht en sappen niet zo snel als met conventionele kookwijzen, ofschoon een bepaalde hoeveelheid vocht nodig is voor de hitteoverdracht.
 - 10 Vul de sudderpan nooit voor meer dan tweederde.
 - 11 Melkproducten, inclusief (slag)room, zure room en yoghurt, dienen aan het einde van de kooktijd te worden toegevoegd. Dit ter voorkoming van klontering.
 - 12 Bevroren groenten, zoals erwten, dienen eerst te worden ontdooid en pas tijdens het laatste half uur van de kooktijd te worden toegevoegd. Zo blijft de kleur en textuur van de groenten behouden tijdens het koken in de pan.
 - 13 De beste resultaten bereikt u wanneer uw ingrediënten in vocht zijn ondergedompeld.
 - 14 Verwijder overtollige vetrandjes van het vlees.
 - 15 Afhankelijk van het formaat van uw hittebestendige schalen, kunnen er verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid met uw sudderpan, bijv. Engelse "steak and kidney pudding" (pastei met rundvlees en niertjes), wortels en vruchtenmoes. Bedek de schalen nauwsluitend met folie en zet ze in heet water in de pan.
 - 16 Wanneer u hele braadstukken kookt, zorg er dan voor dat deze gemakkelijk in de pan passen en voeg altijd wat vocht toe. Halverwege het koken omdraaien.
 - 17 Het gebruik van hete bouillon versnelt het kookproces.
 - 18 Om de saus te verdikken, meng een kleine hoeveelheid maïsmeel met wat koud water. Voeg het

mengsel toe aan de pan tegen het einde van de kooktijd. Plaats de deksel op de pan en kook totdat de saus bubbelt en dikker is.

onderhoud en reiniging

Voordat u met reinigen begint, zet het apparaat altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.

basiseenheid

Veeg de buitenkant van het apparaat eerst af met een vochtige doek en laat het daarna opdrogen. Breng de basiseenheid nooit in contact met water (onderdompeling, etc.).

deksel, pan

Was in een warm sopje, spoelen en dan volledig afdrogen. Aangekoekt voedsel aan de binnenkant van de schaal kan met een zachte borstel worden verwijderd.

De pan en de deksel kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een goedgekeurde KENWOOD-monteur vervangen worden.

Wanneer u hulp nodig heeft met:

- het gebruiken van uw sudderpan,
 - onderhoud en reparaties,
- neem dan contact op met de winkel waar u uw sudderpan heeft gekocht.

RECEPTEN

soep van aardappels, cheddar en bieslook

*6 geschilde en in stukjes gesneden grote aardappels
1 teentje gepelde knoflook
700ml/1pt 5 fl oz bouillon
300g/10oz geraspte cheddarkaas
75g/3oz verse gesnipperde bieslook
zout en peper*

Plaats de aardappels, knoflook en 500ml/17 1/2 fl oz bouillon in de pan. Kook op "Hoog" (High) voor 2 uur. Verwijder het mengsel en mix alles in een mixer totdat u de gewenste dikte bereikt. Plaats het mengsel terug in de pan en voeg de kaas toe, alsook de rest van de bouillon, de bieslook, en peper en zout. Laat alles op "Hoog" (High) staan voor 30 minuten. Voordat u de soep serveert, kunt u naar gelieve extra kaas en/of room toevoegen.

rundvleesstoofpot met groenten

*15ml/1 eetlepel olie
1,5Kg/3lb 4oz braadstuk van bovenlichaam
1 gepelde en gesnipperde ui
4 geschilde wortels, in plakjes gesneden van 1cm/1/2inch
1 liter/13/4 pts hete rundvleesbouillon*

Verhit de olie in een braadpan en bak het rundvlees bruin aan alle kanten. Voeg de groenten toe en bak ze totdat ze lichtelijk gebruind zijn. Plaats het mengsel in de pan, voeg de hete bouillon toe, alsook peper en zout. Plaats de deksel in de juiste positie en kook op "Hoog" (High) voor 4 – 6 uur of op "Laag" (Low) voor 7 – 9 uur.

rundvlees in bier

*1,5kg/3lb 4oz magere braadschotelsteak, in blokjes gesneden van 2,5m/1inch
4 grote aardappels, ieder in 8 stukjes gesneden
2 grote uien, ieder in 8 stukjes gesneden
4 wortels, in plakjes gesneden van 2cm/3/4inch
500ml/17 1/2 fl oz bier
300ml/10 1/2 fl oz rundvleesbouillon
30ml/2 eetlepel gesneden verse peterselie
25g/1oz bundeltje tijm, met de steeltjes verwijderd
30ml/2 eetlepels maïsmeel
zout en peper*

Plaats alle ingrediënten in de pan en kook dan op "Hoog" (High) voor 4 – 6 uur of op "Laag" (Low) voor 7 – 9 uur. Meng een kleine hoeveelheid maïsmeel met wat koud water. Verwijder de deksel, plaats het mengsel in de pan, en roer stevig. Plaats de deksel weer op de pan en kook totdat de saus bubbelt en dikker is.

bolognaisesaus

Gebruik als basis voor spaghetti bolognaise of lasagne

15ml/1 eetlepel olie
2 gesnipperde uien
8 plakjes gesneden katenspek
1kg/2 lb 4oz mager rundvleesgehakt
2 x 454g blik gesneden tomaten
1 teentje gepelde en geperste knoflook
30ml/2 volle eetlepels tomatenpuree of naar smaak
zout en peper
250g/9oz fijngesneden champignons

Verhit de olie in een grote braadpan, bak de gesnipperde uien goudbruin, en plaats ze daarna in de pan.

Doe het spek in de braadpan, braad het, en doe het daarna ook in de pan. Bruin het vlees, voeg de gesneden tomaten toe, en breng het mengsel aan de kook. Doe het mengsel hierna in de pan. Doe de overige ingrediënten in de pan. Kook op "Hoog" (High) voor 3 – 5 uur of op "Laag" (Low) voor 6 – 8 uur.

coq au vin

250g/9oz in blokjes gesneden spek
2 normale/grote gesnipperde uien
2 teentjes geperste knoflook
450g/1 lb dik gesneden champignons
8 kipfiletjes
500ml/17 1/2 fl oz rode wijn
1 liter/13 3/4 pts hete kippenbouillon
zout en peper
maïsmeeel (optioneel)

Plaats alle ingrediënten in de sudderpan. Kook op "Hoog" (High) voor 3 – 5 uur of op "Laag" (Low) voor 6 – 8 uur.

Eventueel kunt u de sappen verdikken met een mengsel van maïsmeeel en water. Verwijder de deksel, plaats het mengsel in de pan, en roer stevig.

(Indien nodig, verwijder de kipfiletjes en houd deze warm terwijl u het maïsmeeel toevoegt.) Plaats de deksel weer op de pan en kook totdat de saus bubbelt en dikker is.

kip en dragon braadschotel

25g/1oz boter
15ml/1 eetlepel/ olie
6 kipfiletjes
1 fijngesneden grote ui
200ml/7 fl oz droge witte wijn
200ml/7 fl oz hete kippen bouillon
6 takjes dragon
100ml/3 1/2 fl oz slagroom of crème fraîche
zout en peper
15-30ml/1-2 eetlepels maïsmeeel

Verhit de boter en de olie in een braadpan. Voeg de kipfiletjes toe en bak ze bruin aan beide kanten. Plaats de kipfiletjes daarna in de pan. Bak de stukjes ui en doe ze hierna in de pan samen met de wijn, bouillon, 2 takjes dragon, en peper en zout.

Plaats de deksel en kook op "Hoog" (High) voor 3 – 4 uur of op "Laag" (Low) voor ongeveer 6 uur. Aan het eind van de kooktijd, verwijder de kipstukjes en houd ze warm. Meng het maïsmeeel met wat koud water en doe dit mengsel samen met de slagroom of crème fraîche in de pan. Goed roeren. Plaats de kipstukjes terug in de pan, doe de deksel er op, en laat alles koken totdat het mengsel zich verdikt. Als laatste, snijd de rest van dragon fijn en doe het in de pan. Onmiddellijk serveren.

gepofte appels

*5 – 6 kookappels (groot genoeg om in de pan te passen)
150g/5oz mix van gedroogd fruit
5ml/1 volle eetlepel kaneel
50g/2oz zachte bruine suiker
125ml/5 fl oz koud water*

Was de appels en verwijder de klokhuizen. Plaats de appels in de pan. Meng het fruit met kaneel en suiker, en vul vervolgens de appels met dit mengsel. Doe het water in de pan en plaats de deksel in de juiste positie. Kook op "Laag" (Low) voor ongeveer 4 uur (dit zal afhangen van de grootte en soort van appels).

rijstpudding

*75g/3oz rijst met een korte korrel of dessertrijst
50g/2oz poedersuiker
1 liter/13/4 pts melk
25g/1oz boter
muskaatnootpoeder*

Doe de rijst, suiker en melk in de pan en roer stevig. Voeg boterkrullen toe en besprenkel alles met muskaatnootpoeder. Plaats het deksel in de juiste positie en kook op "Hoog" (High) voor 4 uur of op "Laag" (Low) voor 5 uur. Na 1 uur alles stevig roeren en even later opnieuw roeren tijdens het koken.

plakkerig koffie en peer dessert

*30ml/2 eetlepels gemalen koffie
15ml/1 eetlepel bijna kokend water
4 rijpe peertjes
sap van een 1/2 sinaasappel
100g/4 oz zachte boter
100g/4oz bruine poedersuiker en
15 ml/1 eetlepel voor het bakken
2 geklopte eieren
50g/2oz zelfrijzend bakmeel
50g/2oz fijngemalen gepelde gerooste hazelnoten
45ml/3 eetlepels ahornstroop
sinaasappelschilletjes voor de decoratie*

Schenk ongeveer 2 1/2cm/1inch heet water in de pan. Plaats een schoteltje ondersteboven op de bodem van de pan of gebruik een metalen bakring.

Doe de deksel erop en zet de sudderpan op "Hoog" (High). Vet een bakvorm of souffléschaal (van 18cm/7inch) in en plaats deze op het schoteltje of de bakring.

Doe de gemalen koffie in een kleine schaal en schenk het water er overheen. Laat alles 4 minuten staan en daarna fijnzeven met een zeef. Schil en halveer de peren, en verwijder de klokhuizen. Maak nu kleine sneetjes in de peerhelftjes en borstel ze daarna in met sinaasappelsap.

Klop de boter en de grotere hoeveelheid poedersuiker samen in een schaal totdat er een licht en luchtig mengsel ontstaat. Klop nu langzaam de eieren in dit mengsel. Zeef het meel en kneed het dan in het mengsel in de schaal. Voeg de hazelnoten en vloeibare koffie toe. Lepel het mengsel in de bakvorm of souffléschaal en strijk het gelijk uit.

Dep de peertjes droog met keukenpapier en plaats ze in een cirkel in het deegmengsel met de platte kant naar beneden. Borstel wat ahornstroop op de peertjes en besprenkel ze met 15ml/1 eetlepel poedersuiker.

Bedek de bovenkant van de bakvorm of de souffléschaal met keukenfolie en plaats deze daarna in de pan. Schenk voldoende kokend water rond de bakvorm of souffléschaal, zodat het meer dan halverwege komt aan de zijkanten. Bedek met de deksel en kook voor 3 – 3 1/2 uur totdat het deeg stevig is en gerezen.

Laat het baksel voor ongeveer 10 minuten in de bakvorm/schaal afkoelen. Draai het daarna om op een bord/schotel. Borstel de rest van de ahornstroop op het baksel, decoreer het met de sinaasappelschilletjes en serveer het met room.

appelchutney

*Stukje gemberwortel van ongeveer
2,5cm/1inch bij 2,5cm/1inch
15ml/1 eetlepel inmaakkruiden
1,36kg/3lb in schijfjes
voorgesneden kookappels bijv.
Bramleys
150g/5oz rozijnen
150g/5oz fijngesneden ui
1 teentje gepelde en geperste
knoflook
250g/9oz donkerbruine suiker
250ml/9 fl oz wijnazijn*

Bind de gemberwortel en inmaakkruiden samen in een klein stukje mousseline.

Plaats alle ingrediënten in de pan en roer stevig.

Plaats het deksel in de juiste positie en kook op "Laag" (Low) voor ongeveer 8 uur. Aan het einde van deze kooktijd, verwijder de deksel, roer de ingrediënten, en zet de sudderpan dan op "Hoog" (High) . Laat het mengsel nu voor 30 – 60 minuten koken of totdat de gewenste dikte is bereikt. Lichtelijk laten afkoelen, in schone potjes doen, en meteen bedekken.

Goed voor ongeveer 13/4kg.

Veillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

sécurité

- Cet appareil produit de la vapeur qui peut vous brûler.
- Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur dégagée par la cocotte mijoteuse, notamment lorsque vous retirez le couvercle.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la cocotte mijoteuse, car toutes les pièces s'échauffent durant l'utilisation. Utilisez des gants isolants.
- Ne vous servez jamais d'une cocotte mijoteuse endommagée. Faites-la vérifier ou réparer : reportez-vous à la section « Entretien et assistance à la clientèle ».
- Ne placez jamais le socle, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau, sous peine de risquer alors de vous électrocuter. Maintenez toujours le bouton de commande dans un état propre et sec.
- Ne laissez jamais pendre le cordon de sorte qu'un enfant puisse le saisir.
- Débranchez toujours la cocotte mijoteuse lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez jamais l'appareil ou les composants dans un cuiseur ou un four.
- N'employez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- N'utilisez pas la cocotte mijoteuse à proximité ou sous des rideaux ou d'autres matériaux combustibles.
- Ne laissez pas les infirmes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.

sécurité alimentaire

- Faites bien cuire la viande (volailles incluses), le poisson et les fruits de mer. Décongelez à tout prix les produits avant de les cuire.
- Ne réchauffez pas des aliments dans la cocotte mijoteuse.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont bouillants avant de les consommer.
- Ne faites pas cuire partiellement la viande et les volailles afin de les réfrigérer et d'en achever la cuisson par la suite.
- Suivez les conseils de cuisson fournis par le fabricant des aliments, notamment dans le cas des haricots secs. Il convient ainsi de laisser tremper les haricots rouges secs pendant une nuit puis de les faire bouillir pendant 10 minutes dans une casserole remplie d'eau de cuisson fraîche de manière à en détruire les toxines, avant de les égoutter et de les mettre dans la cocotte mijoteuse.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne.

avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

- Lavez les éléments. Reportez-vous à la section « Nettoyage ».

légende

- ① couvercle
- ② récipient de cuisson
- ③ socle
- ④ poignées
- ⑤ bouton de commande

utilisation de la cocotte mijoteuse

- 1 Suivez la recette et mettez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
- 2 Posez le récipient de cuisson sur le socle.
- 3 Recouvrez du couvercle.
- 4 Sélectionnez le réglage souhaité (fort (High) ou faible (Low)) et mettez l'appareil sous tension.
- 5 Laissez cuire pendant la durée souhaitée.
- 6 Une fois la cuisson terminée, désactivez la cocotte mijoteuse et débranchez-la.

Les durées suivantes sont uniquement données à titre indicatif et varient en fonction du type d'aliments que vous cuisez.

Le **réglage modéré (Low)** permet de faire cuire progressivement les aliments au cours de la journée ou de la nuit. La cuisson dure environ huit heures. Ce paramètre peut également être utilisé lors de la cuisson d'aliments plus délicats qui supportent mieux une cuisson moins intense (pommes cuites ou fruits pochés, par exemple).

Le **réglage élevé (High)** accélère le processus de cuisson (par rapport au réglage modéré) dont la durée varie entre trois et cinq heures.

Le **réglage de maintien au chaud (Keep Warm)** permet de conserver les aliments chauds une fois la cuisson terminée. Nous vous recommandons de ne pas garder

les aliments au chaud pendant plus d'une heure une fois la cuisson terminée et de mettre ensuite l'appareil hors tension.

conseils relatifs à l'utilisation de la cocotte mijoteuse

- 1 Préparez et utilisez les ingrédients à la température ambiante (et non à la température du réfrigérateur). Des ingrédients tels que la viande et le poisson ne doivent cependant pas être sortis du réfrigérateur plus tôt que nécessaire. Sortez-les du réfrigérateur peu de temps avant leur utilisation et couvrez-les d'un film alimentaire ou d'un emballage plastique.
- 2 Coupez les légumes crus, tels que les carottes, les oignons, les rutabagas, etc., en petits morceaux pour faciliter leur cuisson qui est plus longue en effet que celle de la viande.
- 3 Découpez chaque type d'ingrédients en morceaux d'une même grosseur pour en assurer la cuisson uniforme.
- 4 En faisant d'abord revenir la viande et sauter les légumes dans une autre casserole, il est possible de dégraisser la viande et d'améliorer également l'aspect et le goût tant de la viande que des légumes. Cette opération préalable n'est pas indispensable néanmoins.
- 5 Ne soulevez pas le couvercle plus que nécessaire lors de la cuisson sous peine de dissiper la chaleur et d'évaporer le liquide. Suivant le nombre d'ouvertures du couvercle et leur durée, il peut être nécessaire de rajouter 20 à 30 minutes au temps de cuisson.
- 6 La cuisson doit toujours avoir lieu dans le récipient prévu à cette fin. Ne placez pas les aliments directement au fond du socle.

- 7 Ne plongez jamais le récipient de cuisson chaud dans de l'eau froide et ne versez jamais de l'eau bouillante dans un récipient de cuisson vide et froid. Si le récipient de cuisson est soumis à de brusques changements de température, il risque de se fissurer.
- 8 Après quelques mois d'utilisation, il est possible que le vernis du récipient de cuisson se craquelle : il s'agit d'un phénomène courant au niveau du grès verni. Ce phénomène n'affecte cependant pas les performances de la cocotte mijoteuse.
- 9 Si vous adaptez des recettes fondées sur une cuisson traditionnelle, il est possible que vous deviez réduire alors la quantité de liquide utilisé. La cuisson dans une cocotte mijoteuse n'entraîne pas une évaporation de liquide aussi rapide que lors de la cuisson traditionnelle bien qu'une certaine quantité de liquide soit requise pour assurer le transfert de chaleur.
- 10 Ne remplissez jamais la cocotte mijoteuse à plus des deux tiers de sa contenance.
- 11 Des produits laitiers, tels que de la crème, de la crème fraîche ou du yaourt, doivent être ajoutés en fin de cuisson pour empêcher qu'ils ne tournent.
- 12 Les légumes congelés, tels que des petits pois, doivent être décongelés et ajoutés dans la dernière demi-heure de cuisson. Cette précaution permet aux légumes de conserver leur couleur et leur texture mais aussi de maintenir constante la température du récipient.
- 13 Pour des résultats optimaux, recouvrez les ingrédients de liquide.
- 14 Retirez l'excès de graisse de la viande.
- 15 Si vous disposez de plats résistants à la chaleur de taille adaptée, vous pouvez en cuire plusieurs à la fois

dans la cocotte mijoteuse (steak et pudding de rognons, carottes et compote de fruits, par exemple). Recouvrez bien les plats de papier aluminium et placez-les dans l'eau chaude du récipient de cuisson.

- 16 Lors de la cuisson de morceaux entiers, assurez-vous qu'ils sont bien placés dans le récipient de cuisson et ajoutez toujours du liquide. Retournez-les en cours de cuisson.
- 17 L'utilisation d'un bouillon chaud accélère la cuisson.
- 18 Pour épaissir la sauce, etc., mélangez de la farine de maïs à un peu d'eau froide de manière à former une pâte lisse. Ajoutez le mélange au contenu du récipient vers la fin de la cuisson. Recouvrez et faites cuire encore un peu jusqu'à ce que le jus frémissse et s'épaississe.

entretien et nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, veillez à le mettre hors tension, à le débrancher et à le laisser refroidir.

socle

Nettoyez la partie extérieure de la cocotte mijoteuse à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la.

Ne plongez jamais le socle dans l'eau.

couvercle et récipient de cuisson

Lavez le couvercle et le récipient de cuisson dans de l'eau savonneuse chaude, rincez-les et séchez-les bien. Les aliments collés à l'intérieur du récipient peuvent en être retirés à l'aide d'une brosse à poils doux. Le récipient de cuisson et le couvercle peuvent être mis au lave-vaisselle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- utiliser la cocotte mijoteuse,
 - l'entretenir et la réparer,
- adressez-vous au magasin dans lequel vous avez acheté la cocotte mijoteuse.

RECETTES

soupe de pommes de terre au cheddar et à la ciboulette

*6 grosses pommes de terre, épluchées et coupées en rondelles
1 grosse gousse d'ail, épluchée
700 ml de bouillon
300 g de cheddar, râpé
75 g de ciboulette fraîche, hachée
sel et poivre*

Mettez les pommes de terre, l'ail et 500 ml de bouillon dans le récipient de cuisson. Faites cuire sur un réglage élevé (High) pendant deux heures. Retirez le mélange et utilisez un mixeur pour obtenir la consistance souhaitée. Reversez le mélange dans le récipient de cuisson et ajoutez le fromage, le bouillon restant, la ciboulette et l'assaisonnement. Laissez cuire sur un réglage élevé (High) pendant encore 30 minutes. Avant de servir, vous pouvez ajouter du fromage et de la crème.

morceau de bœuf braisé aux légumes

*15 ml d'huile
1,5 kg de morceaux de tendre de tranche
1 oignon, épluché et haché
4 carottes, épluchées et découpées en rondelles (épaisseur 1 cm)
1 litre de bouillon de bœuf chaud*

Chauffez l'huile dans une poêle pour y faire revenir le bœuf sur tous les côtés. Ajoutez les légumes et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Versez le mélange dans le récipient de cuisson, ajoutez le bouillon chaud et l'assaisonnement.

Mettez le couvercle et faites cuire (de quatre à six heures sur le réglage élevé (High) ou de sept à neuf heures sur le réglage modéré (Low)).

bœuf à la bière

*1,5 kg de ragoût de bœuf maigre
4 grosses pommes de terre, découpées en huit morceaux
2 gros oignons, découpés en huit morceaux
4 carottes, découpées en morceaux (épaisseur 2 cm)
500 ml de bière
300 ml de bouillon de bœuf
30 ml de persil frais, haché
25 g de thym sans les branches
30 ml de farine de maïs
sel et poivre*

Mettez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson et faites-les cuire (de quatre à six heures sur le réglage élevé (High) ou de sept à neuf heures sur le réglage modéré (Low)). Mélangez la farine de maïs à un peu d'eau froide de manière à former une pâte lisse. Retirez le couvercle et versez le mélange dans le récipient de cuisson en mélangeant bien.

Recouvrez et faites cuire encore un peu jusqu'à ce que le jus frémissse et s'épaississe légèrement.

sauce bolognaise

A utiliser pour composer des spaghettis à la bolognaise ou des lasagnes

15 ml d'huile
2 oignons, hachés
8 tranches de bacon entrelardé, découpées
1 kg de bœuf maigre haché
2 boîtes de conserve de tomates concassées de 454 g
1 gousse d'ail, pelée et écrasée
30 ml de purée de tomate ou à votre goût
sel et poivre
250 g de champignons, finement hachés

Chauffez l'huile dans une grande poêle et faites-y frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Versez ensuite le mélange dans le récipient de cuisson. Ajoutez le bacon dans la poêle, faites-le frire et ajoutez-le au récipient de cuisson. Faites revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée, ajoutez les tomates concassées, faites bouillir le mélange et ajoutez-le au récipient de cuisson. Placez les ingrédients restants dans le récipient de cuisson. Faites cuire (de trois à cinq heures sur le réglage élevé (High) ou de six à huit heures sur le réglage modéré (Low)).

coq au vin

250 g de bacon, en dés
2 oignons gros/moyens, hachés
2 gousses d'ail, écrasées
450 g de champignons, en tranches épaisses
8 poitrines de poulet désossées
500 ml de vin rouge
1 litre de bouillon de volaille chaud
sel et poivre
farine de maïs (en option)

Mettez tous les ingrédients dans la cocotte mijoteuse. Recouvrez et faites cuire (de trois à cinq heures sur le réglage élevé (High) ou de six à huit heures sur le réglage modéré (Low)). Si vous le souhaitez, épaissez le jus à l'aide de farine de maïs mélangée à de l'eau pour former une pâte lisse. Retirez le couvercle, ajoutez le mélange au récipient de cuisson et mélangez bien (si nécessaire, retirez les poitrines de poulet et maintenez-les au chaud lors de l'ajout de la farine de maïs). Recouvrez et faites cuire encore un peu jusqu'à ce que le jus frémissse et s'épaississe légèrement.

ragoût de poulet à l'estragon

*25 g de beurre
15 ml d'huile
6 poitrines de poulet
1 gros oignon, finement haché
200 ml de vin blanc sec
200 ml de bouillon de volaille chaud
6 brins d'estragon
100 ml de crème épaisse
sel et poivre
15 à 30 ml de farine de maïs*

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle.

Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les revenir de chaque côté.

Mettez le poulet dans le récipient de cuisson. Faites frire l'oignon et versez-le avec le vin, le bouillon, deux brins d'estragon et l'assaisonnement dans le récipient de cuisson.

Recouvrez et faites cuire (de trois à quatre heures sur le réglage élevé (High) ou environ six heures sur le réglage modéré (Low)). A la fin de la cuisson, retirez les morceaux de poulet et conservez-les au chaud. Mélangez la farine de maïs à un peu d'eau de manière à former une pâte lisse et ajoutez-la à de la crème dans la cocotte mijoteuse. Mélangez bien. Remettez les morceaux de poulet dans le récipient de cuisson, recouvrez avec le couvercle et laissez cuire encore un peu jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Pour finir, hachez finement l'estragon restant et saupoudrez-le dans le récipient de cuisson. Servez immédiatement.

pommes cuites

*5 – 6 pommes à cuire (choisissez des pommes de taille adaptée au récipient de cuisson)
150 g de fruits secs mélangés
5 ml de cannelle
50 g de sucre roux doux
125 ml d'eau froide*

Nettoyez et égrugez les pommes. Puis, à l'aide d'un couteau pointu, faites une incision dans la peau tout autour du milieu de chaque pomme. Placez les pommes dans le récipient de cuisson. Mélangez les fruits, la cannelle et le sucre. Remplissez ensuite le centre de chaque pomme avec le mélange. Ajoutez l'eau et fermez le couvercle. Faites cuire sur le réglage modéré (Low) pendant environ quatre heures (en fonction de la taille et de la variété des pommes).

gâteau de riz

*75 g de riz à dessert ou à petits grains
50 g de sucre en poudre
1 litre de lait
25 g de beurre
noix de muscade moulue*

Placez le riz, le sucre et le lait dans le récipient de cuisson et mélangez bien. Recouvrez de copeaux de beurre et saupoudrez de noix de muscade. Recouvrez avec le couvercle et faites cuire (pendant quatre heures sur le réglage élevé (High) et pendant cinq heures sur le réglage modéré (Low)). Au bout d'une heure, mélangez le contenu du récipient de cuisson et puis une nouvelle fois au cours de la cuisson.

pudding au café et aux poires cuit à la vapeur

*30 ml de café moulu
15 ml d'eau presque bouillante
4 petites poires mûres
jus d'une demi-orange
100 g de beurre ramolli
100 g de sucre en poudre extra fin
15 ml pour la cuisson
2 œufs battus
50 g de levure
50 g de noisettes pelées, grillées et finement moulues
45 ml de sirop d'érable
fines lamelles de peau d'orange pour garnir.*

Versez environ 2,5 cm d'eau chaude dans le récipient de cuisson. Placez une soucoupe ou un moule métallique retourné au fond, fermez le couvercle et mettez la cocotte mijoteuse en marche (réglage élevé (High)). Beurrez et farinez le fond d'un moule à gâteau à bords fixes ou un moule à soufflé de 18 cm de profondeur.

Placez le café moulu dans un petit bol et versez l'eau sur le café. Laissez infuser pendant quatre minutes, puis filtrez dans une passoire fine. Epluchez, coupez en deux et étrogez les poires. Faites une incision à travers chaque moitié de poire et répandez le jus d'orange sur les poires.

Battez le beurre et la plus grande quantité de sucre en poudre dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Battez progressivement les œufs. Filtrez la farine et incorporez-la au mélange qui se trouve dans le bol. Ajoutez les noisettes et le café liquide. Placez le mélange dans le plat ou le moule à soufflé et égalisez la surface.

Tamponnez les poires sur un essuie-tout pour les faire sécher et placez-les en cercle dans le mélange, côté plat orienté vers le bas. Versez du sirop d'érable sur les poires et saupoudrez

de 15 ml de sucre en poudre. Recouvrez le plat ou le moule à soufflé de papier aluminium et placez-le dans le récipient de cuisson. Versez suffisamment d'eau bouillante autour du moule ou du plat pour en couvrir les bords à plus de la mi-hauteur. Fermez le couvercle et faites cuire pendant trois à trois heures et demie jusqu'à ce que le mélange soit ferme et bien levé. Laissez la pâte refroidir dans le moule pendant dix minutes, puis retournez-la dans l'assiette de service. Répandez le sirop d'érable restant, décorez avec les lamelles d'orange et servez avec de la crème.

chutney aux pommes

*morceau de gingembre d'environ
2,5 cm
15 ml d'épices de marinade
1,36 kg de pommes à cuire
tranchées et
préparées (Bramleys, par exemple)
150 g de raisins de Smyrne
150 g d'oignons finement hachés
1 grosse gousse d'ail, pelée et écrasée
250 g de sucre roux foncé
250 ml de vinaigre de malt*

Enveloppez le gingembre et les épices de marinade dans un petit morceau de mousseline nouée.

Placez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson et mélangez bien. Recouvrez avec le couvercle et faites cuire sur le réglage modéré (Low) pendant environ huit heures. Une fois la cuisson terminée, retirez le couvercle, mélangez les ingrédients, commutez le réglage élevé (High) et laissez le mélange bouillir pendant 30 à 60 minutes supplémentaires ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Laissez refroidir, versez dans des bocaux propres et recouvrez immédiatement.

Le tout obtenu équivaut à environ quatre livres

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen l'aufschlagen.

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Sicherheit

- Dieses Gerät erzeugt Dampf. Achten Sie darauf, dass Sie sich daran nicht verbrennen.
- Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie sich am austretenden Dampf nicht verbrennen.
- Beachten Sie beim Verwenden des Gartopfes, dass alle Teile heiß werden. Verwenden Sie Topflappen.
- Verwenden Sie niemals einen beschädigten Gartopf. Lassen Sie ihn überprüfen oder reparieren: Siehe Service und Kundendienst.
- Legen Sie niemals den Gartopf, das Kabel oder den Stecker in Wasser – Sie könnten einen Stromschlag bekommen. Halten Sie die Regler stets sauber und trocken.
- Achten Sie darauf, dass sich kein Kabel in Reichweite eines Kindes befindet.
- Ziehen Sie stets den Stecker des Gartopfs aus der Steckdose, wenn der Gartopf nicht im Gebrauch ist.
- Stellen Sie das Gerät oder dessen Komponenten niemals auf einen Herd oder in einen Backofen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals auf hitzeempfindlichen Oberflächen.
- Wenn Sie den Gartopf benutzen, achten Sie darauf, dass sich keine Vorhänge oder andere schnellentflammbare Materialien in der Nähe befinden.
- Beeinträchtigte Personen dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Sicherheit für Lebensmittel

- Garen Sie Fleisch (einschließlich Hähnchen), Fisch und Meeresfrüchte gut durch. Garen Sie niemals Lebensmittel in gefrorenem Zustand.
- Wärmen Sie kein Essen im Gartopf auf.
- Vergewissern Sie sich, dass das fertige Essen stets siedend heiß ist.
- Kochen Sie Fleisch und Geflügel niemals zur Hälfte, um es anschließend für späteres Fertiggaren einzufrieren.
- Beachten Sie die Garanweisungen des Herstellers, besonders bei getrockneten Bohnen. Beispielsweise sollten Sie rote Kidney-Bohnen über Nacht in Wasser einweichen und anschließend auf dem Herd mindestens 10 Minuten bei starker Hitze in einem Topf mit frischem Kochwasser aufkochen, um die Giftstoffe zu zerstören. Danach können Sie die Bohnen abgießen und in den Gartopf geben.

Vor dem Einstecken

- Überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Gerätes angegebene Netzspannung der Ihres Stromnetzes entspricht.
- Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 89/336/EEC.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes

- Reinigen Sie die Teile 'siehe Reinigung'.

Legende

- ① Deckel
- ② Gareinsatz
- ③ Gartopf
- ④ Griffe
- ⑤ Schaltknopf

Verwenden Ihres Gartopfes

- 1 Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Kochrezept und geben Sie die Zutaten entsprechend in den Gartopf.
- 2 Stellen Sie den Gareinsatz in den Gartopf.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
- 4 Wählen Sie die gewünschte Einstellung (High) hoch oder (Low) niedrig und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 5 Garen Sie die Zutaten für die von Ihnen gewünschte Zeitdauer.
- 6 Nach dem Garen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

Nachfolgende Garzeiten sind nur Richtlinien und sind von den zu garenden Lebensmitteln abhängig.

(Low Setting) niedrige Hitze

gart das Essen langsam während des Tages oder über Nacht und dauert etwa 8 Stunden. Diese Einstellung können Sie auch bei empfindlicheren Lebensmitteln verwenden, die bei etwas niedrigerer Hitze gegart werden sollten, wie beispielsweise Backäpfel oder pochierte Früchte.

(High Setting) hohe Hitze

beschleunigt den Garvorgang im Vergleich zur niedrigen Hitze und verkürzt die Garzeit auf etwa 3 bis 5 Stunden.

(Keep Warm Setting)

Warmhalten – Benutzen Sie diese Einstellung zum Warmhalten nach dem Garen. Wir empfehlen das Essen jedoch nicht länger als

eine Stunde nach dem Garvorgang warm zu halten. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch ab.

Tips zur Verwendung Ihres Gartopfes

- 1 Verwenden Sie Ihre Zutaten zur Zubereitung möglichst bei Raumtemperatur und nicht direkt aus dem Kühlschrank. Fleisch und Fisch sollten jedoch nicht länger als nötig außerhalb des Kühlschranks gelassen werden. Nehmen Sie diese Zutaten aus dem Kühlschrank, damit die Kälte entweichen kann und bedecken Sie sie mit Frischhalte- oder Plastikfolie.
- 2 Schneiden Sie Gemüse wie Karotten, Zwiebeln, Rüben usw. in ziemlich kleine Stücke, da diese eine längere Garzeit als Fleisch haben.
- 3 Schneiden Sie alle Zutaten in gleich große Stücke, damit alle gleichmäßig garen.
- 4 Anbräunen des Fleisches und kurzes Anbraten von Gemüse in einer separaten Pfanne entfernt etwas Fett vom Fleisch und verbessert darüber hinaus Aussehen und Geschmack von Fleisch und Gemüse. Dies ist aber nicht unbedingt notwendig.
- 5 Öffnen Sie den Deckel während des Garens nicht mehr als notwendig, denn dies führt zu Hitzeverlust und Verdunstung von Flüssigkeit. Abhängig davon, wie oft Sie den Deckel abnehmen und für wie lange, kann es sein, dass Sie die Garzeit um 20 Minuten bis zu einer halben Stunde verlängern müssen.
- 6 Gegart wird immer im Gareinsatz. Geben Sie die Lebensmittel niemals direkt in den Gartopf.
- 7 Stellen Sie den heißen Gareinsatz unmittelbar nach dem Gebrauch niemals direkt in kaltes Wasser und

- schütten Sie niemals kochendes Wasser in einen leeren Gareinsatz, wenn dieser kalt ist. Wenn der Gareinsatz einer plötzlichen Temperaturveränderung ausgesetzt wird, kann er zerspringen.
- 8 Nach einigen Monaten Gebrauch kann die glänzende Oberfläche des Gareinsatzes feine Risse aufweisen: dies ist bei glasierter Keramik normal, hat aber überhaupt keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit Ihres Gartopfes.
 - 9 Wenn Sie normale Kochrezepte abwandeln, kann es sein, dass Sie die zu verwendende Flüssigkeitsmenge reduzieren müssen. Beim Garen verdampft die Flüssigkeit langsamer als beim herkömmlichen Kochen, obwohl eine bestimmte Flüssigkeitsmenge zum Ausbreiten der Hitze benötigt wird.
 - 10 Befüllen Sie den Gartopf niemals mehr als 2/3.
 - 11 Um Gerinnen von Milchprodukten, einschließlich Sahne, Sauerrahm und Joghurt zu vermeiden, sollten diese erst am Ende des Garvorganges hinzugefügt werden.
 - 12 Tiefkühlgemüse, wie z.B. Erbsen, sollten erst aufgetaut und während der letzten halben Stunde des Garvorgangs hinzugefügt werden. Farbe und Textur des Gemüses und die Temperatur im Gartopf bleiben dadurch erhalten.
 - 13 Beste Ergebnisse erzielen Sie dann, wenn die Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind.
 - 14 Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch.
 - 15 Wenn Sie hitzebeständige Gefäße entsprechender Größe besitzen, können Sie mehr als ein Gefäß in den Gartopf einsetzen und z.B. Steak- und Nieren-Pie, Karotten und Früchtekompott gleichzeitig garen. Bedecken Sie die Gefäße mit Folie und dichten Sie diese gut ab. Stellen Sie sie anschließend ins heiße Wasser im Gareinsatz.
 - 16 Bei einem Schmorbraten achten Sie darauf, dass dieser gut in den Gareinsatz passt und fügen Sie immer Wasser hinzu. Wenden Sie den Braten einmal während des Garvorgangs.
 - 17 Hinzufügen von heißer Brühe beschleunigt den Garprozess.
 - 18 Zum Andicken von Bratensauce usw. mischen Sie etwas Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser, um eine glatte Paste zu erhalten. Fügen Sie diese Mischung gegen Ende des Garvorganges hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie noch etwas weiter, bis der Bratensaft aufgekocht und eingedickt ist.

Reinigung und Pflege

Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, schalten Sie das Gerät immer erst aus, ziehen den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.

Gartopf

Wischen Sie die Außenseite des Gartopfes erst mit einem feuchten Lappen ab und reiben Sie diesen anschließend mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie den Gartopf selbst niemals in Wasser.

Deckel, Gareinsatz

Waschen Sie diese in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie nach und trocken Sie die Teile anschließend gründlich ab. An der Innenseite festgesetzte Speisereste können mit einer weichen Bürste entfernt werden.

Der Gareinsatz und der Deckel sind spülmaschinenfest

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Werkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe:

- beim Verwenden Ihres Gartopfes
 - für Kundendienst oder Reparatur benötigen
- Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.

KOCHREZEPTE

Kartoffelsuppe mit Cheddarkäse und Schnittlauch

6 große geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln
1 große geschälte Knoblauchzehe
700ml/1 Pint 5 fl oz fl oz Fleischbrühe
300g/10 oz oz Cheddarkäse, gerieben
75g/3 oz oz frischer kleingehackter Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Geben Sie die Kartoffeln, den Knoblauch und 500 ml/17½ fl oz fl oz Fleischbrühe in den Gareinsatz. Garen Sie das Ganze für zwei Stunden bei hoher (High) Hitze. Entnehmen Sie die Mischung und mixen Sie diese in einem Mixer auf die gewünschte Konsistenz. Geben Sie die Mischung zurück in den Gareinsatz und fügen Sie den Käse, die restliche Fleischbrühe, den Schnittlauch und die Gewürze hinzu. Garen Sie das Ganze weitere 30 Minuten bei hoher (High) Hitze. Vor dem Servieren kann zusätzlich Käse und Sahne hinzugefügt werden.

Rinderschmorbraten mit Gemüse

15 ml/1 Esslöffel Öl
1,5 kg/3 Pfund 4 oz oz Tafelspitz
1 geschälte und kleingehackte
Zwiebel
4 geschälte Karotten, in
1 cm / ½" dicke Scheiben
geschnitten
1 Liter / 1¼ Pint heiße Rinderbrühe

Erhitzen Sie das Öl in einer Bratpfanne und braten Sie das Rindfleisch von allen Seiten an, bis es braun ist. Geben Sie das Gemüse hinzu und braten Sie dieses leicht goldgelb an.

Geben Sie die gesamte Mischung in den Gareinsatz, fügen Sie die heiße Brühe und die Gewürze hinzu.

Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Braten dann für 4 – 6 Stunden bei hoher (High) Hitze oder 7 – 9 Stunden bei niedriger (Low) Hitze schmoren.

Rindersteak in Bier

1,5 kg/3 Pfund 4 oz oz mageres
Steakfleisch
in 1" / 2,5 cm große Würfel
geschnitten
4 große Kartoffeln, geachtelt
2 große Zwiebeln, geachtelt
4 Karotten, in 2 cm / ¾" dicke
Stücke geschnitten
500ml/17 ½ fl oz fl oz Bier
300ml/10 ½ fl oz fl oz Rinderbrühe
30 ml/ 2 Esslöffel frische, gehackte
Petersilie
25 g / 1 oz Thymian, Stengel
entfernt
30 ml / 2 Esslöffel Speisestärke
Salz und Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten in den Gareinsatz und garen Sie diese bei hoher (High) Hitze 4 – 6 Stunden oder bei niedriger (Low) Hitze 7 – 9 Stunden. Vermischen Sie die Stärke mit etwas kaltem Wasser, bis Sie eine gleichmäßige Paste erhalten. Nehmen Sie den Deckel ab, geben Sie die Mischung in den Gareinsatz und verrühren Sie alles. Setzen Sie wieder den Deckel auf und garen Sie noch so lange, bis der Bratensaft aufgeköcht und eingedickt ist.

Sauce Bolognaise

Verwenden Sie die Sauce als Basis für Spaghetti Bolognaise oder Lasagne

15ml/1 Esslöffel Öl
2 gehackte Zwiebeln
8 Scheiben Dürffleisch, gewürfelt
1 kg / 2 Pfund 4 oz mageres Rinderhack
2 x 454 g gewürfelte Tomaten aus der Dose
1 geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe
2 gestrichte Esslöffel / 30 ml Tomatenmark oder nach Geschmack
Salz und Pfeffer
250 g / 9 oz fein gehackte Champignons

Erhitzen Sie das Öl in einer großen Bratpfanne und rösten Sie die Zwiebeln goldbraun, geben Sie diese anschließend in den Gareinsatz. Braten Sie nun das Dürffleisch in der Bratpfanne knusprig an und geben es zu den Zwiebeln in den Gareinsatz. Braten Sie das Hackfleisch gut braun an, fügen Sie die gehackten Tomaten hinzu und bringen das Ganze zum Kochen, anschließend geben Sie das Fleisch in den Gartopf. Fügen Sie nun die noch fehlenden Zutaten in den Gareinsatz. Garen Sie bei hoher (High) Hitze 3 – 5 Stunden oder bei niedriger (Low) Hitze 6 – 8 Stunden.

Coq au Vin

250 g / 9 oz klein gewürfelter Speck
2 mittlere/große gehackte Zwiebeln
2 zerdrückte Knoblauchzehen
450 g / 1 Pfund in dicke Scheiben geschnittene Champignons
8 Hähnchenbrüste ohne Knochen
500 ml / 17 ½ fl oz Rotwein
1 Liter / 1 ¾ Pint heiße Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer
Speisestärke (bei Bedarf)

Geben Sie alle Zutaten in den Gartopf. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie bei hoher (High) Hitze 3 – 5 Stunden oder bei niedriger (Low) Hitze 6 – 8 Stunden. Falls gewünscht, können Sie den Bratensaft mit etwas Speisestärke, die mit Wasser zu einer glatten Paste verrührt wurde, andicken. Nehmen Sie den Deckel ab, geben Sie Mischung in den Gareinsatz und verrühren sie gut (falls notwendig nehmen Sie die Hähnchenbrüste heraus und halten diese warm, während Sie die Speisestärke hinzufügen). Setzen Sie den Deckel wieder auf und garen Sie noch so lange, bis der Bratensaft aufgeköcht und etwas angedickt ist.

Geschmorte Hähnchen-Kasserole mit Estragon

25 g / 1 oz Butter
1 Esslöffel / 15 ml Öl
6 Hähnchenbrüste
1 große, fein gehackte Zwiebel
200 ml / 7 fl oz trockener Weißwein
200 ml / 7 fl oz heiße Hühnerbrühe
6 Estragonzweige
100 ml / 3 ½ fl oz Creme double
Salz und Pfeffer
1 – 2 Esslöffel / 15 – 30 ml
Speisestärke

Erhitzen Sie die Butter und das Öl in einer Bratpfanne.
Braten Sie darin die Hähnchenteile auf beiden Seiten braun an. Legen Sie die Hähnchenbrüste nun in den Gareinsatz. Braten Sie die Zwiebeln an und geben Sie diese anschließend in den Gareinsatz mit dem Wein, der Brühe, zwei Estragonzweigen und den Gewürzen. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie bei hoher (High) Hitze 3 - 4 Stunden oder bei niedriger (Low) Hitze ca. 6 Stunden. Nach Beenden des Garvorganges nehmen Sie die Hähnchenteile heraus und halten Sie diese warm. Mischen Sie die Speisestärke mit etwas Wasser, bis eine glatte Masse entsteht und schütten Sie diese langsam mit der Sahne in den Gartopf. Alles gut verrühren. Geben Sie die Hähnchenteile wieder zurück in den Gareinsatz, setzen Sie den Deckel darauf und garen Sie weiter, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Wenn fertig, hacken Sie den restlichen Estragon fein und fügen diesen dem Gareinsatz hinzu. Sofort servieren.

Gebackene Äpfel

5 – 6 Kochäpfel (wählen Sie die Äpfel so, dass diese gut in den Gareinsatz passen)
150 g / 5 oz gemischte Trockenfrüchte
5 ml / 1 gestrichener Teelöffel Zimt
50 g / 2 oz brauner Zucker
125 ml / 5 fl oz kaltes Wasser

Waschen und entkernen Sie die Äpfel. Mit einem scharfen Messer schneiden Sie die Schale in der Mitte eines jeden Apfels ein. Geben Sie die Äpfel in den Gareinsatz. Vermischen Sie die Früchte mit Zimt und Zucker und füllen Sie den ausgehöhlten Teil jedes Apfels damit. Geben Sie das Wasser hinzu und setzen den Deckel darauf. Garen Sie bei niedriger (Low) Hitze für etwa 4 Stunden (abhängig von der Größe der Äpfel und Apfelsorte).

Reispudding

75 g / 3 oz Rundkorn- oder Milchreis
50 g / 2 oz feiner Zucker
1 Liter / 1 ¾ Pint Milch
25 g / 1 oz Butter
geriebene Muskatnuss

Geben Sie den Reis, den Zucker und die Milch in den Gareinsatz und mischen Sie das Ganze gut durch. Geben Sie Butterflöckchen darauf und streuen Sie geriebene Muskatnuss darüber. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie das Ganze für 4 Stunden bei hoher (High) Hitze oder 5 Stunden bei niedriger (Low) Hitze. Nach einer Stunde rühren Sie den Inhalt um und später dann noch ein weiteres Mal.

Kaffee-Birnenpudding

30 ml / 2 Esslöffel gemahlener Kaffee
15 ml / 1 Esslöffel kochendes Wasser
4 kleine reife Birnen
Saft einer ½ Orange
100 g / 4 oz weiche Butter
100 g / 4 oz feiner brauner Zucker
15 ml / 1 Esslöffel zum Backen
2 geschlagene Eier
50 g / 2 oz Mehl mit Backpulver vermischt
50 g / 2 oz geröstete, geschälte, fein gemahlene Haselnüsse
45 ml / 3 Esslöffel Ahornsirup
Feine Streifen Orangenschalen für die Dekoration.

Geben Sie etwa 2 ½ cm / 1" heißes Wasser in den Gareinsatz. Setzen Sie eine umgestülpte Untertasse oder einen Kuchenring aus Metall auf den Boden, setzen Sie den Deckel auf den Gartopf und stellen Sie ihn auf High. Fetten Sie eine tiefe Kuchenform mit einem Durchmesser von 18 cm / 7" oder eine Auflaufform ein. Geben Sie den gemahlene Kaffee in ein kleine Schale und schütten Sie das Wasser darüber. Lassen Sie das Ganze 4 Minuten lang ziehen und gießen Sie den Kaffee anschließend durch ein feines Sieb. Schälen, halbieren und entkernen Sie die Birnen. Schneiden Sie die Birnenhälften zur Mitte hin fein ein, bestreichen Sie diese überall mit dem Orangensaft. Schlagen Sie die Butter und einen größeren Teil des feinen Zuckers in einer Schüssel schaumig. Rühren Sie die Eier nach und nach unter. Sieben Sie das Mehl, ziehen Sie es unter die Mischung in der Schüssel. Geben Sie die Haselnüsse und den flüssigen Kaffee hinzu. Geben Sie die Mischung in die Kuchen- bzw. Auflaufform und streichen Sie die Oberfläche glatt. Tupfen Sie die Birnenhälften auf Küchenpapier gut ab und legen Sie diese im Kreis in die

Teigmasse, flache Seite nach unten. Bestreichen Sie diese mit etwas Ahornsirup und streuen Sie 15 ml/1 Esslöffel Zucker darüber. Decken Sie die Kuchen- oder Auflaufform mit Alufolie ab und stellen sie die Form in den Gareinsatz. Schütten Sie so viel kochendes Wasser um die Kuchen- oder Auflaufform, dass die Seiten etwas mehr als bis zur Hälfte bedeckt sind. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie das Ganze etwa 3 – 3½ stunden, bis der Teig fest und gut aufgegangen ist. Lassen Sie den Teig etwa 10 Minuten in der Form abkühlen und geben sie ihn anschließend auf einen Servierteller. Bestreichen Sie die Oberfläche leicht mit dem noch verbliebenen Ahornsirup, dekorieren Sie den Pudding mit den Orangenstreifen und servieren mit Sahne.

Apfel-Chutney

*etwa 2,5 cm / 1" großes Stück
Ingwer
15 ml / 1 Esslöffel Einmachgewürz
1,36 kg / 3 Pfund vorbereitete, in
Scheiben geschnittene
Kochäpfel, z.B. Bramleys
150 g / 5 oz Sultaninen
150 g / 5 oz fein gehackte Zwiebel
1 große, geschälte und zerdrückte
Knoblauchzehe
250g / 9 oz dunkelbrauner Zucker
250 ml / 9 fl oz Malzessig*

Binden Sie den Ingwer und die Einmachgewürze in ein kleines Mulltuch. Geben Sie alle Zutaten in den Gareinsatz und vermengen Sie diese gut. Setzen Sie den Deckel auf und kochen das Chutney bei geringer (Low) Hitze für ca. 8 Stunden. Nehmen Sie den Deckel nach dem Garen ab, verrühren die Zutaten und schalten auf High und kochen Sie weitere 30 – 60 Minuten bei hoher (High) Hitze, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Lassen Sie das Chutney ein wenig abkühlen und füllen Sie es in saubere Gläser und verschließen Sie diese umgehend.

Ergibt etwa 4 Pfund.

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- Questo apparecchio produce vapore in grado di provocare ustioni.
- Evitare il contatto con il vapore che fuoriesce dalla pentola a cottura lenta, soprattutto quando viene sollevato il coperchio.
- Prestare attenzione nel maneggiare la pentola a cottura lenta: tutte le parti possono diventare roventi durante l'utilizzo. Usare guanti da forno.
- Non utilizzare la pentola a cottura lenta se è danneggiata. Farla controllare o riparare: vedere "assistenza e servizio clienti".
- Non immergere mai l'unità di base, il cavo elettrico o la spina in acqua: pericolo di folgorazione. Tenere asciutta e pulita la manopola di regolazione.
- Non lasciare mai il cavo sospeso, soprattutto quando c'è il rischio che possa essere afferrato da un bambino.
- Scollegare sempre dalla presa di corrente la pentola a cottura lenta quando non è utilizzata.
- Non collocare mai l'apparecchio o i componenti sui fornelli o all'interno di un forno.
- Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore.
- Non utilizzare la pentola a cottura lenta in prossimità o al di sotto di tende o altri materiali combustibili.
- Non lasciare che persone non autosufficienti utilizzino l'apparecchiatura senza supervisione.

- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

sicurezza alimentare

- Eseguire un ciclo di cottura completa di carne (compreso il pollame), pesce e frutti di mare. Non cuocere mai questi alimenti quando sono ancora congelati.
- Non ricuocere le pietanze nella pentola a cottura lenta.
- Accertarsi sempre che le pietanze siano cotte completamente prima di servirle.
- Non cuocere mai parzialmente la carne e il pollame e congelarlo per una cottura successiva.
- Seguire le indicazioni per la cottura fornite dal produttore, in particolare per i fagioli secchi. I fagioli borlotti secchi, ad esempio, devono essere lasciati in ammollo una notte e poi lessati a fuoco vivo per almeno 10 minuti in un tegame con acqua fredda per distruggere le tossine prima di passarli e cuocerli nella pentola a cottura lenta.

prima di collegare la presa

- Assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda a quella indicata sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i pezzi. Vedere "pulizia"

legenda

- ① coperchio
- ② pentola di cottura
- ③ unità di base
- ④ maniglie
- ⑤ manopola di regolazione

utilizzo della pentola a cottura lenta

- 1 Seguire le indicazioni della ricetta e introdurre gli ingredienti nella pentola di cottura.
- 2 Introdurre la pentola di cottura nell'unità di base.
- 3 Posizionare il coperchio.
- 4 Selezionare la temperatura di cottura desiderata, ad esempio Alta (High) o Bassa (Low), quindi inserire la spina nella presa di alimentazione.
- 5 Lasciar cuocere per il tempo desiderato.
- 6 Dopo la cottura, spegnere la pentola a cottura lenta e staccare la spina.

I tempi riportati sono solo indicativi e possono variare in base al tipo di pietanza da cuocere.

L'impostazione Bassa (Low)

consente di cuocere gradualmente le pietanze durante il giorno o nel corso della notte e prevede un ciclo di cottura di circa 8 ore. Questa impostazione può essere utilizzata anche per la cottura di pietanze più delicate che beneficerebbero di una temperatura di cottura leggermente inferiore, come ad esempio le mele al forno e la frutta caramellata.

L'impostazione Alta (High)

prevede tempi di cottura più rapidi rispetto all'impostazione Low, nell'ordine delle 3 - 5 ore.

Impostazione Conservazione del calore (Keep Warm) -

utilizzare questa impostazione per tenere in caldo le pietanze dopo

averle cotte. Si consiglia di tenere in caldo le pietanze per non più di 1 ora dopo la cottura e di spegnere quindi l'apparecchio dopo l'utilizzo.

consigli per l'utilizzo della pentola a cottura lenta

- 1 Preparare e utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente e non alla temperatura di conservazione in frigo. Alcuni ingredienti, come ad esempio la carne e il pesce, non devono restare fuori dal frigo più a lungo del tempo necessario allo sbrinamento e vanno tenuti coperti con pellicola trasparente o aderente.
- 2 Tagliare gli ortaggi a radice commestibile, come ad esempio carote, cipolle, navoni e così via, in pezzi piuttosto piccoli perché i tempi di cottura sono più lunghi di quella della carne.
- 3 Tagliare ogni tipo di ingrediente in pezzi di uguali dimensioni per consentire una cottura uniforme.
- 4 Può essere utile rosolare la carne e soffriggere gli ortaggi preventivamente in un tegame separato per rimuovere un po' di grasso dalla carne e migliorare l'aspetto e il sapore di entrambi gli ingredienti. Questo accorgimento non è tuttavia essenziale.
- 5 Non sollevare il coperchio più del necessario durante la cottura perché si dissipa il calore e si provoca l'evaporazione dell'acqua di cottura. A seconda della frequenza e della durata del sollevamento del coperchio, può essere necessario allungare i tempi di cottura da 20 minuti a mezz'ora.
- 6 La cottura deve avvenire sempre nella pentola di cottura. Non introdurre mai le pietanze direttamente nell'unità di base.

- 7 Non immergere mai la pentola di cottura rovente nell'acqua fredda subito dopo l'uso o versare acqua bollente in una pentola di cottura fredda e vuota. Un improvviso sbalzo di temperatura potrebbe danneggiare la pentola.
- 8 Dopo alcuni mesi di utilizzo, lo smalto della pentola di cottura potrebbe screpolarsi: si tratta di un effetto comune tra gli articoli in gres porcellanato che non intacca tuttavia l'efficienza della pentola a cottura lenta.
- 9 Se si adattano le ricette con metodi di cottura tradizionali, può essere necessario ridurre la quantità di acqua utilizzata. Nella cottura lenta, l'acqua o il brodo non evapora così rapidamente come nella cottura tradizionale, anche se è necessaria una certa quantità di liquido per favorire il trasferimento di calore.
- 10 Non riempire mai la pentola a cottura lenta oltre i 2/3 della capienza.
- 11 I prodotti a base di latte, come la panna, la panna acida e lo yoghurt, devono essere aggiunti verso la fine della cottura per evitare la formazione di grumi.
- 12 Gli ortaggi congelati, come ad esempio i piselli, devono essere scongelati e aggiunti durante l'ultima mezz'ora di cottura. In questo modo verranno preservati il colore e le fibre degli ortaggi e la temperatura all'interno della pentola.
- 13 I migliori risultati si ottengono quando gli ingredienti sono totalmente immersi nel liquido di cottura.
- 14 Eliminare il grasso in eccesso dalla carne.
- 15 Se si dispone di piatti termoresistenti di misura adeguata, è possibile cuocere più portate contemporaneamente nella pentola a cottura lenta, ad esempio sformato di carne e fagioli, carote e composta di frutta. Avvolgere i piatti in foglio di alluminio avendo cura di sigillarli per bene e adagiarli in acqua bollente nella pentola di cottura.
- 16 Per la cottura dell'arrosto, accertarsi di distribuire per bene i pezzi nella pentola di cottura e aggiungere sempre acqua. Mescolare di tanto in tanto durante la cottura.
- 17 I tempi di cottura verranno ridotti se si aggiunge del brodo caldo.
- 18 Per addensare il sugo di cottura, mescolare della farina di grano duro con un po' d'acqua fredda per formare un impasto ben amalgamato. Versare l'impasto nella pentola di cottura verso la fine della cottura. Coprire e cuocere per alcuni minuti ancora, finché il sugo non ribolle e si addensa.

cura e pulizia

Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio, staccare la spina e attendere che si raffreddi.

unità di base

Pulire la parte esterna della pentola a cottura lenta con un panno umido, quindi asciugarla. Non immergere mai l'unità di base nell'acqua.

coperchio, pentola di cottura

Lavare in acqua calda con sapone, risciacquare e asciugare con cura. I residui di cibo accumulati all'interno della scodella possono essere rimossi con una spazzola di setola morbida.

La pentola di cottura e il coperchio possono essere lavati nell'acqua di risciacquo.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo da KENWOOD o da un centro assistenza KENWOOD autorizzato.

Se si desidera assistenza per:

- utilizzo della pentola a cottura lenta
 - assistenza o riparazioni
- Contattare il rivenditore presso il quale è stata acquistata la pentola a cottura lenta.

RICETTE

minestra di patate, formaggio Cheddar ed erba cipollina

6 patate grandi, pelate e tagliate a fette

1 spicchio d'aglio grande, pelato

700 ml di brodo

300 g di formaggio Cheddar, grattugiato

75 g di erba cipollina, tritata finemente

sale e pepe

Versare le patate, l'aglio e 500 ml di brodo nella pentola di cottura. Cuocere a temperatura elevata (High) per 2 ore. Versare e amalgamare l'impasto in un frullatore fino a ottenere la consistenza desiderata. Riportare di nuovo l'impasto nella pentola di cottura e aggiungere il formaggio, il brodo rimanente, l'erba cipollina e il condimento. Lasciare cuocere con l'impostazione (High) per altri 30 minuti. Prima di servire, è possibile aggiungere altro formaggio e panna.

brasato di manzo con verdure

15 ml/1 cucchiaino da cucina di olio

1,5 kg di controgirello

1 cipolla pelata e tritata finemente

4 carote pelate e tagliate a fette di 1 cm di spessore

1 litro di brodo di manzo caldo

Riscaldare l'olio in una padella per fritti e rosolare per bene il manzo.

Aggiungere e soffriggere le verdure fino a ottenere una leggera doratura.

Trasferire il tutto nella pentola di cottura, aggiungere il brodo caldo e il condimento.

Posizionare il coperchio e lasciare cuocere a temperatura elevata (High) per 4 – 6 ore oppure bassa (Low) per 7 – 9 ore.

manzo alla birra

1,5 kg di spezzatino magro per stufato

tagliato a cubetti di 2,5 cm

4 patate grandi, tagliate ciascuna in 8 parti

2 cipolle grandi, tagliate ciascuna in 8 parti

4 carote, tagliate in pezzi di 2 cm di spessore

500 ml di birra

300 ml di brodo di manzo

30 ml/2 cucchiaini da cucina di prezzemolo fresco, tritato finemente

25 g di timo, privato dei gambi

30 ml/2 cucchiaini da cucina di farina di grano duro

sale e pepe

Versare tutti gli ingredienti nella pentola di cottura, quindi cuocere a temperatura elevata (High) per 4 – 6 ore o bassa (Low) per 7 – 9 ore. Mescolare la farina con un po' di acqua fredda per formare un impasto ben amalgamato. Sollevare il coperchio, versare l'impasto nella pentola di cottura e mescolare bene.

Coprire di nuovo e cuocere per alcuni minuti ancora, finché il sugo non ribolle e si addensa leggermente.

ragù alla bolognese

Utilizzabile come base per gli spaghetti o le lasagne alla bolognese

15ml/1 cucchiaino da cucina di olio
2 cipolle, tritate finemente
8 fette di pancetta di rigatino, tritate finemente
1 kg di manzo magro tritato
2 scatole di pomodori pelati da 454 g, tagliati a fette
1 spicchio d'aglio, pelato e schiacciato
30 ml/2 cucchiaini da cucina pieni di passato o di concentrato di pomodori
sale e pepe
250 g di funghi, tritati finemente

Riscaldare l'olio in una padella larga e soffriggere la cipolla fino a dorarla, quindi trasferire il tutto nella pentola di cottura. Versare la pancetta nella padella, soffriggerla per bene e aggiungerla alla pentola di cottura. Soffriggere la carne fino a rosolarla, aggiungere i pomodori a pezzetti e portare il tutto a ebollizione, quindi trasferire nella pentola di cottura. Versare gli altri ingredienti nella pentola di cottura. Cuocere a temperatura elevata (High) per 3 - 5 ore oppure bassa (Low) per 6 - 8 ore

coq au vin

250 g di pancetta, tagliata a pezzi
2 cipolle medio-grandi, tritate finemente
2 spicchi d'aglio schiacciati
450 g di funghi novelli, tagliati a fette sottili
8 petti di pollo disossati
500 ml di vino rosso
1 litro di brodo di pollo caldo
sale e pepe
farina di grano duro (facoltativa)

Versare tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta. Coprire e cuocere a temperatura elevata (High) per 3 - 5 ore oppure bassa (Low) per 6 - 8 ore. Se si preferisce, addensare il sugo con della farina ben amalgamata con acqua. Sollevare il coperchio, aggiungere l'impasto alla pentola di cottura e mescolare bene (se necessario, togliere i petti di pollo e tenerli in caldo mentre si aggiunge la farina). Coprire di nuovo e cuocere per alcuni minuti ancora, finché il sugo non ribolle e si addensa leggermente.

stufato di pollo e dragoncello

*25 g di burro
15 ml/1 cucchiaino da cucina di olio
6 petti di pollo
1 cipolla grande, tritata finemente
200 ml di vino bianco secco
200 ml di brodo di pollo caldo
6 rametti di dragoncello
100 ml di panna densa
sale e pepe
15-30 ml/1-2 cucchiaini da cucina di
farina di grano duro*

Riscaldare il burro e l'olio in una padella.

Aggiungere i petti di pollo e rosolarli per bene. Trasferire il pollo nella pentola di cottura. Soffriggere la cipolla e aggiungerla nella pentola di cottura con il vino, il brodo, 2 rametti di dragoncello e il condimento.

Coprire con il coperchio e lasciare cuocere a temperatura elevata (High) per 3 - 4 ore oppure bassa (Low) per circa 6 ore. Alla fine della cottura, togliere i petti di pollo e tenerli in caldo. Formare un impasto uniforme con la farina e l'acqua e versarlo nella pentola a cottura lenta con la panna, quindi mescolare bene. Introdurre di nuovo i petti di pollo nella pentola di cottura, riposizionare il coperchio e lasciar cuocere per alcuni minuti ancora fino ad addensare il sugo. Al termine, tritare finemente il dragoncello rimanente e aggiungerlo nella pentola. Servire immediatamente.

mele al forno

*5 - 6 mele (scegliere quelle di
grandezza idonea per la pentola di
cottura)
150 g di frutta secca mista
5 ml/1 cucchiaino da cucina pieno di
cannella
50 g di zucchero di canna
125 ml di acqua fredda*

Lavare e togliere il torsolo alle mele, quindi con un coltello affilato tagliare le mele a metà. Inserire le mele nella pentola di cottura. Mescolare la frutta, la cannella e lo zucchero, quindi riempire la parte centrale delle mele con il composto. Aggiungere l'acqua e posizionare il coperchio. Cuocere a temperatura bassa (Low) per circa 4 ore (il tempo dipende dalle dimensioni e dalla varietà delle mele).

sformato di riso

*75 g di riso a chicchi piccoli o per
sformato
50 g di zucchero raffinato
1 litro di latte
25 g di burro
noce moscata macinata*

Versare il riso, lo zucchero e il latte nella pentola di cottura e mescolare bene. Coprire con riccioli di burro e cospargere la noce moscata. Posizionare il coperchio e lasciare cuocere a temperatura elevata (High) per 4 ore oppure bassa (Low) per 5 ore. Dopo 1 ora, mescolare ancora una volta il contenuto della pentola durante la cottura.

budino di caffè e pere

30 ml/2 cucchiaini da cucina di caffè macinato
15 ml/1 cucchiaio da cucina di acqua quasi bollente
4 piccole pere mature
succo di ½ arancia
100 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero di canna raffinato più
15 ml/1 cucchiaio da cucina per la cottura
2 uova sbattute
50 g di farina con lievito
50 g di noccioline tostate e pelate, macinate finemente
45 ml/3 cucchiaini da cucina di sciroppo d'acero
strisce sottili di buccia d'arancia per decorare.

Versare circa 2 ½ cm di acqua calda nella pentola di cottura. Inserire un piattino o uno stampino metallico capovolto in fondo alla pentola, quindi posizionare il coperchio e ruotare la manopola della pentola a cottura lenta su High. Ungere e preparare la base di uno stampo per dolci o per soufflé alto 18 cm.

Mettere il caffè macinato in una piccola terrina e versarvi sopra dell'acqua. Lasciare in infusione per 4 minuti, quindi filtrare con un colino fine. Pelare, tagliare a metà e togliere il torsolo alle pere. Ricavare delle fette sottili da ciascuna metà delle pere, quindi spennellarle con il succo d'arancia. Sbattere insieme il burro e una quantità maggiore di zucchero raffinato in una terrina finché non diventa lieve e morbido. Aggiungere gradualmente le uova sbattendole. Setacciare la farina, quindi cospargerla sull'impasto nella terrina. Aggiungere le noccioline e il caffè liquido. Con il cucchiaio, versare l'impasto nello stampo e livellare la superficie.

Asciugare le pere con carta da cucina e disporle in cerchio nell'impasto cremoso, con il lato piatto verso il basso. Spennellarle con lo sciroppo d'acero, quindi cospargerle con 15 ml/1 cucchiaio da cucina di zucchero raffinato.

Coprire la parte superiore dello stampo con un foglio di alluminio e inserirlo nella pentola di cottura. Versare acqua bollente intorno allo stampo fino a coprire quasi più della metà del bordo. Posizionare il coperchio e lasciare cuocere per 3 – 3 ½ ore finché l'impasto non appare solido e gonfio. Lasciare raffreddare l'impasto nello stampo per circa 10 minuti, quindi capovolgerlo in un piatto da portata. Spennellarlo leggermente con lo sciroppo d'acero rimanente, quindi decorarlo con la buccia d'arancia e servirlo con panna.

chutney di mele

*Pezzo di radice di zenzero di circa
2,5 cm quadrati
15 ml/1 cucchiaino da cucina di
spezie conservanti
1,36 kg di mele per cottura
preparate a fette, ad esempio mele
Bramley
150 g di uva sultanina
150 g di cipolla, tritata finemente
1 spicchio d'aglio grande, pelato e
schiacciato
250 g di zucchero di canna
250 ml di aceto di malto*

Avvolgere la radice di zenzero e le spezie conservanti in un riquadro di tessuto di mussola.

Versare tutti gli ingredienti nella pentola di cottura e mescolare bene.

Posizionare il coperchio e lasciare cuocere a temperatura bassa (Low) per circa 8 ore. Al termine del tempo di cottura, sollevare il coperchio, mescolare gli ingredienti, quindi posizionare la manopola su High e portare a ebollizione il composto per altri 30 – 60 minuti o fino a quando non viene raggiunta la consistenza desiderata. Lasciare raffreddare leggermente, versare in vasetti puliti e coprire immediatamente.

La ricetta consente di ottenere circa 1,8 kg di prodotto

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

segurança

- Este equipamento produz vapor que pode provocar queimaduras.
- Não se queime com o vapor que sai da panela de cozedura lenta, especialmente ao destapar.
- Tenha cuidado ao usar a panela de cozedura lenta; todas as peças aquecem com a utilização. Use luvas de protecção.
- Nunca utilize uma panela de cozedura lenta que esteja danificada. Mande-a verificar ou reparar; ver “Assistência e apoio ao cliente”.
- Nunca coloque a unidade base, o cabo ou a ficha dentro de água – pode apanhar um choque eléctrico. Mantenha os comandos limpos e secos.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Desligue sempre a panela de cozedura lenta da tomada quando não estiver a ser utilizada.
- Nunca coloque o aparelho nem quaisquer dos seus componentes sobre o fogão ou dentro do forno.
- Não utilize o aparelho em superfícies sensíveis ao calor.
- Não utilize a panela de cozedura lenta próximo ou debaixo de cortinas ou de outros materiais combustíveis.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto-suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.

segurança alimentar

- Cozinhe bem a carne (incluindo aves), o peixe e o marisco. Nunca cozinhe alimentos sem estes se encontrarem previamente descongelados.
- Não volte a aquecer os alimentos na panela de cozedura lenta.
- Verifique sempre se os alimentos se encontram bem quentes antes de comer.
- Nunca cozinhe parcialmente carne ou aves, deixando depois arrefecer para voltar a cozinhar mais tarde.
- Siga os conselhos de cozedura do fabricante do alimento, especialmente no caso do feijão seco. Por exemplo, o feijão seco vermelho deve ser demolido de um dia para o outro e depois cozido rapidamente no fogão, durante pelo menos 10 minutos, numa panela cheia de água, para destruir as toxinas antes de ser escorrido e colocado na panela de cozedura lenta.

antes de ligar à tomada

- Certifique-se de que a alimentação eléctrica corresponde ao valor indicado na parte inferior do aparelho.
- Este aparelho cumpre com a Directiva 89/336/EEC da Comunidade Económica Europeia.

antes de usar pela primeira vez

- Lave as peças; ver “Limpeza”.

legenda

- ① tampa
- ② panela de cozedura
- ③ unidade base
- ④ pegas
- ⑤ comando rotativo

como usar a sua panela de cozedura lenta

- 1 Siga a receita e coloque os ingredientes na panela de cozedura.
- 2 Coloque a panela de cozedura na unidade base.
- 3 Coloque a tampa.
- 4 Selecione a posição desejada, por ex. máx. (High) mín. (Low) e depois ligue o aparelho à corrente.
- 5 Deixe cozinhar durante o tempo pretendido.
- 6 Depois de cozinhado, desligue a panela de cozedura lenta e retire a ficha da tomada.

Os tempos que se seguem são meramente indicativos e irão variar consoante o tipo de comida que está a ser cozinhada

Posição Min. (Low) – cozinha a comida gradualmente durante o dia ou durante a noite e demora cerca de 8 horas. Esta posição pode também ser usada quando cozinhar comidas mais delicadas, que podem beneficiar de uma velocidade de cozedura ligeiramente mais lenta, tal como maçãs assadas ou fruta cozida.

Posição Máx. (High) – acelera o processo de cozedura, comparativamente com a posição “Low” (Mín.), com tempos de cozedura que variam entre 3 e 5 horas.

Posição Manter Quente (Keep Warm) – Use esta posição após a comida estar pronta, para a manter quente. Recomendamos não

manter a comida quente durante mais de 1 hora após ser cozinhada e desligando de seguida o aparelho.

conselhos para usar a sua panela de cozedura lenta

- 1 Prepare e use ingredientes à temperatura ambiente, em detrimento de alimentos retirados directamente do frigorífico. Embora alimentos como a carne e o peixe não devam ser deixados fora do frigorífico por mais tempo do que o estritamente necessário, retire-os do frigorífico com a antecedência suficiente para não estarem frios e mantenha-os cobertos com película aderente.
- 2 Corte os tubérculos tais como cenouras, cebolas, nabos, etc. em pedaços pequenos pois estes demoram mais tempo a cozer do que a carne.
- 3 Corte cada tipo de ingrediente em pedaços de tamanho semelhante por forma a garantir que a cozedura seja uniforme.
- 4 Alourar a carne e saltar previamente os legumes numa outra caçarola irá ajudar a retirar uma determinada quantidade de gordura da carne e contribuirá para um melhor aspecto e sabor tanto da carne como dos legumes. No entanto, isto não é imprescindível.
- 5 Não levante a tampa mais do que o necessário durante o processo de cozedura pois isso dará origem a perda de calor e à evaporação de líquido. Dependendo da quantidade de vezes que se retira a tampa e do tempo que a panela fica destapada, poderá ser necessário prolongar o tempo de cozedura por mais 20 minutos a meia hora.

- 6 A cozedura faz-se sempre dentro da panela de cozedura. Nunca coloque os alimentos directamente na unidade base.
- 7 Nunca mergulhe a panela quente em água fria imediatamente após a sua utilização nem despeje água a ferver para dentro da panela vazia e fria. Se exposta a mudanças de temperatura repentinas a panela poderá rachar.
- 8 Após alguns meses de utilização, o esmalte da panela poderá rachar; isto é normal nos utensílios esmaltados e não afecta a eficácia da panela de cozedura lenta.
- 9 Se estiver a adaptar receitas de culinária convencionais, poderá ter de reduzir a quantidade de líquido usado. Na cozedura lenta o líquido não se evapora tão rapidamente como na cozedura tradicional, embora seja necessária uma determinada quantidade de líquido para facilitar a transferência do calor.
- 10 Nunca encha a panela de cozedura lenta a mais de 2/3.
- 11 Os produtos lácteos, incluindo natas, natas azedas e iogurte, devem ser adicionados perto do final da cozedura para evitar que talhem.
- 12 Os legumes congelados, tais como ervilhas, devem ser descongelados e adicionados durante a última meia hora de cozedura.
Desta forma garante-se a manutenção da cor e da textura dos legumes e da temperatura no interior da panela.
- 13 Obtêm-se melhores resultados quando os ingredientes estão cobertos por líquido.
- 14 Retire a gordura em excesso da carne.
- 15 Se tiver recipientes de tamanho adequado à prova de calor, pode cozinhar em simultâneo mais do que uma receita na panela de cozedura lenta; por ex. "steak and kidney pudding" (estufado de vaca e rim), cenouras e compota de fruta. Cubra os recipientes com folha de alumínio e coloque-os em água quente, dentro da panela de cozedura.
- 16 Ao cozinhar lombos inteiros, certifique-se de que estes cabem folgadoamente na panela de cozedura e adicione sempre líquido. Vire a meio do processo de cozedura.
- 17 A utilização de caldo quente acelera o processo de cozedura.
- 18 Para tornar o molho mais espesso, etc. misture um pouco de amido de milho (ou maizena) com uma pequena quantidade de água fria para obter uma pasta macia. Adicione a mistura na panela perto do final do tempo de cozedura. Tape e cozinhe durante mais algum tempo, até os líquidos estarem a borbulhar e ficarem espessos.

cuidados e limpeza

Antes de limpar, desligue sempre o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer.

unidade base

Limpe a parte exterior da panela de cozedura lenta com um pano húmido e seque.

Nunca mergulhe a unidade base em água.

tampa, panela de cozedura

Lave em água morna com detergente, enxágue e seque bem. Podem retirar-se os resíduos de alimentos que tenham ficado agarrados ao interior da panela com a ajuda de uma escova macia. A panela de cozedura e a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

manutenção e assistência técnica

- Por razões de segurança, se o cabo ficar danificado terá de ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador autorizado KENWOOD.

Se precisar de ajuda para:

- usar a sua panela de cozedura lenta
- assistência ou reparações
Contacte a loja onde adquiriu a sua panela de cozedura lenta.

RECEITAS

sopa de batata, queijo Cheddar e cebolinho

6 batatas grandes, descascadas e cortadas às rodelas
1 dente de alho grande, descascado
700 ml de caldo
300 g de queijo Cheddar ralado
75 g de cebolinho fresco picado
sal e pimenta

Coloque as batatas, o alho e 500 ml de caldo na panela de cozedura. Deixe cozer na posição “High” durante 2 horas. Retire a mistura e processe num copo liquidificador até obter a consistência desejada. Volte a colocar a mistura na panela de cozedura e adicione o queijo, o restante caldo, o cebolinho e os temperos. Deixe cozer mais 30 minutos na posição “High”. Antes de servir, pode adicionar mais queijo e natas.

assado de vaca na panela com legumes

15 ml (1 colher sopa) de óleo
1,5 kg de lombo de vaca
1 cebola descascada e picada
4 cenouras descascadas e cortadas em rodelas com 1 cm de espessura
1 litro de caldo de carne de vaca quente

Aqueça o óleo numa frigideira e aloure a carne de vaca a toda a volta. Adicione os legumes e frite até ficarem ligeiramente dourados.

Transfira a mistura para a panela de cozedura, adicione o caldo quente e tempere.

Tape e deixe cozer na posição “High” durante 4 a 6 horas, ou na posição “Low” durante 7 a 9 horas.

carne de vaca em cerveja

1,5 kg de carne de vaca para estufar magra cortada em cubos de 2,5 cm
4 batatas grandes, cada uma cortada em 8 pedaços
2 cebolas grandes, cada uma cortada em 8 pedaços
4 cenouras cortadas em pedaços com 2 cm de espessura
500 ml de cerveja
300 ml de caldo de carne de vaca
30 ml (2 colheres sopa) de salsa fresca picada
25 g de tomilho, sem talos
30 ml (2 colheres sopa) de amido de milho (ou maizena)
sal e pimenta

Coloque todos os ingredientes na panela de cozedura e deixe cozer na posição “High” durante 4 a 6 horas, ou na posição “Low” durante 7 a 9 horas. Misture o amido de milho (ou maizena) com um pouco de água para formar uma pasta macia. Destape, adicione a

mistura na panela de cozedura e mexa bem.

Volte a tapar e cozinhe durante mais algum tempo, até os líquidos estarem a borbulhar e ficarem ligeiramente espessos.

molho bolonhês

Usar como base para Esparguete á Bolonhesa ou Lasanha

15 ml (1 colher sopa) de óleo
2 cebolas picadas
8 fatias de bacon entremeadado picadas
1 kg de carne de vaca magra picada
2 latas de 454 g de tomate picado
1 dente de alho descascado e esmagado
30 ml (2 colheres sopa rasas) de polpa de tomate (ou a gosto)
sal e pimenta
250 g de cogumelos, picados finos

Aqueça o óleo numa frigideira grande, aloure a cebola e transfira para a panela de cozedura. Coloque o bacon na frigideira, deixe fritar e adicione na panela de cozedura. Frite a carne até alourar, adicione os tomates picados, deixe a mistura ferver e transfira para a panela de cozedura. Coloque os restantes ingredientes na panela de cozedura. Deixe cozer na posição “High” durante 3 a 5 horas, ou na posição “Low” durante 6 a 8 horas.

“Coq au vin”

250 g de bacon cortado em cubos
2 cebolas médias/grandes picadas
2 dentes de alho esmagados
450 g de champignons, cortados às rodelas finas
8 peitos de frango sem osso
500 ml de vinho tinto
1 litro de caldo de galinha quente
sal e pimenta
amido de milho (ou maizena)
(opcional)

Coloque todos os ingredientes na panela de cozedura lenta. Tape e deixe cozer na posição “High” durante 3 a 5 horas, ou na posição “Low” durante 6 a 8 horas.

Se desejar, engrosse o molho com uma pasta macia feita com um pouco de amido de milho (ou maizena) misturado num pouco de água. Destape, adicione a mistura na panela de cozedura e mexa bem (se for necessário, retire os peitos de frango e mantenha-os quentes enquanto acrescenta o amido de milho (ou maizena)). Volte a tapar e cozinhe durante mais algum tempo, até os líquidos estarem a borbulhar e ficarem ligeiramente espessos.

estufado de frango com estragão

*25 g de manteiga
15 ml (1 colher sopa) de óleo
6 peitos de frango
1 cebola grande picada finamente
200 ml de vinho branco seco
200 ml de caldo de galinha quente
6 raminhos de estragão
100 ml de natas
sal e pimenta
15-30 ml (1-2 colheres sopa) de
amido de milho (ou maizena)*

Aqueça a manteiga e o óleo numa frigideira.

Adicione os peitos de frango e aloure dos dois lados. Transfira o frango para a panela de cozedura. Aloure a cebola e coloque na panela de cozedura juntamente com o vinho, o caldo de galinha, 2 raminhos de estragão e tempere.

Tape e deixe cozer na posição “High” durante 3 a 4 horas, ou na posição “Low” durante cerca de 6 horas. No final do tempo de cozedura, retire os peitos de frango e mantenha quentes. Misture o amido de milho (ou maizena) com um pouco de água para formar uma pasta macia e adicione na panela de cozedura lenta, juntamente com as natas; mexa bem. Volte a colocar os peitos de frango na panela de cozedura, tape e deixe cozer o tempo suficiente para o molho engrossar. No final, pique finamente o restante estragão e adicione na panela de cozedura. Sirva de imediato.

maçãs assadas

*5 a 6 maçãs (escolha maçãs do tamanho apropriado para caberem na panela)
150 g de mistura de frutos secos
5 ml (1 colher sopa rasa) de canela
50 g de açúcar mascavado
125 ml de água fria*

Lave as maçãs e retire-lhes os caroços; depois, com uma faca afiada, faça um corte na casca, à volta do centro de cada uma. Coloque as maçãs na panela de cozedura. Misture os frutos secos, a canela e o açúcar e encha o centro de cada maçã com esta mistura. Adicione a água e tape. Deixe cozer na posição “Low” durante cerca de 4 horas (o tempo depende do tamanho e da variedade das maçãs).

“rice pudding”

*75 g de arroz de grão curto e arredondado (tipo carolino)
50 g de açúcar refinado
1 litro de leite
25 g de manteiga
noz-moscada moída*

Coloque o arroz, o açúcar e o leite na panela de cozedura e mexa bem. Coloque raspas de manteiga por cima e polvilhe com noz moscada. Tape e deixe cozer na posição “High” durante 4 horas, ou na posição “Low” durante 5 horas. Após 1 hora, mexa o conteúdo da panela de cozedura; mexa mais uma vez durante a cozedura.

pudim de café e pêra caramelizado

30 ml (2 colheres sopa) de café moído
15 ml (1 colher sopa) de água bem quente (sem ferver)
4 pêras maduras pequenas
sumo de 1/2 laranja
100 g de manteiga amolecida
100 g de açúcar amarelo refinado
mais 15 ml (1 colher sopa) para caramelizar
2 ovos batidos
50 g de farinha com fermento
50 g de amêndoas peladas e torradas, moídas
45 ml (3 colheres sopa) de xarope de ácer (ou caramelo)
tiras finas de casca de laranja para decorar

Coloque água quente na panela de cozedura, até ficar com cerca de 2,5 cm de altura. Coloque um pires virado ao contrário ou um aro metálico de cortar massa no fundo da panela, depois tape e ligue a panela de cozedura lenta na posição "High". Unte e polvilhe uma forma de bolos de fundo fixo ou uma taça para soufflé com 18 cm de diâmetro.

Coloque o café moído numa taça pequena e despeje a água por cima dele. Deixe em infusão durante 4 minutos e depois passe por um coador de malha fina. Descasque as pêras, corte-as ao meio e retire-lhes os caroços. Corte as metades de pêra em fatias finas sem as separar e pincele-as bem com o sumo de laranja. Numa taça, bata bem a manteiga com a maior quantidade de açúcar até obter uma mistura leve e fofa. Incorpore gradualmente os ovos e continue a bater. Peneire a farinha e incorpore-a na mistura, na taça. Adicione as amêndoas e o café líquido. Coloque a mistura (às colheradas) na forma ou taça para soufflé e nivele a superfície.

Seque as pêras em papel de cozinha e disponha-as em círculo sobre a mistura, com o lado plano virado para baixo. Pincele-as com parte do xarope de ácer (ou caramelo) e polvilhe com os 15 ml (1 colh. de sopa) de açúcar. Tape a forma ou taça de soufflé com folha de alumínio e coloque-a na panela de cozedura. Coloque água quente suficiente à volta da forma ou taça de soufflé, por forma a que esta fique a mais de metade da altura da forma. Tape e deixe cozer durante 3 a 3,5 horas até ficar firme e alto. Deixe o pudim arrefecer na forma durante 10 minutos e depois desenforme para um prato de servir. Pincele ligeiramente com o xarope de ácer (ou caramelo) restante, decore com as tiras de casca de laranja e sirva acompanhado com natas.

"chutney" de maçã

Pedaço de raiz de gengibre com cerca de 2,5 cm
15 ml (1 colher. sopa) de especiaria de pickle
1,36 kg de maçãs cortadas às rodelas e preparadas (por ex. variedade Bramleys)
150 g de sultanas
150 g de cebola picada finamente
1 dente de alho grande, descascado e esmagado
250 g de açúcar mascavado
250 ml de vinagre de malte

Ate a raiz de gengibre e a especiaria de pickle num pedaço de tecido. Coloque todos os ingredientes na panela de cozedura e mexa bem. Tape e deixe cozer na posição "Low" durante cerca de 8 horas. Passado este tempo, destape, mexa os ingredientes, coloque na posição "High" e deixe a mistura ferver durante mais 30 a 60 minutos ou até ter atingido a consistência desejada. Arrefeça ligeiramente, coloque em frascos limpos e cubra de imediato.

Dá cerca de 2 kg.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

seguridad

- Este aparato produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale de la olla de cocción lenta, especialmente al quitar la tapa.
- Tenga cuidado al manipular la olla de cocción lenta ya que todas las partes se calientan durante el uso. Utilice guantes para horno.
- Nunca utilice una olla de cocción lenta dañada. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: vea “servicio y atención al cliente”.
- Nunca sumerja la unidad base, el cable o el enchufe en agua – podría recibir una descarga eléctrica. Mantenga los mandos limpios y secos.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Desenchufe siempre la olla de cocción lenta cuando no esté siendo utilizada.
- Nunca coloque el aparato o sus componentes sobre una cocina o en un horno.
- No utilice el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- No utilice la olla de cocción lenta cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.

seguridad alimentaria

- Cocine bien la carne (incluyendo las aves), el pescado y los mariscos. Y nunca los cocine mientras estén congelados.
- No recaliente comida en la olla de cocción lenta.
- Asegúrese siempre de que la comida esté bien caliente antes de comer.
- Nunca cocine parcialmente la carne y las aves, refrigerándolas a continuación para cocinarlas posteriormente.
- Siga los consejos del fabricante de los ingredientes, en particular en relación con las alubias. Por ejemplo, las alubias rojas se deben dejar en remojo durante la noche y, luego, se deben hervir de forma rápida en una encimera durante al menos 10 minutos en una cacerola de agua para cocinar fresca con el fin de destruir las toxinas antes de escurrirlas y añadirlas a la olla de cocción lenta.

antes de enchufar la olla de cocción lenta

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de utilizar la olla de cocción rápida por primera vez

- Lave las piezas: vea “limpieza”.

elementos principales

- ① tapa
- ② olla
- ③ unidad base
- ④ asas
- ⑤ mando regulador

uso de su olla de cocción lenta

- 1 Siga la receta y ponga los ingredientes en la olla.
- 2 Coloque la olla en la unidad base.
- 3 Coloque la tapa en su sitio.
- 4 Seleccione la posición deseada (Alto (High) o Bajo (Low)) y, a continuación, enchúfela a la toma de corriente eléctrica.
- 5 Deje cocer durante el tiempo deseado.
- 6 Después de la cocción, apague y desenchufe la olla de cocción lenta.

Los siguientes tiempos son sólo una guía y variarán según el tipo de comida que se prepare

Posición Bajo (Low) cocinará la comida poco a poco durante el día o durante toda la noche y cuesta aproximadamente 8 horas. Esta posición también se puede utilizar al cocinar alimentos más delicados que se beneficiarían de una velocidad de cocción ligeramente más baja como, por ejemplo, las manzanas asadas o la fruta cocida.

Posición Alto (High) acelerará el proceso de cocción en comparación con la posición Bajo con los tiempos de cocción de entre 3 y 5 horas.

Mantener la Posición Medio (Keep Warm) – Utilice esta posición una vez que la comida ya está cocinada para mantenerla caliente. Recomendamos no mantener la comida caliente durante más de 1 hora tras la cocción, y apagar el aparato después de su uso.

consejos sobre el uso de su olla de cocción lenta

- 1 Prepare y utilice ingredientes a temperatura ambiente en vez de recién sacados del frigorífico. Sin embargo, ingredientes como la carne y el pescado no se deberían dejar fuera del frigorífico más tiempo de lo necesario, por lo tanto, sáquelos del frigorífico sólo para quitar el frío y cúbralos con film transparente o plástico para envolver.
- 2 Corte las raíces comestibles como zanahorias, cebollas, colinabos, etc, en trozos bastante pequeños, ya que les cuesta más cocerse que a la carne.
- 3 Corte cada tipo de ingrediente en trozos de igual tamaño, esto ayudará a una cocción uniforme.
- 4 Dorar la carne y saltear la verdura primero en una cacerola aparte ayudará a eliminar una cierta cantidad de grasa de la carne, así como a mejorar el aspecto y el sabor tanto de la carne como de la verdura. Sin embargo, esto no es imprescindible.
- 5 No levante la tapa más de lo necesario durante la cocción ya que esto causará una pérdida de calor y evaporación de líquido. Puede que sea necesario, dependiendo de la frecuencia con la que se quita la tapa y durante cuánto tiempo, alargar el tiempo de cocción entre 20 minutos y media hora más.
- 6 La cocción siempre tiene lugar dentro de la olla. Nunca ponga comida directamente en la unidad base.
- 7 Nunca sumerja la olla caliente en agua fría inmediatamente después de su uso ni vierta agua hirviendo en una olla fría vacía. Someterla a un cambio repentino de temperatura podría hacer que se agrietara.

- 8 Después de varios meses de uso el esmalte de la olla puede agrietarse: esto es común en la cerámica de gres esmaltada y no afectará a la eficacia de la olla de cocción lenta.
- 9 Si está adaptando recetas de la cocina tradicional, puede que deba reducir la cantidad de líquido utilizado. En la cocción lenta, el líquido no se evapora tan rápidamente como en la cocina tradicional, aunque una cierta cantidad de líquido es necesaria para ayudar a la transmisión del calor.
- 10 Nunca llene la olla de cocción lenta más de 2/3.
- 11 Los productos lácteos, incluyendo la nata, la nata agria y el yogur se deben añadir hacia el final de la cocción para ayudar a combatir cualquier cuajo que se pueda producir.
- 12 La verdura congelada, como los guisantes, se debe descongelar y añadir durante la última media hora de cocción.
Esto garantizará la conservación del color y la textura de la verdura, así como la temperatura de la olla.
- 13 Los mejores resultados se obtienen cuando los ingredientes están cubiertos de líquido.
- 14 Quite el exceso de grasa de la carne.
- 15 Siempre y cuando disponga usted de platos resistentes al calor de un tamaño adecuado, se puede cocinar más de un plato en la olla de cocción lenta al mismo tiempo, por ejemplo, pudín de carne y riñón, zanahorias y compota de fruta. Cubra los platos con papel de aluminio precintándolos bien y colóquelos en agua caliente en la olla.
- 16 Al cocinar trozos de carne enteros, asegúrese de que caben bien en la olla y añada líquido continuamente. Deles la vuelta durante el proceso de cocción.
- 17 Utilizar caldo caliente acelerará el proceso de cocción.
- 18 Para espesar la salsa oscura, etc, mezcle algo de maizena con un poco de agua fría para formar una pasta suave. Añada la mezcla a la olla hacia el final del tiempo de cocción. Tape y cocine durante más tiempo hasta que los jugos borboteen y se espesen.

cuidado y limpieza

Apague, desenchufe y deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

unidad base

Limpie el exterior de la olla de cocción lenta con un trapo húmedo y, a continuación, séquela. Nunca sumerja la unidad base en agua.

tapa, olla

Lavar en agua jabonosa templada, aclarar y luego secar completamente. La comida que se haya quedado pegada en el interior del bol se puede quitar con ayuda de un cepillo de cerdas suaves. La olla y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas.

reparaciones y asistencia al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado sólo KENWOOD o un servicio de asistencia técnica autorizado por KENWOOD pueden reemplazarlo.
Si necesita ayuda para:
- utilizar su olla de cocción lenta
- el mantenimiento o las reparaciones Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró esta olla de cocción lenta.

RECETAS

sopa de patata, queso Cheddar y cebollinos

6 patatas grandes, peladas y troceadas
1 diente de ajo grande, pelado
700 ml de caldo
300 g de queso Cheddar, rallado
75 g de cebollinos frescos, picados
sal y pimienta

Ponga las patatas, el ajo y 500 ml de caldo en la olla. Cueza en la posición Alto (High) durante 2 horas. Retire la mezcla y pásela por una licuadora para alcanzar la consistencia deseada.

Vuelva a poner la mezcla en la olla y añada el queso, el caldo restante, los cebollinos y sazone. Déjelo en la posición Alto (High) durante 30 minutos más. Antes de servir, se pueden añadir más queso y nata.

estofado de ternera con verdura

15 ml de aceite
1,5 kg de trozos de ternera para guisar
1 cebolla pelada y picada
4 zanahorias peladas y cortadas en trozos de 1 cm de grosor
1 litro de caldo de buey caliente

Caliente el aceite en una sartén y, a continuación, dore la ternera por todos los lados. Añada la verdura y fríala hasta que esté ligeramente dorada. Pase la mezcla a la olla, añada el caldo caliente y sazone. Coloque la tapa en su sitio y cueza en la posición Alto (High) durante 4 – 6 horas o Bajo (Low) durante 7 – 9 horas.

ternera en cerveza

1,5 kg bistec sin grasa para estofado
cortado en dados de 2,5 cm
4 patatas grandes, cortadas cada una en 8 trozos
2 cebollas grandes, cortadas cada una en ocho trozos
4 zanahorias cortadas en trozos de 2 cm de grosor
500ml de cerveza
300ml de caldo de buey
30 ml de perejil fresco, picado
25 g de ramillete de tomillo, sin los tallos
30 ml de maizena
sal y pimienta

Ponga todos los ingredientes en la olla, a continuación cueza en la posición Alto (High) durante 4 – 6 horas o en Bajo (Low) durante 7 – 9 horas. Mezcle la maizena con un poco de agua fría para formar una pasta suave. Quite la tapa y añada la mezcla a la olla y remueva bien. Vuelva a tapar y cueza durante más tiempo hasta que los jugos borboten y se espesen ligeramente.

salsa boloñesa

Utilícela como base para los espagueti boloñesa o lasaña

*15ml de aceite
2 cebollas, picadas
8 lonchas de bacon, cortadas en trocitos
1 kg de ternera sin grasa picada
2 latas de 454 g de tomates picados
1 diente de ajo, pelado y machacado
30 ml de concentrado de tomate o al gusto
sal y pimienta
250 g de champiñones, finamente cortados*

Caliente el aceite en una sartén grande y fría la cebolla hasta que esté dorada y, a continuación, pásela a la olla. Añada el bacon a la sartén, fríalo y añádalo a la olla. Fría la carne hasta que esté dorada, añada los tomates picados y lleve la mezcla a ebullición; a continuación, páselo a la olla. Ponga los ingredientes restantes en la olla. Cueza en la posición Alto (High) durante 3 – 5 horas o Bajo (Low) durante 6 – 8 horas

coq au vin

*250 g de bacon, cortado en dados
2 cebollas medianas/grandes, picadas
2 dientes de ajo machacados
450 g de champiñones pequeños, cortados gruesos
8 pechugas de pollo deshuesadas
500ml de vino tinto
1 litro de caldo de pollo caliente
sal y pimienta
maizena (opcional)*

Ponga todos los ingredientes en la olla de cocción lenta. Tape y cueza en la posición Alto (High) durante 3 – 5 horas o Bajo (Low) durante 6 – 8 horas. Si lo desea, espese los jugos con un poco de maizena mezclada para formar una pasta suave con agua. Quite la tapa, añada la mezcla a la olla y remueva bien (en caso necesario, retire las pechugas de pollo y manténgalas calientes mientras añade la maizena). Vuelva a tapar y cocine durante más tiempo hasta que los jugos borboten y se espesen ligeramente.

guisado de pollo y estragón

*25 g de mantequilla
15 ml de aceite
6 pechugas de pollo
1 cebolla grande finamente cortada
200 ml de vino blanco seco
200 ml de caldo de pollo caliente
6 ramitos de estragón
100 ml de nata para montar
sal y pimienta
15-30 ml de maizena*

Caliente la mantequilla y el aceite en una sartén. Añada los trozos de pollo y dórelos por ambos lados. Pase el pollo a la olla. Fría la cebolla y póngala en la olla con el vino, el caldo, 2 ramitos de estragón y el condimento. Tape la olla y cueza en la posición Alto (High) durante 3 – 4 horas o Bajo (Low) durante aproximadamente 6 horas. Al final del tiempo de cocción, retire los trozos de pollo y manténgalos calientes. Mezcle la maizena con un poco de agua para formar una pasta suave y añádala a la olla de cocción lenta con la nata, remueva bien. Vuelva a poner los trozos de pollo en la olla, ponga la tapa otra vez y deje cocer durante más tiempo hasta que la mezcla espese. Al terminar, trocee finamente el estragón restante y añádalo a la olla. Servir inmediatamente.

manzanas asadas

*5 – 6 manzanas para asar (elijalas de un tamaño adecuado para que quepan bien en la olla)
150 g de frutos secos mezclados
5 ml de canela
50 g de azúcar moreno
125 ml de agua fría*

Lave y quite el corazón a las manzanas, luego con un cuchillo afilado haga un corte en la piel alrededor del centro de cada una. Ponga las manzanas en la olla. Mezcle los frutos, la canela y el azúcar y luego rellene el centro de cada manzana con la mezcla. Añada el agua y ponga la tapa en su sitio. Cocine en la posición Bajo (Low) durante aproximadamente 4 horas (esto dependerá del tamaño y variedad de las manzanas).

arroz con leche

*75 g de arroz de grano corto o arborio
50 g de azúcar blanco de granulado muy fino
1 litro de leche
25 g de mantequilla
nuez moscada molida*

Ponga el arroz, el azúcar y la leche en la olla y remueva bien. Ponga virutas de mantequilla por encima y espolvoree con nuez moscada. Ponga la tapa en su sitio y cueza en la posición Alto (High) durante 4 horas o Bajo (Low) durante 5 horas. Después de 1 hora remueva el contenido de la olla y de nuevo durante la cocción.

pudding pegajoso de café y pera

*30 ml de café molido
15 ml de agua a punto de hervir
4 peras maduras pequeñas
el zumo de media naranja
100 g de mantequilla ablandada
100 g de azúcar moreno de
granulado muy fino más
15 ml para la cocción
2 huevos batidos
50 g de harina con levadura
50 g de avellanas peladas y
tostadas, finamente molidas
45 ml de jarabe de arce
tiras finas de corteza de naranja
para decorar.*

Vierta unos 2½ cm de agua caliente en la olla. Ponga un platito boca arriba o un aro de pastelería en la base, a continuación, ajuste la tapa y encienda la olla de cocción lenta poniéndola en la posición Alto (High). Unte con mantequilla y use como línea base un molde fijo para bases de tartas de 18 cm de hondo o una fuente para suflé. Ponga el café molido en un bol pequeño y vierta el agua por encima. Déjelo en infusión durante 4 minutos y, a continuación, cuélelo en un colador fino. Pele, parta en mitades y quite el corazón de las peras. Haga cortes transversales en las mitades de las peras y, a continuación, píntelas por encima con el zumo de naranja. Bata la mantequilla y la cantidad más grande de azúcar blanco de granulado muy fino en un bol hasta que esté suave y esponjoso. Poco a poco, añada los huevos y bátalos. Tamice la harina, luego incorpórela a la mezcla en el bol. Añada las avellanas y el café líquido. Con una cuchara, ponga la mezcla en el molde o fuente para suflé y nivele la superficie. Dé golpecitos a las peras para que se sequen sobre papel de cocina y dispóngalas en un círculo en la mezcla

esponjosa, el lado plano debajo. Píntelas con un poco de jarabe de arce, luego espolvoree con 15 ml de azúcar extrafino.

Cubra la parte superior del molde o fuente para suflé con papel de aluminio y colóquelo en la olla. Vierta suficiente agua caliente alrededor del molde o fuente hasta que llegue un poco más arriba de la mitad de los lados. Tape y deje cocer durante 3 – 3½ horas hasta que haya subido bien y esté firme. Deje que el bizcocho se enfríe en el molde durante unos 10 minutos, luego dele la vuelta en una fuente. Pinte ligeramente con el jarabe de arce restante, a continuación decore con corteza de naranja y sívalo con nata.

chutney de manzana

*Un trozo de raíz de jengibre de
unos 2,5 cm cuadrados
15 ml de especias de encurtido
1,36 kg de manzanas para asar
cortadas
en rodajas, por ejemplo, las
Bramley
150 g de pasas sultana
150g de cebolla finamente cortada
1 diente de ajo grande, pelado y
machacado
250 g de azúcar moreno
250ml de vinagre de malta*

Ate la raíz de jengibre y las especias de encurtido dentro de un trocito de gasa. Ponga todos los ingredientes en la olla y remueva bien. Ponga la tapa en su sitio y cueza en Bajo (Low) durante aproximadamente 8 horas. Al final de este tiempo, quite la tapa, remueva los ingredientes y, luego, gire a la posición Alto (High) y deje que la mezcla hierva durante 30 – 60 minutos más o hasta que se haya alcanzado la consistencia requerida. Deje enfriar ligeramente en tarros limpios y tape inmediatamente.

Se hacen unos 2 kg

Fold forsiden med illustrationerne ud.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

sikkerhed

- Dette apparat frembringer damp, som du kan brænde dig på.
- Undgå at blive brændt af den damp, der kommer op fra din el-gryde, når låget fjernes.
- Vær forsigtig når du bruger din el-gryde, da alle delene opvarmes ved anvendelse. Brug ovenhandsker.
- Brug aldrig en el-gryde, der er gået i stykker/ikke virker.
- Få den eftersat og repareret. Se under service- og kunderådgivning.
- Anbring aldrig termostat, ledningen eller stikket i vand, da det kan afgive elektrisk stød. Hold dens kontrolenheder tørre og rene.
- Lad ikke ledningen hænge løst ned hvor et barn kan gribe ud efter den.
- Sluk altid for din elgryde når den ikke er i brug.
- Anbring aldrig apparatet eller dens dele på et komfur eller i en ovn.
- Brug ikke apparaterne på varmfølsomme overflader.
- Brug aldrig din el-gryde i nærheden af gardiner eller andre brandbare materialer.
- Lad ikke ældre mennesker anvende apparatet uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

fødevarerikkerhed

- Tilbered kød (herunder fjerkræ) fisk og skaldyr helt igennem. Tilbered dem aldrig fra frossen tilstand.
- Maden må ikke genopvarmes i din el-gryde.
- Sørg altid for, at maden er varmet helt igennem før det indtages.
- Man må aldrig delvist tilberede kød og fjerkræ for derefter at nedfryse det igen til senere tilberedning.
- Følg anvisninger fra produktforhandleren særligt når det drejer sig om tørrede bønner. Tørre røde kidney bønner skal f. eks lægges i blød natten over og koges i min. 10 minutter i en gryde og derefter skylles godt og sigtes for at fjerne toksiner. Først da kan de bruges i videre tilberedning i elgryden.

Inden der tændes

- Sikre dig at strømforsyningen er den samme som på undersiden af apparatet.
- At apparatet er i overensstemmelse med EØS direktivet 89/336/EEC.

Inden det anvendes første gang

- Skal alle dele rengøres se under "rengøring"

nøgle

- ① låg
- ② gryder
- ③ termostat
- ④ håndtag
- ⑤ kontrolknapper

sådan bruger du din el-gryde

- 1 Følg opskriften og anbring ingredienserne i gryden.
- 2 Anbring gryden på termostaten.
- 3 Sæt låget på.
- 4 Vælg den ønskede indstilling, f. eks høj (High) eller lav (Low) og tænd derefter for strømmen.
- 5 Følg derefter anvisningen for tilberedningstiden.
- 6 Når retten er færdig slukker du for din elgryde og tager ledningen ud.

Følgende tilberedningstider er kun forslag og vil variere alt efter hvilken slags mad, der tilberedes

Lav (Low) indstilling tilbereder gradvist maden i løbet af natten og tager ca. 8 timer. Denne indstilling kan også anvendes, når der tilberedes mere fine madretter, så som bagte æbler og pocheret frugt, der med fordel kan tilberedes langsomt.

Høj (High) indstilling tilbereder maden hurtigt – dvs. over 3-5 timer, i sammenligning med den lave indstilling.

Hold lun-indstilling (Keep Warm) – Anvend denne indstilling når maden er tilberedt og skal holdes lun. Vi anbefaler, at mad ikke holdes lun i mere end 1 time efter endt tilberedning. Husk at slukke efter brug.

forslag til hvordan du kan bruge din el-gryde

- 1 Tilbered og anvend hellere ingredienserne ved stuetemperatur snarere end direkte fra køleskabet. Ingredienser så som fisk og kød bør dog ikke være i stuetemperatur længere end højst nødvendigt. Sådanne ingredienser bør først tages ud for at afkøle inden tilberedning og skal dækkes til med

husholdningsfilm eller lignende inden brug.

- 2 Skær grøntsager så som gulerødder, løg og kålroer i små stykker, da de er længere tid om at blive møre end f. eks kød.
- 3 For at sikre en jævn tilberedning bør ingredienserne udskæres i passende stykker alt efter deres størrelse.
- 4 Stegning af kød og sautering af grøntsager på hver deres pande sikrer, at noget af fedtstoffet fjernes; dette vil igen få retten til både at smage bedre og fremtræde mere indbydende, men det er dog ikke absolut nødvendigt.
- 5 Hold så vidt muligt låget lukket under tilberedningen så varmen ikke slipper ud og saften fra retten fordamper. Såfremt det er nødvendigt at lette på låget for at røre i retten kan tilberedningstiden forlænges med yderligere 20-30 minutter.
- 6 Tilbered altid retten i gryden. Anbring aldrig mad direkte på termostaten.
- 7 Anbring aldrig gryden i koldt vand lige efter brug og hæld ikke koldt vand direkte i gryden; hvis den udsættes for pludselige temperaturudsving, kan der opstå revner.
- 8 Efter flere måneders brug, kan glaseringen på stentøjet få lidt revner, dette er normalt på glaseret stentøj og vil ikke påvirke effektiviteten af din el-gryde.
- 9 Hvis du laver mad efter traditionelle opskrifter, skal du muligvis bruge mindre væske. Når man tilbereder en ret langsomt, fordamper saften ikke så hurtigt som ved traditionel tilberedning, selv om en vis del væske er nødvendig for at fordele varmen jævnt.
- 10 Fyld aldrig din elgryde mere end 2/3 fuld.

- 11 Mælkeprodukter, herunder fløde, creme fraiche og yoghurt bør tilsættes til sidst for at undgå, at retten kommer til at skille.
- 12 Frosne grøntsager så som ærter skal optøs inden de tilsættes og bør kun koge i de sidste ca. 30 minutter.
Dette sikrer at grøntsagernes farve og konsistens bevares og at gryden holdes jævnt varm.
- 13 De bedste resultater opnås når ingredienserne er dækket af væske.
- 14 Fjern overskydende fedtstof fra kødet.
- 15 Der kan tilberedes mere end en ret ad gangen, såfremt du har nok varmelegemer. F. eks kødtærter, (med bl.a. oksekød) gulerødder og frugtkompot. Dæk retterne til med stanniol og anbring dem en for en i varmt vand i gryden.
- 16 Når store stykker kød/stege tilberedes, skal stykkerne passe til gryden og væske skal altid tilsættes. Fjern noget af væsken i løbet af tilberedningen.
- 17 Hvis der tilsættes varm bouillon forkortes tilberedningstiden.
- 18 Hvis sovsen skal jævnes, kan der tilsættes lidt majs mel med en smule koldt vand. Dette skal gøres til sidst. Dæk det til og lad det simre indtil saften fra maden er lettere tyktflydende og gennemstegt.

vedligeholdelse og rengøring

Sørg altid for at apparatet er slukket og afkølet før det rengøres.

Termostaten

Tør overfladen på din el-gryde af med en fugtig klud og lad den herefter tørre. Sænk aldrig termostaten ned i vand.

låg, gryde

Vafvaskes af med varmt sæbevand, afskyl og aftør af. Madrester, der sidder fast, kan fjernes med en blød børste. Både låg og gryde kan tåle at komme i opvaskemaskine.

service

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD reparatør.
Hvis du har brug for hjælp omkring:
- Sådan brug afer du din el-gryde
- Får service eller hjælp til reparation
Kontakt da venligst din forhandler.

OPSKRIFTER

kartoffel- og ostesuppe med purløg

6 store skrællede og skiveskårne kartofler
1 stort fed pillet hvidløg
0,7 dl bouillon
300 gr revet ost, f. eks Cheddar ost
75 g. friskt klippet purløg
salt og peber

Anbring kartofler og hvidløg i 0,5 dl bouillon i gryden og tilbered den på Høj (High) i 2 timer. Blandingen blendes derefter til den ønskede konsistens og tilsæt så osten, resten af bouillon og samt krydderier og purløg. Retten skal koge i 30 minutter mere på den høje (High) indstilling. Inden suppen serveres, kan der tilsættes ekstra ost og evt. fløde.

grydestegt oksekødsstuvning med grøntsager

- 1 spsk. olie
- 1,5 kg oksesteg
- 1 pillet og hakket løg
- 4 skrællede gulerødder skåret i stykker på ca. 1 cm.
- 1 l. oksekødsbouillon

Varm olien på panden og brun kødet på alle sider. Tilsæt grønnsager og steg dem indtil de er let gyldne.

Anbring ingredienserne i gryden sammen med bouillon og krydderierne. Sæt låget på og lad retten simre i 4-6 timer på den høje (High) indstilling eller i 7-9 timer på lav (Low) indstilling.

oksekød i øl

- 1,5 kg magert oksestykke (til grydesteg) udskåret i stykker på ca. 2,5 cm.
- 4 store kartofler, hver skåret i 8 stykker
- 2 store løg, hver skåret i 8 stykker
- 4 gulerødder, skåret i stykker på ca. 2 cm.
- 0,5 dl øl
- 0,3 dl oksekødsbouillon
- 2 tsk. friskskåren persille
- ca. 25 g. timian, fjern stængler
- 2 tsk. majsmelet
- salt og peber

Anbring alle ingredienserne i gryden og lad dem simre i 4-6 timer på den høje (High) indstilling eller 7-9 timer på lav (Low) indstilling. Bland majsmelet med en smule koldt vand til en jævning, fjern låget, tilsæt jævningen og rør godt rundt. Sæt låget på igen og lad retten simre indtil den er en smule tyktflydende.

bolognaise sovs

Brug en base til Spaghetti Bolognaise eller Lasagne

- 1 spsk. olie
- 2 hakkede løg
- 8 stk. røgede baconstrimler skåret i stykker
- 1 kg hakket oksekød
- 2 dåser flåede tomater á ca. 450 g. hver
- 1 pillet fed hvidløg
- 2 spk. tomatpuré (smages til)
- salt og peber
- 250 g. champignon skåret i fine stykker

Opvarm olien på en stor pande og steg løgene indtil de er gyldne og kom dem så i gryden. Steg bacon på panden og kom det så i gryden, brun derefter kødet på panden, tilsæt de flåede tomater, bring det i kog og kom det så i gryden. Tilsæt resten af ingredienserne og lad det hele simre på den høje (High) indstilling i 3-5 timer eller på lav (Low) indstilling i 6-8 timer.

coq au vin

- 250 g. skiveskåret røget bacon
- 2 mellemstore hakkede løg
- 2 fed knust hvidløg
- 450 g. markchampignon skåret i tykke skiver
- 8 stk. kyllingebryst (udbenede)
- 0,5 dl. rødvin
- 1 l kyllingebouillon
- salt og peber
- majsmelet (valgfrit)

Anbring alle ingredienserne i. Dæk dem til, og lad dem simre i 3-5 timer på den høje (High) indstilling eller i 6-8 timer på lav (Low) indstilling.

Hvis man ønsker det, kan sovsen jævnes til med lidt majsmelet, der opblandes med lidt koldt vand først. Fjern låget og tilsæt blandingen og rør så godt rundt (man kan f. eks fjerne kyllingestykkerne og holde dem lune mens majsmeletblanding tilsættes).

Sæt så låget på igen og lad retten simre indtil sovsen er lettere tyktflydende.

kyllingegrydesteg med estragon

*25 g. smør
1 tsk. olie
6 stk. kyllingebryst
1 stort finthakket løg
0,2 dl hvidvin
0,2 dl varmt kyllingebouillon
6 estragon kviste
0,1 dl fløde
salt og peber
1-2 tsk. Majsmelet*

Opvarm smørret og olien i en pande. Tilsæt kyllingestykkerne og brun dem på begge sider. Anbring så kyllingestykkerne i gryden. Stæg løgene og læg dem i gryden sammen med vin, bouillon og 2 estragon kviste samt krydderierne. Dæk så til og lad retten simre i 3-4 timer på den høje (High) indstilling eller i ca. 6 timer på lav (Low) indstilling. Til sidst tages kyllingestykkerne op og holdes lune, mens majsmelet blandes med lidt koldt vand og røres i resten af retten sammen med fløden for at jævne sovsen til. Læg derefter kyllingestykkerne i igen og lad retten simre lidt endnu indtil sovsen er lettere tyktflydende. Dernæst drysses de sidste findelte estragon kviste henover retten inden servering. Serveres med det samme.

bagte æbler

*5-6 madæbler (vælg en størrelse, der passer til gryden)
150 g. blandet tørret frugt
1 tsk. kanel
50 g. puddersukker
1 ½ dl kold vandt*

Vask og skær æblernes kernehuse ud og skær æblerne over på midten, så man har to halvdele pr. æble. Læg så æble halvdelene i gryden. Bland så frugt, kanel og sukker sammen og anbring fyldet i æblernes midte. Tilsæt så vand og læg låget på og sæt indstillingen på lav (Low) i omkring 4 timer (afhængigt af æblernes sort og størrelse).

risdessert

*75 g. grødris
50 g. almindeligt hvidt strø sukker
1 l. mælk
25 g. smør
knust muskatnød*

Anbring ris, sukker og mælk i gryden og rør godt rundt. Tilsæt så smør og knust muskatnød. Læg låget på og lad retten simre på den høje (High) indstilling i 4 timer eller på lav (Low) indstilling i 5 timer. Efter 1 time skal der røres rundt i retten og en gang mere i løbet af den samlede tilberedningstid.

Sirupskaffe og pæredessert

*2 spsk. kaffepulver
1 spsk. næsten kogende vand
4 små, modne pærer
juice af en halv appelsin
100 g. smeltet smør
100 g. rørsukker
+ 1 spsk. rørsukker til bagning
2 piskede æg
50 g. mel
50 g. ristede, fint malede
hasselnødder
3 spsk. mørk sirup
lidt appelsinskal eller skræl til at
pynte med.*

Hæld 2½ cm varmt vand i gryden. Anbring så en metalbeholder med bunden nedad (til vandbad) deri og læg derefter låget på og tænd for den høje (High) indstilling. Smør en tærtebund – eller en souffléform - på 18 cm i diameter. Anbring kaffepulveret i en lille skål og hæld vandet over. Lad det trække i 4 minutter og si det så fint. Skræl, udkern og halvér pærerne og smør appelsinjuicen på alle halvdelene. Smør og rørsukker blandes og piskes til en let masse og pisk forsigtigt æggene ned i massen. Si melet og hæld det op i skålen sammen med kaffen og hasselnødderne. Fordel nu massen jævnt i den valgte beholder med en stor ske og sørg for at overfladen er lige.

Tør pærerne på et stykke køkkenrulle og læg dem i en cirkel på tærtebunden med ryggen opad. Smør lidt sirup på pærerne og si derpå ca. 1 tsk. sukker henover.

Dæk valgte beholder med stanniol og anbring den i gryden. Hæld dernæst vand nok i gryden til den er lidt mere end halvvejs fyldt op. Læg herefter derpå låget på og lad retten simre i 3-3½ time, indtil den er fast og hævet (som en soufflé).

Lad derpå tærtebunden afkøle i ca. 10 minutter og læg den på et serveringsfad. Smør sirup på og drys derefter med appelsinskallen og server flødeskum til.

Æblechutney

*1 stykke frisk ingefær, ca. 2,5 cm i
alt
1 spsk. sødede syltekrydderier
1,5 kg madæbler (gerne af sorten
Bramley)
udskåret i skiver
150 store rosiner
150 g. finhakket løg
1 stor fed hvidløg, pilet og hakket
250 g. puddersukker
2,5 dl æble eller malteddike*

Læg ingefær og syltekrydderierne/urterne i en lille stofpose af let bomuldsstof. Anbring alle ingredienserne i gryden og rør godt rundt. Lad ingredienserne simre på lav (Low) indstilling i 8 timer og lad evt. blandingen koge i yderligere 30-60 minutter på den høje (High) indstilling, indtil den ønskede konsistens er opnået. Afkøl massen og anbring den derefter i rene sylteglas og dæk dem til med det samme.

Samlede færdige mængde er ca. 1,84 kg.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Denna apparat avger ånga som kan bränna dig.
- Se till att du inte bränner dig på ångan som avges, var särskilt försiktig när du tar bort locket.
- Var försiktig när du hanterar din slow-cooker, alla delar blir varma under användning. Använd grytlappar.
- Använd aldrig en skadad slow-cooker. Se till att den kontrolleras eller repareras: se service och skötselansvisningar.
- Sänk aldrig ner basenheten, sladden eller kontakten i vatten – du kan få en elektrisk stöt. Se till att reglagen hålls rena och torra.
- Låt aldrig sladden hänga ner där ett barn kan få tag på den.
- Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
- Ställ aldrig apparaten eller delarna på en kokplatta eller i ugnen.
- Använd aldrig apparaten på värmekänsliga ytor.
- Använd inte apparaten nära eller under gardiner eller andra brandfarliga material.
- Låt inte svaga personer använda apparaten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

matsäkerhet

- Tillaga kött (och fågel), fisk och skaldjur ordentligt. Tillaga aldrig frysta råvaror.
- Återuppvärm inte mat i slow-cookern.
- Se alltid till att maten är ordentligt varm innan du äter den.
- Tillaga aldrig kött och kyckling delvis för att sedan kyla och laga färdigt senare.
- Följ tillagningsråden från tillverkaren särskilt noga när det gäller torkade bönor. Röda kidneybönor ska exempelvis blötläggas över natten och sedan koka kraftigt i minst 10 minuter i en kastrull med friskt vatten. Detta för att gifterna ska förstöras innan bönorna sköljs och kan tillsättas i slow-cookern.

före anslutningen

- Kontrollera att den elektriska spänningen är densamma som den som anges på undersidan av apparaten.
- Denna apparat uppfyller kraven enligt EEC Direktiv 89/336/EEC.

innan du använder din slow-cooker för första gången

- Diska delarna, se rengöringsinstruktioner.

key

- ① lock
- ② gryta
- ③ basenhet
- ④ handtag
- ⑤ kontrollknapp

så använder du din slow-cooker

- 1 Följ receptet och lägg ingredienserna i kokkärlet.
- 2 Placera kokkärlet i basenheten.
- 3 Lägg på locket.
- 4 Välj önskad inställning: Hög (High) eller Låg (Low) och sätt i kontakten.
- 5 Koka så länge som önskas.
- 6 När du kokat färdigt stänger du av och drar ut kontakten på din slow-cooker.

Följande tidsangivelser är bara vägledande och kan variera beroende på vilken slags mat som lagas.

Låg (Low) inställning lagar maten gradvis under dagen eller under natten och tar ungefär 8 timmar. Denna inställning kan också användas när känsligare mat ska tillagas som inte behöver koka så länge, som bakade äpplen eller inkokt frukt.

Hög (High) inställning snabbar på tillagningsprocessen jämfört med Låg inställning med koktider på mellan 3 och 5 timmar.

Varmhållnings(Keep Warm) inställning Använd denna inställning när maten har tillagats och ska hållas varm. Vi rekommenderar att maten inte hålls varm under mer än en timme efter tillagningen och att enheten sedan stängs av efter användning.

förslag på hur du kan använda din slow-cooker

- 1 Använd ingredienser som legat ett tag i rumstemperatur hellre än att ta dem direkt från kylskåpet. När det gäller sådana ingredienser som kött och fisk ska de däremot inte vara ute ur kylskåpet längre än nödvändigt, så ta ut dessa en liten

stund innan matlagningen för att avlägsna kylan och täck med folie eller gladpack.

- 2 Skär rotfrukter som morötter, lök, kålrötter osv. i lite mindre bitar då de måste kokas längre än kött.
- 3 Skär samtliga ingredienser i lika stora bitar för att underlätta vid tillagningen.
- 4 Bryn köttet och grönsakerna först i en annan panna om du vill få bort en del av fettet. Detta förbättrar även utseende och smak hos både kött och grönsaker. Detta är förstas inte nödvändigt.
- 5 Lyft inte på locket oftare än nödvändigt under tillagningen då detta gör att värmen minskar och vätskan avdunstar. Om du lyfter ofta på locket kan det behövas ytterligare 20-30 minuters koktid.
- 6 Tillaga alltid maten i kokkärlet. Lägg aldrig mat direkt i basenheten.
- 7 Sänk aldrig ner det varma kokkärlet i kallt vatten direkt efter användning, och håll aldrig kokande vatten i ett tomt och kallt kokkärl. Om man utsätter kokkärlet för en snabb temperaturväxling kan det spricka.
- 8 När grytan använts i flera månader kan laseringen spricka: detta är vanligt med laserat stengods och påverkar inte slow-cookers funktion.
- 9 Om du använder dig av recept för traditionell matlagning kan du behöva minska mängden vätska. Vid långsam tillagning dunstar inte vätskan lika mycket som vid traditionell matlagning även om en viss mängd vätska behövs för att överföra värme.
- 10 Fyll aldrig din slow-cooker till mer än 2/3.
- 11 Mjölksprodukter, såsom grädde, crème fraiche och yoghurt, tillsätts i slutet av tillagningen för att undvika att såsen skär sig.

- 12 Frusna grönsaker, t.ex. ärter, bör tinas och läggas i under den sista halvtimmen. Detta för att bevara färg och struktur hos grönsakerna liksom temperaturen i grytan.
- 13 De bästa resultaten uppnås när ingredienserna täcks av vätska.
- 14 Ta bort överflödigt fett från köttet.
- 15 Om du har värmetåliga kärl i lämplig storlek, kan mer än en rätt tillagas samtidigt i din slow-cooker, exempelvis gryta, morötter och fruktkompott. Täck kärlen ordentligt med folie och ställ dem i varmt vatten i grytan.
- 16 När du tillagar hela stekar, se till att de passar i grytan och tillsätt alltid vatten. Vänd steken under tillagningen.
- 17 Tillagningstiden förkortas om du använder varm buljong.
- 18 Vill du göra såsen tjockare blandar du lite maizena med lite kallt vatten. Tillsätt maizena-blandningen i grytan i slutet av tillagningen. Täck med lock och koka ytterligare en stund tills vätskan har sjudit och tjocknat.

skötsel och rengöring

Stäng alltid av, dra ut kontakten och låt apparaten kallna innan du börjar rengöra.

basenhet

Torka av utsidan på slow-cookern med en fuktig trasa och torka den sedan torr. Sänk aldrig ner basenheten i vatten.

lock, kokkärl

Tvätta i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka sedan noggrant. Mat som har fastnat på insidan av grytan kan tas bort med hjälp av en mjuk diskborste. Kokkärlet och locket kan diskas i diskmaskin.

service och kundtjänst

- Om sladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-leverantör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda din slow-cooker
 - service eller reparation
- Kontakta affären där du köpte din slow-cooker.

RECEPT

soppa med potatis, ost och gräslök

6 stora potatisar, skalade och skivade

1 stor vitlöksklyfta, skalad

7 dl buljong

300 ost (Cheddar el. motsv.), riven

*2 msk färsk hackad gräslök
salt och peppar*

Lägg potatis, vitlök och 5 dl av buljongen i grytan. Koka på Hög (High) i 2 timmar. Ta bort blandningen och kör i mixer till önskad konsistens. Lägg tillbaka blandningen i grytan och tillsätt osten, resterande buljong, gräslök och kryddor. Låt stå på Hög (High) ytterligare 30 minuter. Tillsätt extra ost och grädde om du vill vid serveringen.

biffstek med grönsaker

- 1 matsked olja
- 1,5 kg innanlår
- 1 lök, skalad och hackad
- 4 morötter, skalade och skurna i
- 1 cm tjocka skivor
- 1 liter varm köttbuljong

Hetta upp oljan i en stekpanna och bryn köttet på alla sidor. Tillsätt grönsakerna och stek tills de fått lite färg. Häll över blandningen i grytan, tillsätt den varma buljongen och kryddorna. Lägg på locket och koka på Hög (High) 4-6 timmar eller Låg (Low) 7-9 timmar.

biff i öl

- 1,5 kg grytbitar
- skurna i 2,5 cm stora kuber
- 4 stora potatisar, skurna i 8 bitar vardera
- 2 stora lökar, skurna i åtta bitar vardera
- 4 morötter, skurna i 2 cm tjocka bitar
- 5 dl öl
- 3 dl köttbuljong
- 2 msk färsk persilja, hackad
- 25 gr timjan, stjälkar borttagna
- 2 matskedar maizena
- salt och peppar

Lägg i alla ingredienser i grytan och koka på Hög (High) i 4-6 timmar eller på Låg (Low) 7-9 timmar. Blanda maizenan med lite kallt vatten och rör ihop till en jämn smet. Ta bort locket och tillsätt blandningen, rör om väl. Täck igen och koka ytterligare en stund tills dess att vätskan sjuder och har tjocknat något.

bolognaisesås

Använd som bas till Spagetti Bolognese eller Lasagne

- 1 matsked olja
- 2 lökar, hackade
- 8 skivor hackad bacon
- 1 kg köttfärs
- 2 x 454 g burkar krossade tomater
- 1 vitlösklyfta, skalad och krossad
- 2 msk tomatpuré eller enligt smak
- salt och peppar
- 250 gr champinjoner, finhackade

Hetta upp oljan i en stor stekpanna och stek löken tills den får en gyllenbrun färg, häll sedan över den till grytan. Stek baconet i stekpannan och flytta sedan över det till grytan. Stek köttet tills det fått färg, tillsätt de krossade tomaterna och koka upp innan du håller över allt i grytan. Lägg i de återstående ingredienserna i grytan. Koka på Hög (High) 3-5 timmar eller Låg (Low) 6-8 timmar.

coq au vin

- 250 g bacon, tärnad
- 2 medium/stora lökar, hackade
- 2 krossade vitlösklyftor
- 450 gr champinjoner, tjockt skivade
- 8 befria kycklingbröst
- 5 dl rött vin
- 1 liter varm hönsbuljong
- salt och peppar
- maizena (om du vill)

Lägg i alla ingredienser i grytan. Täck och koka på Hög (High) 3-5 timmar eller Låg (Low) 6-8 timmar. Om du vill kan du reda såsen med lite maizena som är utrört i vatten. Ta bort locket och tillsätt blandningen i grytan och rör om ordentligt (om det behövs tar du bort kycklingen och håller den varm medan du tillsätter maizenan). Täck med lock och koka ytterligare en stund tills vätskan har sjudit och tjocknat.

kyckling och dragon-gryta

25 gr smör
1 msk olja
6 kycklingbröst
1 stor lök, finhackad
2 dl torrt vitt vin
2 dl varm hönsbuljong
6 kvistar dragon
1 dl vispgräddde
salt och peppar
1-2 msk maizena

Smält smöret med oljan i en stekpanna. Tillsätt kycklingbitarna och bryn dem på bägge sidor. Flytta över kycklingen till grytan. Stek löken och lägg över den i grytan tillsammans med vinet, buljongen, 2 stjälkar dragon och kryddor. Täck med locket och koka på Hög (High) i 3-4 timmar eller Låg (Low) ungefär 6 timmar. Ta bort kycklingen mot slutet av tillagningen och håll den varm. Blanda maizena med vatten tills du får en jämn smet och blanda ner i grytan tillsammans med grädden. Rör om ordentligt. Lägg tillbaka kycklingbitarna i kokkärlet, lägg på locket igen och låt koka ytterligare en stund tills grytan tjocknat. Hacka slutligen resten av dragonen och lägg i grytan. Servera genast.

bakade äpplen

5 – 6 matlagingsäpplen (välj sådana som passar storleksmässigt i grytan)
150 gr blandad torkad frukt
1 tsk kanel
4 msk farinsocker
1 ¼ dl kallt vatten

Skölj och kärna ur äpplena, ta sedan en vass kniv och skär en skåra i skalet runt mitten på varje äpple. Lägg i äpplena i grytan. Blanda frukt, kanel och socker och fyll sedan mitten på varje äpple med blandningen. Tillsätt vatten och lägg locket på plats. Koka på Låg (Low) ca 4 timmar (beroende på äpplenas storlek och antal).

rispudding

75 gr rundkornigt ris/grötris
½ dl socker
1 liter mjölk
25 gr smör
mald muskot

Lägg i ris, socker och mjölk i grytan och rör om noga. Lägg på smörklickar och krydda med muskot. Lägg på locket och koka på Hög (High) i 4 timmar eller på Låg (Low) i 5 timmar. Rör om efter en timma, och sedan ytterligare en gång under tillagningen.

kladdig kaffe- och päronpudding

*2 msk kaffepulver
1 msk kokhett vatten
4 små mogna päron
juicen från en halv apelsin
100 gr rumsvarmt smör
100 gr socker plus
1 msk för utbakning
2 vispade ägg
4 msk vetemjöl blandat med ½ tsk
bakpulver
50 gr rostade skållade hasselnötter,
fint malna
3 msk lönnsirap el. motsvarande
apelsinskal för dekoration*

Häll i ca 2½ cm varmt vatten i grytans botten. Placera ett uppvänt fat eller kakform av metall i botten, sätt på locket och ställ slow-cookern i läge Hög (High). Smörj en djup 18 cm kakform eller suffléform och placera den på fatet. Häll i det malda kaffet i en liten skål och häll över vattnet. Låt dra i 4 minuter, och sila sedan genom filter. Skala, halvera och kärna ur päronen. Skär skåror tätt i päronhalvorna och pensla apelsinjuicen över. Vispa ihop smöret och den större mängden socker tills smeten blir porös. Tillsätt äggen under vispning ett i taget. Vänd försiktigt ner mjölet med bakpulvret i skålen. Tillsätt hasselnötterna och kaffet. Lägg i blandningen i formen och jämna till ytan. Torka päronen med hushållspapper och placera dem så de bildar en cirkel i smeten med den jämna sidan ner. Pensla lite av sirapen över och strö över resten av sockret. Täck formen med folie och placera den i kokkärlet. Häll i vatten tills det når något över mitten på formen. Täck med ett lock och koka i 3-3,5 timme tills puddingen är fast och har rest sig. Låt puddingen kallna i formen i ca 10 minuter och lägg sedan över den på ett serveringsfat. Pensla lätt med den återstående sirapen, och dekorera med apelsinskal och servera med grädde.

äpplechutney

*Färsk ingefära, ca 2,5
kubikcentimeter
1 msk inläggningskrydda
1,5 kg matlagingsäpplen,
skivade
150 gr sultanrussin
150 gr finhackad lök
1 klyfta vitlök, skalad och krossad
2,5 dl farinsocker
2,5 dl maltvinäger*

Vira in ingefärsroten och inläggningskryddan i en liten bit tunt bomullstyg. Lägg i alla ingredienserna i kokkärlet och blanda väl. Lägg på locket och koka på Låg (Low) i ca 8 timmar. Ta bort locket i slutet av tillagningstiden, rör om ingredienserna och vrid om till Hög (High). Låt sedan blandningen koka i ytterligare ca 30-60 minuter eller tills önskad konsistens har uppnåtts. Kyl en stund, häll sedan över i rena burkar och förslut genast.

Blir ca 1,8 kg.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

forsiktighetsregler

- Dette apparatet avgir damp som kan gi forbrenninger.
- Unngå forbrenning på grunn av damp som utsondres fra trykkokeren, særlig når du tar av lokket.
- Vær forsiktig når du håndterer trykkokeren; alle delene blir varme når de brukes. Bruk grillvotter.
- Aldri bruk trykkokeren hvis den er skadet. Få den undersøkt eller reparert; se "service og kundebehandling".
- Sett aldri kokeelementet, ledningen eller kontakten i vann - du kan få elektrisk sjokk. Hold kontrollknappene rene og tørre.
- La aldri ledningen henge slik at et barn kan få ta i den.
- Ta alltid ut kontakten når trykkokeren ikke er i bruk.
- Sett aldri apparatet eller dets komponenter på en komfyr eller inn i en ovn.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av overflater som er overfølsomme for varme.
- Ikke bruk trykkokeren i nærheten av eller under gardiner eller andre lettantennelige materialer.
- Apparatet skal ikke brukes av uskikkede personer uten oppsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

matsikkerhet

- Kok kjøtt (også fjærfe), fisk og sjømat godt. Kok aldri slik mat i fryst tilstand.
- Ikke gjenoppvarm mat i trykkokeren.
- Vær nøye med at maten er rykende varm før du spiser.
- Kok aldri kjøtt og fjærfe halvveis for så å sette tilbake i kjøleskapet for senere koking.
- Følg matprodusentens kokeråd, særlig når det gjelder tørkede bønner. For eksempel bør tørkede røde nyrebønner legges i vann over natten og så hurtigkokes på en komfyr i minst 10 minutter i en panne med friskt, kokende vann. Dette for å eliminere giftstoffer før bønnene siles og legges i trykkokeren.

før du setter i kontakten

- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer den som vises på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet følger retningslinjene for EØS-direktiv 89/336/EEC.

før du bruker apparatet første gang

- Vask delene (se "rengjøring").

tegnforklaring

- ① lokk
- ② kokebeholder
- ③ kokeelement
- ④ håndtak
- ⑤ kontrollknapp

slik bruker du trykkokeren

- 1 Følg oppskriften og ha ingrediensene i kokebeholderen.
- 2 Sett kokebeholderen i kokeelementet.
- 3 Sett på lokket
- 4 Velg ønsket innstilling, dvs. Sterk (High) varme eller Svak (Low) varme. Plugg i strømkontakten.
- 5 La koke i ønsket tid.
- 6 Etter koking: Slå av trykkokeren og trekk ut strømkontakten.

Følgende tidsangivelser er veiledende. Koketiden vil variere alt etter hvilken type mat som kokes.

På **Innstilling for svak (Low)**

varme vil maten gradvis bli kokt i løpet av dagen eller natten.

Koketiden vil være ca. 8 timer.

Denne innstillingen kan også brukes når du koker delikat mat som trenger noe mindre koking, f.eks. bakte epler eller posjert frukt.

På **Innstilling for sterk (High)**

varme vil kokingen gå raskere enn ved Svak varme. Koketiden vil være mellom 3 og 5 timer.

Innstilling for å holde maten varm (Keep Warm) - Bruk denne innstillingen når du vil holde maten varm etter at den er ferdigkokt. Vi anbefaler at maten ikke holdes varm i mer enn 1 time etter koking. Slå av etter bruk.

tips når du bruker trykkokeren

- 1 Tilbered matvarene i romtemperatur istedenfor å ta dem direkte fra kjøleskapet. Men matvarer som kjøtt og fisk bør ikke oppbevares i romtemperatur lengre enn nødvendig. Ta kjøtt og fisk ut av kjøleskapet bare for å tine, og dekk over med plastfolie.
- 2 Kutt rotgrønnsaker som gulrøtter, løk, kålrot etc. i relativt små biter. Slike grønnsaker må ha lengre koketid enn kjøtt.
- 3 Kutt alle ingredienser i like store biter. Det gjør at alt blir like mye kokt.
- 4 Om du først bruner kjøttet og sauterer grønnsakene i en separat panne, vil det bidra til å fjerne en del av fett fra kjøttet. I tillegg vil både kjøttet og grønnsakene se bedre ut og smake bedre. Det er imidlertid ikke absolutt nødvendig å gjøre dette.
- 5 Ikke løft lokket mer enn nødvendig under kokingen. Det vil føre til varmetap og væskefordampning. Avhengig av hvor ofte og hvor lenge om gangen lokket tas av, kan det være nødvendig å koke 20-30 minutter ekstra.
- 6 Kok alltid i kokebeholderen. Legg aldri mat direkte i kokeelementet.
- 7 Legg aldri den varme kokebeholderen i kaldt vann rett etter bruk, og ikke tøm varmtvann i en tom og kald kokebeholder. Plutselige temperatursvingninger kan gjøre at beholderen slår sprekker.
- 8 Når du har brukt kokebeholderen i noen måneder, kan den begynne å få riper. Dette er vanlig for steintøy med glass, og reduserer ikke trykkokerens effektivitet.
- 9 Hvis du bruker oppskrifter fra tradisjonell koking, kan du bli nødt til å redusere tilførselen av væske. Langsom koking innebærer at væsken ikke fordampes så raskt som ved vanlig koking, selv om det er nødvendig med en viss væskemengde for at varmen skal slippe ut.
- 10 La aldri trykkokeren være mer enn 2/3 full.
- 11 Melkeprodukter - innbefattet fløte, rømme og yoghurt - bør tilsettes mot slutten av koketiden, slik at det ikke oppstår klumper.

- 12 Frosne grønnsaker som f.eks. erter bør tines og tilsettes den siste halvtimen av koketiden. Det vil sikre at grønnsakenes farge og konsistens holder seg, og at temperaturen holdes oppe i beholderen.
- 13 Det beste resultatet oppnår du når ingrediensene er dekket med væske.
- 14 Skjær bort overflødig fett fra kjøtt.
- 15 Under forutsetning av at du har tallerkener som er passe store og tåler varme, kan du koke flere retter samtidig i trykkokeren, f.eks. biff og nyrepudding, gulrøtter og fruktkompott. Legg stram plastfolie over tallerkenene og sett dem i varmt vann i kokebeholderen.
- 16 Når du koker hele steker: Pass på å legge stekene godt på plass i trykkokeren og tilsett alltid væske. Snu steken etter at den har kokt en stund.
- 17 Hvis du bruker varm suppekraft, vil det fremskynde kokeprosessen.
- 18 Når du vil gjøre saus o.l. tykkere, kan du blande litt maismel med kaldt vann, slik at du får en fin jevning. Ha blandingen i kokebeholderen mot slutten av koketiden. Sett på lokk og kok til væskene bobler og har tyknet.

vedlikehold og rengjøring

Slå alltid av trykkokeren før du rengjør den. Trekk ut kontakten og la kokeren avkjøles.

kokeelement

Tørk av utsiden av trykkokeren med en fuktig klut og la den tørke. Legg aldri kokeelementet i vann.

lokk, kokebeholder

Vask lokk og kokebeholder i varmt såpevann, skyll og tørk grundig. Matrester på innsiden av beholderen kan fjernes med en myk børste. Kokebeholderen og lokket kan vaskes i oppvaskmaskinen.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør. Hvis du trenger hjelp i forbindelse med:
 - bruk av trykkokeren
 - service eller reparasjon
 Ta kontakt med butikken der du kjøpte trykkokeren.

OPPSKRIFTER

potet-, cheddarost- og gressløksuppe

6 store poteter, skrellet og skåret i skiver

1 stor kløft hvitløk, skrellet

700 ml suppekraft

300 g Cheddarost,

revet

75 g frisk gressløk, hakket

salt og pepper

Ha potetene, hvitløken og 500 ml suppekraft i kokebeholderen. Kok på Sterk (High) varme i 2 timer. Ta ut blandingen og kjør den i en moser til ønsket konsistens er oppnådd. Legg blandingen tilbake i kokebeholderen. Ha i osten, resten av suppekraften, gressløken og krydderet. Kok på Sterk (High) varme i 30 minutter. Før servering kan du eventuelt tilsette mer ost og fløte.

braissert oksestek med grønnsaker

- 15 ml/1 spiseskje olje
- 1,5 kg bogstek
- 1 løk, skrellet og hakket
- 4 gulrøtter, skrellet og delt i
- 1 cm tykke skiver
- 1 l varm suppekraft av storfekjøtt

Stek oljen i en stekepanne. Brun kjøttet på alle sider. Ha i grønnsakene og stek til kjøttet blir gyllenbrunt. Legg blandingen i kokebeholderen, ha i den varme suppekraften og krydderet. Sett på lokket og kok på Sterk (High) varme i 4-6 timer eller på Svak (Low) varme i 7-9 timer.

kjøtt i øl

- 1,5 kg mager grytestek
- delt i terninger på 2,5 cm
- 4 store poteter, hver av dem delt i 8 deler
- 2 store løker, hver av dem delt i 8 deler
- 4 gulrøtter, delt i 2 cm tykke deler
- 500 ml øl
- 300 ml suppekraft av storfe
- 30 ml/2 spiseskjeer frisk persille, hakket
- 25 g timian, uten stilker
- 30 ml/2 spiseskjeer maismel
- salt og pepper

Ha alle ingrediensene i kokebeholderen. Kok på Sterk (High) varme i 4-6 timer eller på Svak (Low) varme i 7-9 timer. Bland maismelet med kaldt vann slik at du får en fin jevning. Løft lokket, ha blandingen i kokebeholderen og rør godt. Sett på lokket igjen og kok til væskene bobler og har tyknet noe.

bolognaisesaus

Bruk bolognaise eller lasagne som basis for spagetti

- 15 ml/1 spiseskje olje
- 2 løker, hakket
- 8 skiver stripet bacon, hakket
- 1 kg mager kjøttdeig
- 2 x 454 g bokser hakkede tomater
- 1 kløft hvitløk, skrellet og knust
- 2 strøkne spiseskjeer/30 ml tomatpuré, eller etter behag
- salt og pepper
- 250 g sopp, finhakket

Stek oljen i en stor stekepanne. Stek løken til den blir gyllenbrun, og ha den i kokebeholderen. Legg baconet i stekepannen, stek det og ha det i kokebeholderen. Brun kjøttet, tilsett de hakkede tomatene, vent til det hele koker og legg blandingen i kokebeholderen. Ha deretter resten av ingrediensene i kokebeholderen. Kok på Sterk (High) varme i 3-5 timer eller på Svak (Low) varme i 6-8 timer.

coq au vin

- 250 g bacon, skåret opp i terninger
- 2 medium/store løker, hakket
- 2 kløfter hvitløk, knust
- 450 g småsjampinjong, tykt oppskåret
- 8 benfrie kyllingbryst
- 500 ml rødvin
- 1 l suppekraft av kylling
- salt og pepper
- maismel (valgfritt)

Ha alle ingrediensene i trykkokeren. Sett på lokk og kok på Sterk (High) varme i 3-5 timer eller på Svak (Low) varme i 6-8 timer.

Om du ønsker det kan du tykne væskene ved å blande maismel med vann, slik at du får en fin jevning. Ta av lokket, ha blandingen i kokebeholderen og rør godt (om nødvendig ta ut kyllingbrystene og hold dem varme mens du tilsetter maismelet). Sett på lokket og kok til væskene bobler og har tyknet litt.

kylling- og estragongryte

25 g smør
1 spiseskje/15 ml olje
6 kyllingbryst
1 stor løk, finhakket
200 ml tørr hvitvin
200 ml suppekraft av kylling
6 kvister estragon
100 ml kremfløte
salt og pepper
1-2 spiseskjeer/15-30 ml maismel

Stek smøret og oljen i en stekepanne. Ha i kyllingbitene, og brun dem på begge sider. Legg bitene i kokebeholderen. Stek løken og ha den i kokebeholderen sammen med vinen, suppekraften, 2 kvister estragon og krydder. Sett på lokket og kok på Sterk (High) varme i 3-4 timer eller på Svak (Low) varme i ca. 6 timer. Mot slutten av koketiden: Ta ut kyllingbitene og hold dem varme. Bland maismelet med vann, slik at du får en fin jevning. Ha jevningen i kokebeholderen sammen med fløten. Rør godt. Legg kyllingbitene tilbake i kokebeholderen og sett på lokket. Kok til blandingen tykner. Etter at det hele er ferdigkokt, finhakker du resten av estragonen og legger den i kokebeholderen. Serveres umiddelbart.

bakte epler

5-6 matepler (velg epler som passer i kokebeholderen)
150 g blandet, tørket frukt
5 ml/1 strøken teskje kanel
50 g mykt brunsukker
125 ml kaldt vann

Vask eplene og ta ut kjernen. Bruk en skarp kniv til å lage et snitt i skallet rundt midten av hvert eple. Ha eplene i kokebeholderen. Bland sammen frukten, kanelen og sukkeret. Fyll deretter blandingen inn i eplene. Tilsett vannet og sett på lokket. Kok på Svak (Low) varme i ca. 4 timer (avhengig av hvor store eplene er, og om noen er av bedre kvalitet enn andre).

rispudding

75 g rundkornet ris eller grøtris
50 g farin
1 l melk
25 g smør
malt muskat

Ha risen, sukkeret og melken i kokebeholderen og rør godt. Tilsett smør og dryss muskat over. Legg på lokket og kok på Sterk (High) varme i 4 timer eller på Svak (Low) varme i 5 timer. Etter 1 time: Rør i kokebeholderen. Rør en gang til under selve kokingen.

klebrig kaffe- og pærepudding

30 ml/2 spiseskjeer malt kaffe
15ml/1 spiseskje vann, varmet til kokepunktet
4 små, modne pærer
appelsinsaft, ½ appelsin
100 g myknet smør
100 g brun farin, pluss
15 ml/1 spiseskje til baking
2 piskede egg
50 g selvhørende mel
50 g ristede og skrellede hasselnøtter, finmalt
45 ml/3 spiseskjeer lønnesirup
tynne striper appelsinskall til dekorasjon

Hell ca. 2½ cm varmt vann i kokebeholderen. Sett en skål eller en kakeformring av metall opp ned i kokebeholderen. Sett på lokket og still trykkokeren på Sterk (High) varme. Smør og sett i en 18 cm dyp kakeform eller sufflétallerken.

Ha den malte kaffen i en liten bolle og hell over vannet. La trekke i 4 minutter. Sil blandingen i en fin sikt. Skrell pærene, del dem i to og ta ut kjernen. Lag et smalt og forsiktig snitt tvers over de halve pærene. Overtrekk dem med appelsinsaften. Pisk sammen smøret og det meste av farinet i en bolle til det hele blir lett og luftig. Pisk inn eggene etter hvert.

Sikt melet og elt det inn i blandingen i bollen. Ha i hasselnøttene og flytende kaffe. Før blandingen over i kakeformen eller på sufflétallerkenen med en skje.

Jevn overflaten.

Glatt pærene tørre på kjøkkenpapir og still dem opp i en sirkel i sukkerbrøddeigen med den flate siden ned. Overtrekk dem med litt av lønnesirupen. Dryss deretter med 15 ml/1 spiseskje farin.

Dekk toppen av kakeformen eller sufflétallerkenen med stekefolie, og sett alt i kokebeholderen. Hell så mye kokende vann rundt kakeformen eller tallerkenen at det når litt over halvveis oppover sidene. Sett på lokk og kok i 3-3½ time til det hele får en fast form og har hevet seg.

La sukkerbrødet avkjøles i kakeformen i ca. 10 minutter. Legg det så på en serveringstallerken. Smør forsiktig med resten av sirupen. Dekorér med appelsinskall og server med krem.

eplechutney

Del av ingefærrot, ca. 2,5 cm stor terning

15 ml/1 spiseskje kryddereddik

1,36 kg tilberedte og oppskjærte matepler, f.eks. av typen Bramley

150 g sultanas

150 g finhakked løk

1 stor kløft hvitløk, skrellet og knust

250 g mørkebrunt sukker

250 g malteddik

Bind ingefærroten og kryddereddiken sammen i en liten musselinbit. Ha alle ingrediensene i kokebeholderen og rør godt. Legg på lokket og kok på Svak (Low) varme i ca. 8 timer. Ta deretter av lokket, bland ingrediensene og still inn på Sterk (High) varme. La blandingen koke i 30-60 minutter til, eller til ønsket konsistens er oppnådd. La det hele avkjøles litt og før så blandingen over på rene glass. Sett på lokk med én gang.

Gir ca. 2 kg.

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvaohjeet

- Keitin tuottaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Ole varovainen erityisesti kantta avatessasi, ettet polta itseäsi painekeitimestä ulos tulevalla höyryllä.
- Käsittele painekeitintä varovasti, koska kaikki osat kuumenevat käytön aikana. Käytä uunikintaita.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta painekeitintä. Tarkistuta ja korjaa viallinen keitin: katso kohdasta huolto ja asiakaspalvelu.
- Älä koskaan laita keittimen perusosaa, johtoa tai pistoketta veteen - saatat saada sähköiskun. Pidä säätimet puhtaina ja kuivina.
- Älä koskaan anna johdon roikkua alas, josta lapsi saattaa päästä siihen käsiksi.
- Irrota aina painekeitimen pistoke pistorasiasta, kun et käytä sitä.
- Älä koskaan laita keitintä tai sen osia liedelle tai uuniin.
- Älä käytä keitintä lämmönherkillä pinnoilla.
- Älä käytä painekeitintä verhojen tai muiden palavien materiaalien lähellä tai alla.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

elintarviketurvallisuus

- Keitä liha (myös siipikarja), kala ja merenelävät kunnolla kypsäksi. Älä koskaan keitä niitä pakastettuina.
- Älä lämmitä ruokaa uudelleen painekeitinissä.
- Varmista aina ennen syömistä, että ruoka on höyryävän kuumaa.
- Älä koskaa keitä lihaa ja siipikarjaa puolikypsäksi pakastaaksesi sen myöhempää keittämistä varten.
- Noudata raaka-aineiden valmistajan antamia keitto-ohjeita, erityisesti kuivattujen papujen suhteen. Esimerkiksi kuivatut punaiset pavut tulee liottaa yön yli ja keittää sitten nopeasti puhdasta vettä sisältävässä kattilassa vähintään 10 minuutin ajan toksiinien tuhoamiseksi, jonka jälkeen ne huuhdellaan ja lisätään painekeittimeen.

ennen kattilan kytkemistä

- Varmista, että verkkovirta vastaa keittimen alla ilmoitettua virtaa.
- Tämä laite on Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/ETY mukainen.

ennen kuin käytät ensimmäistä kertaa

- Pese osat, katso kohdasta "puhdistus".

selite

- ① kansi
- ② keittokattila
- ③ perusosa
- ④ kahva
- ⑤ säätönuppi

painekeittimen käyttäminen

- 1 Seuraa reseptiä ja laita aineet keittokattilaan.
- 2 Laita keittokattila perusosaan.
- 3 Laita kansi paikalleen.
- 4 Valitse haluttu asetus, ts. High tai Low ja kytke johto pistorasiaan.
- 5 Keitä tarvittavan ajan.
- 6 Sammuta painekeitin keittämisen loputtua ja irrota pistoke pistorasiasta.

Seuraavat keittoajat on tarkoitettu ainoastaan ohjeeksi, koska keittoaika vaihtelee keitettävän ruoan tyyppin mukaan.

Low-asetus keittää ruoan hitaasti päivän tai yön aikana, ja keittoaika on tällöin noin 8 tuntia. Tällä asetuksella voidaan keittää myös herkempiä ruokalajeja, joille sopii paremmin hitaampi keittotapa, kuten esimerkiksi paistetut omenat, keitetyt hedelmät.

High-asetus keittää ruoan nopeammin kuin Low-asetus, ja keittoaika on 3 - 5 tuntia.

Lämpimänä pitäminen (Keep Warm) - Tällä asetuksella ruoka voidaan pitää lämpimänä keittämisen jälkeen. Älä pidä ruokaa lämpimänä yli 1 tunnin ajan keittämisen jälkeen ja sammuta keitin käytön jälkeen.

käyttövinkkejä

- 1 Valmistele ainekset huoneenlämmössä ja käytä mieluummin huoneenlämpöisiä aineksia kuin suoraan jääkaapista otettuja. Ruoka-aineita, kuten lihaa ja kalaa, ei pidä kuitenkaan säilyttää jääkaapin ulkopuolella tarpeettoman pitkään. Ota ne ulos jääkaapista vain hetkeä aiemmin, jotta ne lämpenevät hieman ja peitä ne kalvolla tai muovilla.

- 2 Leikkaa juurekset, kuten porkkanat, sipulit ja lantut yms., melko pieniksi paloiksi, koska niiden kypsyminen kestää pidempään kuin lihan.
- 3 Leikkaa kaikki ainekset samankokoisiin paloihin, jolloin kypsyminen on tasaisempaa.
- 4 Lihan ruskistaminen ja vihannesten soseuttaminen erillisessä pannussa auttaa poistamaan lihasta rasvaa ja parantaa myös sekä lihan että vihannesten ulkonäköä ja makua. Tämä ei ole kuitenkaan välttämätöntä.
- 5 Älä nosta kantta tarpeettoman usein keittämisen aikana, koska tällöin lämpöä häviää ja nestettä haihtuu. Saattaa olla tarpeellista lisätä keittoaikaa 20 - 30 minuutilla riippuen siitä, kuinka usein ja kuinka pitkäksi aikaa kansi avataan.
- 6 Keittäminen tapahtuu aina keittokattilassa. Älä koskaan laita ruokaa suoraan perusosaan.
- 7 Älä koskaan upota kuumaa keittokattilaa kylmään veteen heti keittämisen jälkeen tai kaada kiehuvaa vettä tyhjään ja kylmään keittokattilaan. Kattila saattaa hajjeta äkillisen lämpötilan muutoksen seurauksena.
- 8 Keittokattilan lasite saattaa säröillä useiden kuukausien käytön jälkeen: tämä on tyyppillistä lasitetulle keramiikalle eikä se vaikuta painekeittimen toimintaan.
- 9 Jos valmistat ruokaa tavallisten reseptien mukaan, on tarvittavan nesteen määrää ehkä vähennettävä. Painekeitintä käytettäessä neste ei haihtu niin nopeasti kuin normaalissa ruoanvalmistuksessa, mutta tiettyä nestemäärää tarvitaan lämmönsiirtymistä varten.
- 10 Älä koskaan täytä painekeitintä enemmän kuin 2/3 koko tilavuudesta.
- 11 Maitotuotteet, kerma, hapankerma ja jogurtti tulee lisätä keittämisen loppuvaiheessa juoksettumisen estämiseksi.

- 12 Pakastevihannekset, kuten pavut, on sulatettava ja lisättävä viimeisen puolen keittotunnin aikana. Näin vihannesten väri ja koostumus sekä kattilan lämpötila säilyy.
- 13 Parhaimmat tulokset saadaan, kun aineet ovat nesteen peitossa.
- 14 Poista lihasta liika rasva.
- 15 Jos sinulla on sopivan kokoisia lämmönkestäviä lautasia, voit keittää painekeittimessä useamman kuin yhden lautasen samalla kertaa, esim. liha- ja munuaisvanukasta, porkkanoita ja hedelmäkompottia. Peitä lautaset tiiviisti foliolla ja aseta ne kuumaan veteen keittokattilaan.
- 16 Kun keität kokonaisen paistin, varmista, että se mahtuu keittokattilaan kunnolla ja lisää aina nestettä. Kääntelee lihaa keittämisen aikana.
- 17 Kuumen lihaliemen käyttäminen nopeuttaa keittämistä.
- 18 Kastikkeet, yms., voidaan sakeuttaa sekoittamalla hieman maissijauhoa kylmään veteen tasaiseksi seokseksi. Lisää seos keittokattilaan keittämisen lopussa. Laita kansi kiinni ja keitä hieman lisää, kunnes kastike kuplii ja saostuu.

hoito ja puhdistaminen

Sammuta keitin, irrota pistoke pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä ennen puhdistamista.

perusosa

Pyyhi painekeittimen ulkopuoli kostealla kankaalla ja kuivaa. Älä koskaan upota perusosaa veteen.

kansi ja keittokattila

Pese lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa hyvin. Kulhoon kiinni tarttunut ruoka voidaan poistaa pehmeällä harjalla. Keittokattila ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos koneen liitäntäjohtoon tulee vika, on se vaihdettava uuteen, mutta turvallisuussyistä sen saa vaihtaa ainoastaan KENWOOD tai valtuutettu KENWOOD-huoltoliike.

Jos tarvitset apua:

- painekeittimen käyttämisessä
 - huoltoa tai korjausta varten
- Ota yhteys liikkeeseen, josta ostit painekeittimen.

RESEPTIT

peruna, juusto ja ruohosipulikeitto

6 suurta kuorittua ja viipaloitua perunaa

1 iso kuorittu valkosipulinkynsi

700 ml lihalientä

300 g Cheddar-juustoraastetta

75 g tuoretta, hienonnettua ruohosipulia

suolaa ja pippuria

Laita keittokattilaan perunat, valkosipuli ja 500 ml lihalientä. Keitä High-asetuksella 2 tuntia. Poista seos ja sekoita se tehosekoittimella halutun mukaiseksi. Laita seos takaisin keittokattilaan ja lisää juusto, loppu lihaliemi, ruohosipuli ja mausteet. Keitä vielä 30 minuuttia High-asetuksella. Lisää haluttaessa juustoa ja kermää ennen tarjoilua.

paahtopaisti ja vihanneksia

15 ml/1rkl öljyä
1,5 kg naudanpaistia
1 kuorittu ja hienonnettu sipuli
4 kuorittua ja 1 cm viipaleiksi leikattua porkkanaa
1 litra kuumaa lihalientä

Kuumenna öljy paistinpannussa ja ruskista paisti joka puolelta. Lisää vihannekset ja ruskista kullankeltaisiksi. Laita ainekset keittokattilaan, lisää kuuma lihaliemi ja mausteet. Laita kansi kiinni ja keitä High-asetuksella 4 - 6 tuntia tai Low-asetuksella 7 - 9 tuntia.

olutpaisti

1,5 kg rasvatonta, 2,5 cm paloiksi leikattua patalihaa
4 isoa, 8 osaan leikattua perunaa
2 isoa, 8 osaan leikattua sipulia
4 porkkanaa, leikattu 2 cm paloiksi
500 ml olutta
300 ml lihalientä
30 ml/2 rkl tuoretta ja hienonnettua persiljaa
25 g timjamia (ilman varsia)
30 ml/2 rkl maissijauhoa
suolaa ja pippuria

Laita kaikki ainekset keittokattilaan ja keitä High-asetuksella 4 - 6 tuntia tai Low-asetuksella 7 - 9 tuntia. Sekoita maissijauho tilkkaan kylmää vettä tasaiseksi seokseksi. Poista kansi ja lisää seos keittokattilaan ja sekoita hyvin.

Laita kansi kiinni ja keitä hieman lisää, kunnes kastike kuplii ja saostuu hieman.

bolognankastike

Käytä bolognanspagetin tai lasagnen kanssa

15ml/1rkl öljyä
2 hienonnettua sipulia
8 pilkottua pekoninviipaleita
1 kg rasvatonta jauhelihaa
2 (454 g:n) purkkia murskattua tomaattia
1 kuorittu ja murskattu valkosipulinkynsi
2 tasaista rkl/30 ml tomaattipyreetä tai maun mukaan suolaa ja pippuria
250 g hienoksi pilkottuja herkkusieniä

Kuumenna öljy isossa paistinpannussa ja ruskista sipulit kullankeltaisiksi. Laita ne sitten keittokattilaan. Lisää pekoni paistinpannuun, ruskista ja lisää keittokattilaan. Ruskista liha, lisää murskatut tomaatit, keihauta ja lisää sitten keittokattilaan. Lisää loput ainekset keittokattilaan. Keitä High-asetuksella 3 - 5 tuntia tai Low-asetuksella 6 - 8 tuntia.

coq au vin (viinikukko)

*250 g pekonikuutioita
2 keskikokoista/isoa hienonnettua sipulia
2 murskattua valkosipulinkynttä
450 g isoiksi viipaleiksi pilkottuja herkkusieniä (ilman jalkaa)
8 luutonta kananrintaa
500 ml punaviiniä
1 litra kuumaa kananlientä suolaa ja pippuria maissijauhoa (haluttaessa)*

Laita kaikki ainekset painekeittimeen. Keitä High-asetuksella 3 -5 tuntia tai Low-asetuksella 6 -8 tuntia. Lientä voidaan haluttaessa saostaa vesitilkaan sekoitetulla maissijauhoseoksella. Poista kansi ja lisää seos keittokattilaan ja sekoita hyvin (voit poistaa kananrintapalat tarvittaessa (pidä lämpimänä maissijauhon lisäyksen aikana.) Laita kansi kiinni ja keitä hieman lisää, kunnes liemi kuplii ja saostuu hieman.

rakuunalla maustettu kanapata

*25 g voita
1 rkl/15 ml öljyä
6 kananrintaa
1 iso, hienoksi hienonnettu sipuli
200 ml kuivaa valkoviiniä
200 ml kuumaa kananlientä
6 rakuunanoksaa
100 ml kuohukermaa
suolaa ja pippuria
1-2 rkl/15-30 ml maissijauhoa*

Kuumenna voi ja öljy paistinpannussa. Lisää kananpalat ja ruskista molemmilta puolilta. Laita kana keittokattilaan. Ruskista sipuli ja laita se keittokattilaan. Lisää viini, lihaliemi, 2 rakuunanoksaa ja mausteet.

Laita kansi kiinni ja keitä High-asetuksella 3 -4 tuntia tai Low-asetuksella noin 6 -8 tuntia. Poista kananpalat keittämisen lopussa ja pidä

ne lämpimänä. Sekoita maissijauho vesitilkaan tasaiseksi seokseksi ja lisää painekeittimeen kerman kanssa. Sekoita hyvin. Laita kananpalat takaisin keittokattilaan, laita kansi kiinni ja anna kiehua sen aikaa, kunnes liemi saostuu. Hienonna loput rakuunanoksat hienoksi ja lisää keittokattilaan keittämisen loppuun. Tarjoile heti.

haudutetut omenat

*5 - 6 keitto-omenaa (valitse keittokattilaan sopivasti mahtuvan kokoisia)
150 g kuivattuja sekahedelmiä
5 ml/ 1 tl kanelia
50 g ruskeaa hienosokeria
125 ml kylmää vettä*

Pese omenat ja poista siemenkodat. Tee sitten terävällä veitsellä viilto jokaisen omenan keskikohdan ympäri. Laita omenat keittokattilaan. Sekoita hedelmät, kaneli ja sokeri ja täytä jokaisen omenan keskus hedelmäseoksella. Lisää vesi ja laita kansi kiinni. Keitä Low-asetuksella noin 4 tuntia (keittoaika riippuu omenoiden koosta ja lajikkeesta).

riisivanukas

*75 g lyhytjyväistä riisiä tai puuroriisiä
50 g hienosokeria
1 litra maitoa
25 g voita
jauhettua muskottia*

Laita riisi, sokeri ja maito keittokattilaan ja sekoita hyvin. Sirottele päälle voinokareita ja muskottia. Laita kansi kiinni ja keitä High-asetuksella 4 tai Low-asetuksella 5 tuntia. Sekoita keittokattilan sisältöä 1 tunnin jälkeen ja vielä kerran keittämisen aikana.

kahvipäärynävanukas

*30 ml jauhettua kahvia
15 ml/1 rkl lähes kiehuvaa vettä
4 pientä kypsää päärynää
puolikkaan appelsiinin mehu
100 g pehmeää voita
100 g hienosokeria
15 ml/1 rkl paistamiseen
2 vatkattua munaa
50 g nostatusjauhoa
50 g paahdettuja, kuorittuja ja
hienoksi jauhettuja hasselpähkinöitä
45 ml/3 rkl vaahterasiirappia
ohuita appelsiinikuorinauhoja
koristeluun*

Kaada noin 2,5 cm kuumaa vettä keittokattilaan. Laita nurin käännetty pannu tai metallinen paistorengas keittokattilan pohjalle, laita kansi kiinni ja kytke painekeitin High-asetukselle. Rasvaa ja asettele tasaisesti 18 cm syvä paistovuoka tai vanukasvuoka. Laita jauhettu kahvi pieneen kulhoon ja kaada päälle vettä. Anna hautua 4 minuuttia ja siivilöi hienon siivilän läpi. Kuori päärynät, leikkaa ne kahtia ja poista siemenkoti. Viipaloi päärynänpuolikkaat ohuesti puoleen väliin ja pirskota päälle appelsiinimehua. Vatkaa voi ja suurin osa hienosokeria kulhossa ilmavaksi. Vatkaa munat yksitellen sekaan. Siivilöi jauhot ja sekoita kulhoon. Lisää hasselpähkinät ja kahvineste. Lusikoi seos paistovuokaan tai kohokasvuokaan ja tasoita pinta.

Taputtele päärynät kuivaksi keittiöpaperilla ja sijoita ne ympyrään taikinan päälle litteä puoli alaspäin. Sirottele päärynöille hieman vaahterasiirappia ja 15 ml/1 rkl hienosokeria.

Peitä vuoka tai kohokaskulho foliolla ja laita se keittokattilaan. Kaada tarpeeksi kiehuvaa vettä vuokaan tai kulhon ympärille niin, että hieman yli puolet korkeudesta peittyi. Laita kansi kiinni ja keitä 3 - 3,5 tuntia, kunnes vanukas on kiinteää ja hyvin kohonnut.

Anna vanukkaan jäähtyä vuoassa noin 10 minuuttia ja käännä se sitten tarjoiluastiaan. Sirota päälle loput vaahterasiirapista ja koristele appelsiininkuorilla. Tarjoile kerman kanssa.

omenachutney

*Noin 2,5 cm pala inkiväärijuurta
15 ml/1 rkl pikkelsimaustetta
1,36 kg viipaloituja keitto-omenoita,
esim. Bramley
150 g sulttaanirusinoita
150 g hienoksi hienonnettua sipulia
1 iso kuorittu ja murskattu
valkosipulinkyntsi
250 g ruskeaa sokeria
250 ml viinietikkaa*

Sido inkiväärinjuuri ja pikkelsimauste pieneen musliinipalaan. Laita kaikki ainekset keittokattilaan ja sekoita hyvin. Laita kansi kiinni ja keitä Low-asetuksella noin 8 tuntia. Poista sitten kansi, sekoita sisältö ja käännä keitin High-asetukselle ja anna kastikkeen kiehua vielä 30 - 60 minuuttia tai kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Anna hieman jäähtyä, laita kastike puhtaisiin purkkeihin ja sulje purkit heti.

Annoksesta tulee noin 1,8 kg.

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

güvenlik

- Bu cihaz yakıcı olabilecek buhar üretir.
- Özellikle kapağı açarken yavaş pişiriciden çıkan buharın yakmamasına dikkat edin.
- Yavaş pişiriciyi kullanırken dikkatli olun, kullanım sırasında tüm parçalar ısınır. Fırın eldiveni kullanın.
- Hasarlı yavaş pişiriciyi asla kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: servis ve müşteri hizmetleri'ne bakın.
- Ana üniteyi, kabloyu veya fişi asla suya sokmayın – elektrik çarpabilir. Kumandaları temiz ve kuru tutun.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Kullanmadığınızda daima fişini çekin.
- Cihaz veya parçalarını asla pişirici veya fırın içine koymayın.
- Cihazı ısıya hassas yüzeyler üzerinde kullanmayın.
- Yavaş pişiriciyi perdelerin ya da diğer yanıcı malzemelerin yakınında veya altında kullanmayın.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

gıda güvenliği

- Et (kümes hayvanları dahil) balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin
- Yemekleri yavaş pişiricide ısıtmayın.
- Yemeden önce yemeklerin sıcak olduklarından emin olun.
- Hiç bir zaman et veya kümes hayvanları için kısmi pişirme yapıp sonraki kullanımlar için dondurmayın.
- Kuru bakliyatlar için üreticinin kullanma talimatlarına uyun. Örneğin toksinlerin giderilmesi için kuru barbunyalardan geceden ıslatılmalı ve tencerede en az 10 dakika yüksek ateşte pişirilmelidir.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazınızın alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu makina Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktif 89/336/EEC ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın "bkz. temizleme".

bölümler

- ① kapak
- ② pişirme tenceresi
- ③ ana ünite
- ④ tutamaklar
- ⑤ kontrol düğmesi

yavaş pişiricinizi kullanma

- 1 Tarife uygun şekilde malzemeleri pişirme tenceresine koyun.
- 2 Pişirme tenceresini ana ünite üzerine yerleştirin.
- 3 Kapağı kapatın
- 4 Stediğiniz ayarı seçin örn. Yüksek (High) veya Hafif (Low) ve sonra fişi prize takın.
- 5 İstenilen süre boyunca pişmesini bekleyin.
- 6 Pişirmeden sonra, kapatın ve yavaş pişiricinin fişini çekin.

Aşağıdaki süreler sadece bilgi amaçlıdır ve pişirilmekte olan yiyeceğin tipine göre değişir.

Hafif (Low) Ayar yemeği pişirmesi bütün bir gün veya bütün bir gece sürer, yaklaşık 8 saattir. Bu ayar, daha yavaş pişirilmesi gereken daha lezzetli yemekleri pişirirken işe yarayabilir, örneğin fırınlanmış elma veya yabani meyveler.

Yüksek (High) Ayar Hafif ayara göre pişirme sürecini hızlandıracaktır, süre yaklaşık 2 ile 5 saat arasındadır.

Sıcak Tutma Ayarı (Keep Warm) – Bu ayarı, yemek piştikten sonra sıcak tutmak için kullanın. Yemeklerin pişirildikten sonra 1 saatten fazla sıcak tutulmalarını tavsiye ederiz, 1 saatten sonra cihaz kapatılmalıdır.

yavaş pişiricinin kullanımı ile ilgili tavsiyeler

- 1 Malzemeleri doğrudan buzdolabından çıkartarak kullanmak yerine oda sıcaklığında hazırlayın ve kullanın. Bununla birlikte et ve balık gibi malzemeler buzdolabından çıkartıldıktan sonra uzun süre dışarıda bekletilmemelidir, bu yüzden buzdolabından sadece buzunu çözmek için çıkartın ve üzerini ya

streç film ya da plastik poşet ile örtün.

- 2 Havuç, soğan, turp gibi kök sebzeleri daha küçük parçalara bölün, bunların pişmesi ete göre daha uzun sürer.
- 3 Her malzemeyi eşit boyutta kesin, bu malzemelerin eşit pişmesine yardımcı olacaktır.
- 4 Ayrı bir tavada etlerin ön kızartmasını yapmak ve sebzeleri sotelemek etin fazla yağının atılmasını ve hem et hem de sebzelerin görünüm ve tadlarının iyileşmesini sağlar. Ancak bu gerekli değildir.
- 5 Pişirme sırasında kapağı gerekmedikçe açmayın, bu ısı kaybına ve sıvının buharlaşmasına yol açar. Kapağın ne sıklıkla ve ne kadar süre ile açıldığına bağlı olarak pişirme süresine 20 dakika ile yarım saat arasında ilave etmek gerekebilir.
- 6 Pişirme her zaman pişirme tenceresinde gerçekleşir. Yiyecekleri asla ana ünite üzerine doğrudan koymayın.
- 7 Kullanımdan hemen sonra sıcak pişirme tenceresini soğuk suya asla sokmayın veya soğuk pişirme tenceresine sıcak su koymayın. Ani sıcaklık değişimlerine maruz kalmak çatlamasına sebep olur.
- 8 Birkaç aylık kullanımdan sonra pişirme tenceresinin sır kaplamasında bazı çatlaklar oluşabilir: bu sır kaplamalı ürünler için normaldir ve yavaş pişiricinin verimini etkilemez.
- 9 Eğer geleneksel yemek tariflerini uyarlıyorsanız, kullanılan su miktarını azaltmanız gerekebilir. Isı transferi için belirli bir miktar gerekli olmasına rağmen, yavaş pişirmede sıvı geleneksel pişirmede olduğu kadar hızlı buharlaşmaz.
- 10 Yavaş pişiriciyi hiç bir zaman 2/3 den fazla doldurmayın.

- 11 Krema, ekşi krema ve yoğurt gibi süt ürünleri kaymaklaşmanın önlenmesi için pişirmenin sonuna doğru eklenmelidir.
- 12 Bezelye gibi dondurulmuş sebzeler pişirmenin son yarım saatinde buzları çözüldükten sonra eklenmelidir.
Bu sebzelerin renk ve dokularının korunmasını ve tencere içindeki sıcaklığın aynı kalmasını sağlar.
- 13 En iyi sonuç malzemeler sıvı içerisinde saklanırsa elde edilir.
- 14 Etlerdeki yağ fazlalıklarını temizleyin.
- 15 Isıya dayanıklı uygun boyutta tabaklarınız olduğu takdirde, birden fazla tabak yavaş pişiricide aynı anda pişirilebilir, örn. biftek ve pudding, havuç ve meyve gibi. Tabakları folyo ile kapatın ve bunları pişirme tenceresi içindeki sıcak suya yerleştirin.
- 16 Bütün parçaları pişirirken tencereye sığdığından emin olun ve her zaman sıvı ekleyin. Pişirme süresince parçayı çevirin.
- 17 Sıcak depolama pişirme sürecini hızlandıracaktır.
- 18 Yemek sosunu koyulaştırmak için, bir parça mısır unu ile suyu karıştırın. Karışımı pişirme süresinin sonuna doğru pişirme tenceresine ekleyin. Kapağını kapatın, ilave pişirme süresinin sonuna kadar pişirin, sos koyulaşmalı ve fokurdamaya başlamalıdır.

bakım ve temizlik

Temizlemeden önce kapatın, fişini çekin ve soğumasını bekleyin.

ana ünite

Yavaş pişiricinin dış yüzeyini ıslak bir bezle silin ve kurulayın.

Ana üniteyi asla suya sokmayın.

kapak, pişirme tenceresi

Ilık sabunlu su ile yıkayın durulayın ve kurutun. Tencerenin içine yapışmış olan yemekler yumuşak bir fırça yardımı ile çıkartılabilir. Pişirme tenceresi ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Su ısıtıcının elektrik kablosu hasar görürse, onarımı için özel araçlar gerektiği için yetkili KENWOOD onarımcılarına başvurun.
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olduğunda:
- yavaş pişiricinizi kullanma
- servis veya tamir
Yavaş pişiricinizi satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

TARİFLER

patates, çedar, frenk soğanı çorbası

*6 büyük patates, soyulmuş ve dilimlenmiş
1 büyük baş sarımsak, soyulmuş
700ml et suyu
300g Çedar peynir, rendelenmiş
75g doğranmış taze frenk soğanı, tuz ve biber*

Patates, sarımsak ve 500ml et suyunu pişirme tenceresine koyun. Yüksek (High) ayarda 2 saat pişirin. Karışımı alın ve blenderda istediğiniz kıvama gelinceye kadar çekin. Karışımı tekrar pişirme tenceresine boşaltın, peyniri, kalan et suyunu, frenk soğanlarını ve baharatları ilave edin. Yüksek (High) ayarda 30 dakika daha pişirin. Servis yaparken ilave peynir ve krema eklenebilir.

sebzeli dana rosto

- 15 ml sıvı yağ
- 1.5Kg but
- 1 soyulmuş doğranmış soğan
- 4 havuç, soyulmuş 1 cm kalınlıkta doğranmış
- 1 litre sıcak et suyu

Yağı kızartma tavasında kızdırın, etlerin her iki yüzünü kızartın. Sebzeleri ekleyin, hafifçe pembeleşene kadar kızartın. Karışımı pişirme tenceresine aktarın, et suyunu ve baharatları ekleyin. Kapağı kapatın ve Yüksek (High) ayarda 4 – 6 saat veya hafif (Low) ayarda 7 – 9 saat pişirin.

biralı et

- 1.5kg dövülmüş biftek 2.5cm küp olarak kesilmiş
- 4 büyük patates, her biri 8 parçaya doğranmış
- 2 büyük soğan, her biri sekiz parçaya doğranmış
- 4 havuç, 2 cm kalınlıkta doğranmış
- 500ml bira
- 300ml et suyu
- 30ml doğranmış taze maydanoz
- 25g taze kekik
- 30ml mısır unu
- tuz ve biber

Karışımın tamamını pişirme tenceresine koyun Yüksek (High) ayarda 4 – 6 saat veya Hafif (Low) ayarda 7 – 9 saat pişirin. Mısır ununu bir parça soğuk su ile karıştırın. Kapağı kaldırın ve karışımı pişirme tenceresine dökerek iyice karıştırın. Kapağını tekrar kapatın, ilave pişirme süresinin sonuna kadar pişirin, sos koyulaşmalı ve fokurdamaya başlamalıdır.

bolonez sos

Spagetti Bolonez veya Spagetti için sos olarak

- 15ml sıvı yağ
- 2 soğan, doğranmış
- 8 dilim bacon, doğranmış
- 1 Kg dana kıyma
- 2 x 454g kutu doğranmış domates
- 1 baş sarımsak, soyulmuş, dövülmüş
- 2 silme çorba kaşığı domates püresi veya salçası
- tuz ve biber
- 250g mantar, ince kıyılmış

Büyük bir kızartma tavasında yapı iyice ısıtın, soğanları pembeleşinceye kadar çevirin ve sonra pişirme tenceresine aktarın. Baconları kızartma tavasına atıp çıkartın ve pişirme tenceresine ekleyin. Etleri kızartın, doğranmış domatesleri ekletin ve karışımı kaynatın, sonra pişirme tenceresine aktarın. Kalan malzemeleri pişirme tenceresine koyun. Yüksek (High) ayarda 3 – 5 saat Hafif (Low) ayarda 6 – 8 saat pişirin.

şaraplı tavuk

250g bacon, dilimlenmiş
2 ortal/büyük soğan, doğranmış
2 baş sarımsak, dövülmüş
450 kültür mantarı, kalın
doğranmış
8 kemiksiz tavuk göğsü
500ml kırmızı şarap
1 litre sıcak tavuk suyu
tuz ve biber
mısır unu (isteğe bağlı)

Tüm malzemeleri yavaş pişiriciye koyun. Kapağını kapatın, Yüksek (High) ayarda 3 – 5 saat, Hafif (Low) ayarda 6 – 8 saat pişirin. İsterseniz mısır ununu bir parça su ile karıştırıp ilave ederek yemeğin suyunu koyulaştırabilirsiniz. Kapağı açın, karışımı tencereye dökün ve iyice karıştırın (eğer gerekliyse mısır ununu eklerken tavuk göğüslerini çıkartıp sıcak olarak muhafaza edin). Kapağını tekrar kapatın, ilave pişirme süresinin sonuna kadar pişirin, sos koyulaşmalı ve fokurdamaya başlamalıdır.

tarhunlu tavuk güveç

25g tereyağ
1 çorba kaşığı sıvı yağ
6 tavuk göğsü
1 büyük soğan, ince kıyılmış
200ml sek beyaz şarap
200ml sıcak tavuk suyu
6 filiz tarhun
100ml duble krema
tuz ve biber
1-2 yemek kaşığı mısır unu

Kızartma tavasında tereyağ ve yapı ısıtın. Tavukları ekleyin ve her iki tarafını kızartın. Tavukları pişirme tenceresine alın. Soğanları kızartın, şarap, tavuk suyu, 2 filiz tarhun ve baharatlarla birlikte pişirme tenceresine alın. Kapağını kapatın, Yüksek (High) ayarda 3 – 4 saat, Hafif (Low) ayarda yaklaşık 6 saat pişirin. Pişirme

süresinin sonunda tavukları çıkartın ve sıcak tutun. Mısır ununu su ile karıştırın, krema ile birlikte pişirme tenceresine boşaltın, iyice karıştırın. Tavukları pişirme tenceresine geri alın, kapağı kapatın ve karım koyulaşana kadar biraz daha pişirin. Piştikten sonra kalan tarhunları ince kıyın ve pişirme tenceresine ilave edin. Beklemeden servis edin.

fırınlanmış elma

5 – 6 Elma (pişirme tenceresinin içine sığabilecek boyda olanlardan seçin)
150g karışık kurutulmuş meyve
1 silme yemek kaşığı tarçın
50g esmer şeker
125ml soğuk su

Elmaları yıkayın, elmaları bölmeden ortalarından çekirdeklerini çıkartın, sonra keskin bir bıçakla her elmanın ortasına bir yarık açın. Elmaları pişirme tenceresine koyun. Kuru meyve, tarçın ve şekeri karıştırın, elmaların ortasını bu karışım ile doldurun. Suyu ekleyin ve kapağını kapatın. Hafif (Low) ayarda yaklaşık 4 saat pişirin (bu elmaların büyüklüğüne ve çeşidine göre değişecektir).

pirinç pudingi

75g pirinç
50g toz şeker
1 litre süt
25g tereyağ
toz hindistan cevizi

Pirinç, şeker ve sütü pişirme tenceresine koyun ve iyice karıştırın. Tereyağ parçalarını ve hindistan cevizini ilave edin. Kapağını kapatın Yüksek (High) ayarda 4 saat veya Hafif (Low) ayarda 5 saat pişirin. 1 saatten sonra pişirme tenceresinin içindikileri karıştırın ve pişirme süresince bunu bir kez daha tekrarlayın.

sticky coffee ve armut pudingi

2 çorba kaşığı çekilmiş kahve
15ml sıcak su
4 küçük olgun armut
1Ğ2 portakalın suyu
100g yumuşak tereyağ
100g toz şeker
1 çorba kaşığı fırınlama için
2 çırpılmış yumurta
50g kendinden kabaran un
50g kavrulmuş soyulmuş ince çekilmiş fındık
2 çorba kaşığı akağaç şurubu
süslemek için ince portakal dilimleri

Pişirme tenceresine 2.5 cm yükseklikte sıcak su koyun. Tabana ters çevrilmiş bir sos kabı veya tencere altlığı yerleştirin sonra kapağı ayarlayın ve yavaş pişiriciyi Yüksek (High) ayara getirin. 18 cm pasta kalıbı veya sufle kalıbını yağlayın ve tabana oturtun.

Çekilmiş kahveyi küçük bir fincana koyun ve suyun üzerine dökün. 4 dakika kokusunun sinmesini bekleyin sonra ince bir süzgeç ile boşaltın. Armutları soyun, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Armutları ince dilimlere ayırın ve her birini portakal suyuna batırın.

Tereyağ ve şekerin büyük bölümünü büyük bir kapta iyice beyazlaşıp köpürene kadar çırpın. Yumurtaları çırpın. Unu eleyin, sonra kaptaki karışıma ekleyin. Fındıkları ve sıvı kahveyi ekleyin. Karışım kalıp veya sufle tabağına kaşıkla boşaltın yüzeyini düzleştirin.

Armutları kağıt havlu üzerinde kurulayın, süngersi karışım üzerinde dairesel şekilde dizin. Üzerlerine akağaç şurubu dökün ve toz şeker serpin.

Kalıp veya sufle tabağının üstünü folyo ile örtün ve pişirme tenceresine yerleştirin. Tencerenin içine kalıbın

yanlarının yarısından fazlasını geçecek kadar sıcak su ilave edin. Kapağı kapatın iyice kabarana kadar 3 – 3 1/2 saat pişirin.

Pişikten sonra kalıbın içerisinde 10 dakika kadar soğumaya bırakın, sonra ters çevirerek bir servis tabağına alın. Kalan şurup ile hafifçe ıslatın, portakal dilimleri ile süsleyin ve krema ile servis yapın.

elma sosu

2.5 cm kadar kök zencefil
1 çorba kaşığı pickling spice
1.36Kg hazırlanmış dilimlenmiş elma örn Bramleys
150g sultanas
150g ince doğranmış soğan
1 büyük baş sarımsak, soyulmuş, dövülmüş
250g esmer şeker
250ml sirke

Kök zencefil ve pickling spice küçük bir parça muslin içine konur. Malzemelerin tümünü pişirme tenceresinin içine koyun ve iyice karıştırın.

Kapağı kapatın, Hafif (Low) ayarda yaklaşık 8 saat pişirin. Bu sürenin sonunda, kapağı açın, malzemeleri iyice karıştırın, ayarı Yüksek'e (High) getirin ve istenilen kıvama gelene kadar 30 – 60 dakika daha kaynatın. Hafif soğutun, temiz şişeler doldurun ve ağzını hemen kapatın.

Yaklaşık 4lb

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

- Toto zařízení vytváří páru, která vás může opařit.
- Neopařte se párou, která vychází z tohoto pomalého hrnce, zejména při snímání poklice.
- S tímto pomalým hrncem manipulujte opatrně – všechny jeho součásti se během provozu zahřívají. Používejte ochranné rukavice.
- Pokud dojde k poškození malého hrnce, zásadně jej nepoužívejte. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz servis a péče o zákazníky.
- Zásadně neponořujte elektrický hrnec, šňůru ani zástrčku do vody – může dojít k úrazu elektrickým proudem. Ovládací prvky hrnce udržujte suché a čisté.
- Nenechávejte napájecí šňůru viset v dosahu dětí.
- Mimo používání vždy pomalý hrnec odpojte ze zásuvky.
- Na hrnec zásadně neumísťujte jiné přístroje nebo součásti, ani neumísťujte hrnec do trouby.
- Toto zařízení nepoužívejte na pracovních deskách, které nejsou žáruvzdorné.
- Tento pomalý hrnec nepoužívejte v blízkosti nebo pod závěsy nebo jinými hořlavými materiály.

zásady bezpečnosti používání potravin

- Maso (včetně drůbeže), ryby a plody moře důkladně provařte. Zásadně je nepřipravujte zmrazené.
- V pomalém hrnci neohřívejte jídlo opakovaně.
- Než začnete jídlo konzumovat, vždy zkontrolujte, zda je dostatečně teplé a zda z něho vychází pára.
- Zásadně částečně nepředvařujte maso nebo drůbež, abyste je následně zmrazili pro pozdější přípravu.
- Postupujte podle pokynů pro přípravu výrobce přísady, zejména v případě sušených luštěnin. Například sušené červené fazole je třeba namočit přes noc a potom před oloupáním a přidáním do pomalého hrnce rychle převařit v pitné vodě alespoň 10 minut, aby se zničily toxiny.

před připojením do elektrické zásuvky

- Napájení, které máte k dispozici, musí odpovídat napájení uvedenému na spodní straně zařízení.
- Toto zařízení splňuje směrnici 89/336/EEC Evropské unie.

před prvním použitím

- Všechny části hrnce omyjte – viz část „čištění“.

legenda

- ① poklice
- ② varná nádoba
- ③ elektrický hrnec
- ④ držadla
- ⑤ ovládací regulátor

používání pomalého hrnce

- 1 Postupujte podle receptu a vložte ingredience do nádoby.
- 2 Vložte nádobu do elektrického hrnce.
- 3 Na hrnec nasadte poklici.
- 4 Vyberte požadované nastavení, tzn. silný (High) nebo slabý (Low) stupeň, a potom připojte do elektrické zásuvky.
- 5 Nechte vařit po požadované době.
- 6 Po uvaření pomalý hrnec vypněte a odpojte ze zásuvky.

Následující časy jsou pouze orientační a závisí na typu připravovaných potravin.

Při **nízkém (Low) stupni** se potraviny budou vařit postupně přes den nebo přes noc a příprava trvá přibližně 8 hodin. Tento stupeň lze rovněž použít pro přípravu delikátnějších jídel, pro které je vhodnější nižší stupeň vaření, například pečená jablka, sázené ovoce.

Při **vysokém (High) stupni** je příprava v porovnání s nízkým stupněm rychlejší a trvá 3 až 5 hodin.

Ohřívací stupeň (Keep Warm) – toto nastavení slouží k udržení teploty již připraveného jídla. Nedoporučujeme ohřívát jídlo déle než 1 hodinu po dokončení; po použití hrnec vypněte.

rady pro používání pomalého hrnce

- 1 Připravené přísady by měly mít pokojovou teplotu, není vhodné je přidávat přímo z ledničky. Nicméně přísady jako maso nebo ryby nenechávejte venku z ledničky příliš dlouho; vyjměte je z ledničky pouze na takovou dobu, aby se

vstřelbal chlad, a potom přísady zakryjte přilnavou fólií nebo uložte do plastového sáčku.

- 2 Zeleninu jako například mrkev, cibuli, tuřín atd. krájejte na dostatečně malé kousky, protože se připravují déle než maso.
- 3 Všechny typy přísad krájejte na rovnoměrné kousky, aby se připravovaly rovnoměrně.
- 4 Opečení masa a orestováním zeleniny předem na samostatném pánvi odstraní část tuku z masa a také se zlepší vzhled a chuť masa i zeleniny. Není to ovšem nezbytné.
- 5 Během vaření zvedejte poklici co nejméně často, protože přitom uniká teplo a odpařují se tekutiny. Podle toho, jak často a na jak dlouho jste poklici zvedli, bude třeba prodloužit dobu vaření o 20 až 30 minut.
- 6 K vaření vždy slouží varná nádoba. Zásadně nekládejte potraviny přímo do elektrického hrnce.
- 7 Zásadně neponořujte horkou varnou nádobu do studené vody ihned po použití ani nelijte vařící vodu do prázdné studené varné nádoby. Náhlá změna teploty může způsobit prasknutí nádoby.
- 8 Po několika měsících používání může glazura na varné nádobě popraskat: to je u glazované nádoby běžné a nemá to žádný vliv na fungování pomalého hrnce.
- 9 Při vaření v pomalém hrnci podle běžných receptů bude pravděpodobně třeba používat méně tekutin. Při pomalém vaření se tekutiny neodpařují tak rychle jako při běžném vaření; nicméně musí být v hrnci určité množství tekutin, které pomáhají zajišťovat přenos tepla.
- 10 Zásadně nenaplňujte pomalý hrnec na více než 2/3 celkového objemu.

- 11 Mléčné výrobky jako například smetanu, kyselou smetanu nebo jogurt, je třeba přidat až ke konci přípravy, aby se zabránilo sražení.
- 12 Zmraženou zeleninu jako například hrášek je třeba rozmrazit a přidat v poslední půlhodině přípravy. Zachová se tak barva a textura zeleniny a teplota v hrnci.
- 13 Nejlepších výsledků dosáhnete, když jsou přísady ponořeny v tekutině.
- 14 Z masa odřízněte nadbytečný tuk.
- 15 Máte-li k dispozici žáruvzdorné nádobí vhodné velikosti, je možné v pomalém hrnci vařit více jídel najednou, například jelito v těstíčku, mrkev a ovocný kompot. Zakryjte nádobu fólií a umístěte je do horké vody do varné nádoby.
- 16 Při vaření celých kloubů je třeba, aby se pohodlně vešly do nádoby, a vždy přidejte tekutiny. Během vaření obračejte.
- 17 Při používání teplých přísad se vaření urychlí.
- 18 Pro zahuštění omáčky atd. smíchejte trochu kukuřičné mouky s malým množstvím studené vody a promíchejte. Připravenou směs přidejte do varné nádoby ke konci přípravy. Zakryjte hrnec poklicí a dále vařte, dokud omáčka nezahoustne a nezačne bublat.

Údržba a čištění

Před čištěním hrnec vždy vypněte, odpojte z elektrické zásuvky a nechte zařízení vychladnout.

elektrický hrnec

Vnější části pomalého hrnce otřete vlhkým hadříkem a osušte. Elektrický hrnec zásadně neponořujte do vody.

Poklice varné nádoby

Umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a důkladně vysušte. Zbytky potravin zachycené na vnitřní straně nádoby lze odstranit pomocí měkkého kartáčku. Varnou nádobu a poklici je možné mýt v myčce na nádobí.

servis a služba zákazníkům

- Výměnu poškozené napájecí šňůry smí z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.
- Pokud potřebujete pomoc s:
 - používáním pomalého hrnce
 - servisem nebo opravami
 Obráťte se na obchod, ve kterém jste pomalý hrnec zakoupili.

RECEPTY

bramboračka s čedarem a pažitkou

*6 velkých brambor oloupaných a nakrájených na plátky
1 velký stroužek česneku,
oloupaný
700 ml/1pt 5 fl oz vývaru
300 g/10 oz nastrohaného čedaru
75 g/3 oz čerstvé nakrájené
pažitky
sůl a pepř*

Do varné nádoby dejte brambory, česnek a 500 ml/17 1/2 fl oz vývaru. Nechte 2 hodiny povařit na vysokém (High) stupni. Směs vyjměte a rozmixujte na požadovanou hustotu. Vraťte směs do varné nádoby a přidejte sýr, zbytek vývaru, pažitku, sůl a pepř. Nechte povařit na vysokém (High) stupni dalších 30 minut. Před podáváním lze přidat sýr a smetanu.

hovězí pečeně se zeleninou

15 ml/1 lžíce oleje
1,5 kg/3 lb 4 oz libové hovězí pečeně
1 oloupaná a nakrájená cibule
4 oloupané mrkve nakrájené na kousky 1 cm/1/2 palce
1 litr/13/4 pt horkého hovězího vývaru

Na pánvi rozeřte olej a nechte maso na všech stranách osmahnout. Přidejte zeleninu a smažte do mírně zlatavé barvy.

Přesuňte směs do varné nádoby, přidejte horký vývar a koření. Zakryjte poklicí a vařte na vysokém (High) stupni 4 – 6 hodin nebo na nízkém (Low) stupni 7 – 9 hodin.

hovězí v pivu

1,5 kg/3lb 4 oz libového masa na pánev nakrájeného na kostky 1 palec/2,5 cm
4 velké brambory, každá nakrájená na 8 kousků
2 velké cibule, každá nakrájená na 8 kousků
4 mrkve nakrájené na kousky 2 cm/3/4 palce
500 ml/17 1/2 fl oz piva
300 ml/10 1/2 fl oz hovězího vývaru
30 ml/2 lžíce čerstvé nakrájené petržele
25 g/1 oz svazek mateřídoušky bez stonků
30 ml/2 lžíce kukuřičné mouky
sůl a pepř

Vložte všechny přísady do varné nádoby a vařte na vysokém (High) stupni 4 – 6 hodin nebo na nízkém (Low) stupni 7 – 9 hodin. Smíchejte trochu kukuřičné mouky s malým množstvím studené vody a promíchejte. Sejměte poklici, přidejte směs do varné nádoby a dobře promíchejte. Zakryjte hrnec poklicí a dále vařte, dokud šťáva lehce nezahoustne a nezačne bublat.

boloňská omáčka

Použijte jako základ pro špagety po boloňsku nebo pro lasagne

15 ml/1 lžíce oleje
2 nakrájené cibule
8 plátků nakrájené prorostlé slaniny
1 kg/2 lb 4 oz libového mletého hovězího masa
2 x 454 g rajčatového protlaku v plechovkách
1 stroužek oloupaného a rozdrčeného česneku
2 rovné lžíce/30 ml rajčatového protlaku (nebo podle chuti)
sůl a pepř
250 g/9 oz nadrobno nakrájených hub

Na velké pánvi rozřeďte olej, orestujte cibuli do zlatova a vložte do varné nádoby. Na pánev přidejte slaninu, osmažte a přidejte do varné nádoby. Orestujte maso do hněda, přidejte nakrájené houby, přiveďte směs do varu a potom přeneste do varné nádoby. Přidejte do varné nádoby zbývající přísady. Vařte na vysokém (High) stupni 3 - 5 hodin nebo na nízkém (Low) stupni 6 – 8 hodin.

coq au vin (kuře na víně)

250 g/9 oz slaniny nakrájené na kostičky
2 středně velké nakrájené cibule
2 stroužky rozdrčeného česneku
450 g/1 lb žampionů nakrájených na tenké plátky
8 kuřecích prsíček bez kosti
500 ml/17 1/2 fl oz červeného vína
1 litr / 13/4 pt horkého kuřecího vývaru
sůl a pepř
kukuřičná mouka (volitelně)

Vložte všechny přísady do pomalého hrnce. Zakryjte poklicí a vařte na vysokém (High) stupni 3 - 5 hodin nebo na nízkém (Low) stupni 6 - 8 hodin.

Podle potřeby zahustěte šťávu směsí malého množství kukuřičné mouky a vody. Sejměte poklici, přidejte směs do varné nádoby a dobře promíchejte (podle potřeby vyjměte kuřecí prsíčka a během přidávání kukuřičné mouky je přihřívejte). Zakryjte hrncem poklicí a dále vařte, dokud šťáva lehce nezahoustne a nezačne bublat.

dušené kuře s estragonem

25 g/1oz másla
1 lžička/15 ml oleje
6 kuřecích prsíček
1 velká nadrobno nakrájená cibule
200 ml/7 fl oz suchého bílého vína
200 ml/7 fl oz horkého kuřecího vývaru
6 snítek estragonu
100 ml/3 1/2 fl oz zahuštěné smetany
sůl a pepř
1 - 2 lžičky / 15 - 30 ml kukuřičné mouky

Na pánvi rozehřejte máslo a olej. Přidejte kuřecí prsíčka a po obou stranách osmahněte do hněda.

Přeneste kuřecí maso do varné nádoby. Orestujte cibuli a přidejte do varné nádoby společně s bílým vínem, vývarem, 2 snítkami estragonu a kořením.

Zakryjte poklicí a vařte na vysokém (High) stupni 3 -4 hodin nebo na nízkém (Low) stupni přibližně 6 hodin. Na konci doby vaření vyjměte kuřecí prsíčka a přihřívejte je. Smíchejte kukuřičnou mouku s vodou, vzniklou směs přidejte do pomalého hrnce společně se smetanou a dobře promíchejte. Do varné nádoby vraťte kuřecí prsíčka, zakryjte poklicí a nechte dále vařit, dokud směs nezahoustne. Nakonec jemně nakrájejte zbývající estragon a přidejte do varné nádoby. Ihned podávejte.

pečená jablka

5 - 6 jablek pro vaření (zvolte taková, která se vejdu do varné nádoby)
150 g/5 oz mixovaného sušeného ovoce
5 ml/1 rovná lžička skořice
50 g/2 oz práškového hnědého cukru
125 ml/5 fl oz studené vody

Jablka omyjte a zbavte jádřinců a potom ostrým nožem rozřízněte slupku po středním obvodu každého jablka. Vložte jablka do varné nádoby. Smíchejte ovoce, skořici a cukr a touto směsí naplňte střed každého jablka. Přidejte vodu a zakryjte poklicí. Vařte na nízkém (Low) stupni přibližně 4 hodiny (délka závisí na velikosti a odrůdě jablek).

rýžový nákyp

*75 g/3 oz krátké nebo nárypové
rýže
50 g/2 oz krystalového cukru
1 litr/13/4 pt mléka
25 g/1oz másla
muškátový oříšek*

Vložte rýži, cukr a mléko do varné nádoby a dobře zamíchejte. Zalijte mlékem a posypte muškátovým oříškem. Zakryjte poklicí a vařte na vysokém (High) stupni 4 hodiny nebo na nízkém (Low) stupni 5 hodin. Obsah varné nádoby zamíchejte po jedné hodině a během další přípravy ještě jednou.

dušený hruškovo- kávový nákyp

*30 ml/2 lžíce mleté kávy
15 ml/1 lžíce takřka vařící vody
4 malé zralé hrušky
šťáva z poloviny pomeranče
100 g/4 oz moučkového cukru
100 g/4 oz lepšího hnědého
krystalového cukru
15 ml/1 lžíce pro pečení
2 rozšlehaná vejce
50 g/2 oz kypřícího prášku
50 g/2 oz loupaných pražených
jemně mletých lískových ořechů
45 ml/3 lžíce javorového sirupu
tenké plátky pomerančové kůry na
ozdobu*

Do varné nádoby nalijte asi 2,5 cm /1 palec horké vody. Do elektrického hrnce vložte otočený omáčník nebo kovovou dortovou formu, nasadte poklici a zapněte pomalý hrnc na vysoký (High) stupeň. Vymažte a rovně vložte plechovou dortovou formu

s pevným dnem hlubokou 18 cm/ 7 palců nebo nádobu na zapékání. Nasypte mletou kávu do malé nádoby a zalijte vodou. Nechte 4 minuty luhovat a potom přelijte přes jemné

sítko. Hrušky oloupejte, rozkrájejte na poloviny a zbavte jádřinců. Hrušky na povrchu jemně podél nařízněte a potřete pomerančovou šťávou.

V nádobě ušlehejte z másla a většího množství krystalového cukru jemný sníh. Postupně zašlehejte vejce.

Prosejte mouku a vmíchejte do směsi v nádobě. Přidejte lískové ořechy a tekutou kávu. Směs přesuňte lžičkou do dortové formy nebo zapékací nádoby a zarovnejte do roviny.

Hrušky osušte papírovou kuchyňskou utěrkou a rovnou stranou dolů je rozmístěte do kruhu do piškotu.

Potřete javorovým sirupem a posypte 15 ml/ 1 lžící krystalového cukru.

Zakryjte horní stranu formy nebo zapékací nádoby kuchyňskou fólií a umístěte do varné nádoby. Okolo formy nebo zapékací nádoby nalijte dostatečné množství vařící vody, aby dosahovala nad polovinu formy nebo nádoby. Zakryjte poklicí a vařte 3 – 3,5 hodiny, až nákyp vzejde a bude dostatečně pevný.

Nechte piškot vychladnout ve formě až 10 minut a potom jej vyklopte na servírovací mísu. Lehce potřete zbývajícím javorovým sirupem, ozdobte plátky pomerančové kůry a podávejte se šlehačkou.

jablečné čatní

*Kořen zázvoru (obdélník asi
2,5cm/1 palec)
15 ml/1 lžíce koření pro nakládání
okurek
1,36 kg/3 lb připravených
nakrájených jablek pro vaření,
například Bramleys
150 g/5 oz rozinek
150 g/5 oz jemně nakrájené cibule
1 velký stroužek oloupaného a
rozdrčeného česneku
250 g / 9 oz tmavě hnědého cukru
250 ml/9 fl oz sladového octa*

Zavažte kořen zázvoru a koření pro nakládání okurek do malého kousku mušelínu.

Vložte všechny přísady do varné nádoby a dobře zamíchejte.

Zakryjte poklicí a vařte na nízkém (Low) stupni přibližně 8 hodin. Na konci této dobu sejměte poklici, zamíchejte přísady, přepněte na vysoký (High) stupeň a nechte směs vařit dalších 30 – 60 minut nebo dokud nebude dosažena správná hustota. Nechte mírně zchladit, nalijte do čistých sklenic a ihned uzavřete.

Postačuje na výrobu 4 lb.

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- Ez a készülék gőzt fejleszt, amely égési sérülést okozhat.
- Ügyeljen rá, hogy a párolóedényből kiáramló gőz ne égesse meg, különösen akkor, amikor leemeli a fedelét!
- A párolóedényt óvatosan kezelje, mert a használat során minden alkatrésze felforrósodik! Használjon hőszigetelt konyhai kesztyűt!
- Soha ne használjon sérült párolóedényt! Ellenőriztesse vagy javíttassa: lásd szerviz és ügyfélszolgálat fejezetet!
- Soha ne tegye a főzőkészülék házáat, a vezetéket vagy a villásdugót vízbe, mert áramütést szenvedhet! A kezelőszervek mindig legyenek tiszták és szárazak!
- A hálózati vezetéket ne hagyja belőgni úgy, hogy gyermek elérje!
- Mindig húzza ki a hálózati villásdugót, ha a párolókészüléket nem használja!
- A készüléket vagy alkatrészeit soha ne tegye főzőlapra vagy sütőbe!
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny felületen!
- A párolóedényt ne használja függöny vagy más gyúlékony anyag közelében vagy alatt

elemiszer-biztonság

- A húst (szárnyasokat is), halat és tengeri ételeket alaposan főzze át! Soha ne főzzön fagyott állapotban levő ételt!
- A párolóedényben ne melegítsen ételt!
- Fogyasztás előtt az étel legyen mindig átforralva!
- Félig megfőzött húst és szárnyast soha ne fagyasszon le későbbi főzéshez!
- Különösen szárazbab esetén tartsa be a nyersanyag-gyártó főzési utasítását! Például az étkezési szárazbabot egy éjszakára be kell áztatni, majd főzőedényben tiszta vízben gyorsfőzéssel 10 percig forralni kell a toxinon eltávolítása érdekében, majd a párolóedénybe helyezés előtt le kell szűrni.

a hálózatra csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózat megfelel-e a készülék alján levő adattáblán szereplő adatoknak!
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC számú Irányelvének.

az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket – lásd a Tisztítás című fejezetet!

jelmagyarázat

- ① fedő
- ② főzőedény
- ③ készülékház
- ④ fogantyúk
- ⑤ szabályozó gomb

a párolóedény használata

- 1 A recept szerint helyezze bele a hozzávalókat főzőedénybe!
- 2 Helyezze a főzőedényt a készülékházba!
- 3 Helyezze rá a fedőt!
- 4 Állítsa be a kívánt hőfokot – magas (High) vagy alacsony (Low) – majd csatlakoztassa a villamos hálózatra!
- 5 Főzze az ételt a kívánt ideig!
- 6 Főzés után kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a villásdugóját!

Az alábbi időtartamok csak tájékoztató jellegűek és függenek a főzött étel jellegétől.

Az **Alacsony hőfok (Low)** napközben vagy éjszaka lassan főzi meg az ételt, mintegy 8 óra alatt. Ez a beállítás használható olyan finomabb ételek főzéséhez is, amelyeknél célszerű az alacsony főzési hőmérséklet, például sült alma, posírozott gyümölcsök.

A **Magas (High) hőfok a magas** hőfokhoz képest felgyorsítja a főzési folyamatot, 3-5 óra alatt készül el az étel.

Melegen tartás állás (Keep Warm) – Ezt a beállítást a megfőtt étel melegen tartására lehet használni. Javasoljuk, hogy a főzést követően az ételt legfeljebb 1 órán keresztül tartsa melegen, majd kapcsolja ki a készüléket!

tanácsok a párolóedény használatához

- 1 A hozzávalókat szobahőmérsékleten készítse elő és használja fel, ne pedig fagyasztott állapotban! A húst és halat, valamint a hasonló nyersanyagokat csak a szükséges ideig kell a hűtőszekrényből kivéve tartani, amíg kiolvad, és addig is

fóliában kell tartani.

- 2 A gyökérzöldségeket – sárgarépa, vöröshagyma, petrezselyem – elég apró darabokra kell vágni, mert a húsnál hosszabb ideig főnek.
- 3 Az egyes hozzávalókat egyenletes méretű darabokra kell vágni, mert ezzel biztosítható az egyenletes átpuhulás.
- 4 A hús előzetes gyors átsütése és a zöldségfélék gyors párolása egy külön serpenyőben eltávolítja a hús zsírtartalmának egy részét és javítja a hús és zöldségfélék küllemét és ízét. Ez azonban nem szigorú követelmény.
- 5 Főzés alatt feleslegesen ne emelgesse a fedőt, mert ez hővesztést és folyadék-párolgást eredményez. Szükség lehet a főzési idő 20-30 perccel történő meghosszabbítására, attól függően, hogy a fedőt hányszor és mennyi időre emelik fel.
- 6 A főzés mindig a főzőedényben történik. Soha ne helyezze az ételt közvetlenül a készülékházba!
- 7 A forró főzőedényt közvetlenül használat után ne tegye hideg vízbe, és ne öntsön forró vizet az üres hideg főzőedénybe! A főzőedény hirtelen hőmérséklet-változás hatására elrepedhet.
8. Több hónapos használat után a főzőedény máza megrepedezhet: ez előfordul a mázas edényeknél és nem befolyásolja a párolókészülék hatásfokát.
- 9 Ha a hagyományos konyha receptjeit használja, akkor csökkenteni kell a felhasznált folyadék mennyiségét. A lassú főzés során a folyadék nem párolog el olyan gyorsan, mint a hagyományos főzésnél, bár a hőátadáshoz itt is szükség van bizonyos mennyiségű folyadékra.
- 10 A párolókészüléket soha ne töltsé kétharmadánál nagyobb mértékben!

- 11 A tejtermékeket – tejszín, tejföl, joghurt – a főzés vége felé kell hozzáadni az ételhez, hogy megakadályozzuk az esetleges összemenést.
- 12 A fagyasztott zöldségeket – pl. a borsót – ki kell olvasztani és a főzési idő közepe felé kell hozzáadni. ezáltal megtartható a zöldségek színe és állaga, valamint az edényben a hőmérséklet.
- 13 A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a hozzávalókat ellepi a folyadék.
- 14 A húsból süsse ki a felesleges zsírt!
- 15 Ha megfelelő méretű hőálló edények állnak rendelkezésre, akkor egyidejűleg több étel is főzhető a párolókészülékben, pl. hússzelet és kiflikrumpli, sárgarépa és gyümölcskompót. Az edényeket fóliával szorosan le kell fedni és bele kell állítani a főzőedényben levő vízbe.
- 16 Nagyobb húsdarabok főzésekor ügyeljen rá, hogy könnyedén beleférjenek az edénybe és ellepje a folyadék. A főzés során fordítsa meg a húst!
- 17 Forró húsleves használata felgyorsítja a főzési folyamatot.
- 18 A besűritéshez keverjen el egy is kukoricalisztet kevés hideg vízben és keverje simára! Tegye bele a főzőedénybe a főzési idő vége felé! Fedje le és főzze addig, amíg a leve nem kezd forni és besűrűsödni!

fedél, főzőedény

Mossa el mosószeres vízben, majd öblítse el és szárítsa meg! Az edény belsejéhez tapadt ételt puha kefével lehet eltávolítani.

A főzőedény és fedele mosogatógépben elmosható.

karbantartás és vevőszolgálat

- A sérült hálózati vezetéket azonnal ki kell cserélni. A javítást — biztonsági okokból — csak a KENWOOD vagy az általa megbízott vállalat szakembere végezheti el.

Ha az alábbiakban segítségre van szüksége:

- A párolóedény használata
- szerviz vagy javítás akkor keresse meg a párolóedény vásárlásának helyét.

Ápolás és tisztítás

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl!

készülékház

Törölje át a készülék külsejét nedves, majd száraz ruhával!
A készülékházat ne tegye vízbe!

RECEPTEK

leves burgonyából, cheddar sajtból és metélőhagymából

6 nagy krumpli, hámozva és felaprítva
1 nagy gerezd fokhagyma, hámozva
700 ml húsleves
300 g Cheddar sajt reszelve
75 g friss metélőhagyma, aprítva
só és bors

Tegye a krumplit, fokhagymát és az 500 ml húslevest a főző edénybe! Főzze 2 órát a Magas (High) fokozaton! Vegye ki a hozzávalókat és turmixolja össze a kívánt sűrűségre! Tegye vissza a keveréket a főzőedénybe, adja hozzá a sajtot, a maradék húslevest, a metélőhagymát és a fűszereket! Magas (High) fokozaton főzze további 30 percig! Tálalás előtt még egy kis sajt és tejszín hozzáadható.

serpenyős marhasült zöldséggel

15 ml (1 evőkanál) olaj
1,5 kg színhús
1 hagyma, hámozva és aprítva
4 sárgarépa, hámozva és 1 cm vastag szeletekre felvágva
1 liter forró marhahúsleves

Forrósítsa meg az olajat serpenyőben, süsse barnára a húst minden oldalán! Adja hozzá a zöldséget és pirítsa aranyárgára! Tegye bele az egészet a főzőedénybe, adja hozzá a forró húslevest és a fűszereket! Tegye rá a fedőt, főzze Magas (High) állásban 4-6 órán keresztül vagy Alacsony (Low) állásban 7-9 órán keresztül!

marhasült sörben

1,5 kg sovány marhaszelet
2,5 cm-es kockákra vágva
4 nagy krumpli, 8 felé vágva
2 nagy hagyma, 8 felé vágva
4 sárgarépa 2 cm vastag szeletekre felvágva
500 ml sör
300 ml marhahúsleves
30 ml friss petrezselyem, aprítva
25 g kakukkfű, szár nélkül
30 ml (2 evőkanál) kukoricaliszt
só és bors

Tegye az összes hozzávalót rá a főzőedénybe, főzze Magas (High) állásban 4-6 órán keresztül vagy Alacsony (Low) állásban 7-9 órán keresztül! A besűritéshez keverjen el egy is kukoricalisztet kevés hideg vízben és keverje simára! Tegye bele a főzőedénybe és keverje el alaposan! Fedje le és főzze addig, amíg a leve nem kezd forrni és besűrűsödni!

bolognai mártás

Spagetti-alapként használható Bolognai spagetti vagy lasagne

15 ml (1 evőkanál) olaj
2 hagyma, aprítva
8 vékony szelet húsos bacon,
aprítva
1 kg sovány darált hús
2 x 454 grammos konzerv aprított
paradicsom
1 gerezd fokhagyma, hámozva és
áttörve
2 csapott evőkanál (30 ml)
paradicsompüré ízlés szerint
só és bors
250 g gomba, apróra vágva

Melegítse fel az olajat egy nagy serpenyőben és pirítsa meg a hagymát sárgásbarnára, majd tegye a főzőedénybe! Tegye a bacont a serpenyőbe és süsse ki a zsíráját, majd tegye a főzőedénybe! Süsse a húst barnára, adja hozzá a szeletelt paradicsomot, forralja össze a keveréket, majd tegye az egészet a főzőedénybe! Adja a többi hozzávalót is a főzőedénybe! Magas (High) állásban 3-5 órát, illetve Alacsony (Low) állásban 6-8 órát főzze!

részeg kakas

250 g bacon, felkockázva
2 közepes/nagy hagyma, aprítva
2 gerezd fokhagyma, áttörve
450 g zsenge gomba, vastagra
szeletelve
8 kicsontozott csirkemell
500 ml vörösbőr
1 liter forró csirkehúsleves
só és bors
kukoricaliszt (opcionális)

Helyezzen minden hozzávalót a főzőedénybe! Fedél alatt Magas (High) állásban 3-5 órát, illetve Alacsony (Low) állásban 6-8 órát főzze!

Ízlés szerint sűrítse be a levét vízben simára kevert kukoricaliszttal! Tegye

bele ezt a főzőedénybe és keverje el alaposan (szükség esetén ezalatt vegye ki a csirkemellet és tartsa melegen)! Fedje le és főzze addig, amíg a leve nem kezd formni és besűrűsödni!

tárkonyos serpenyős csirke

25 g vaj
15ml (1 evőkanál) olaj
6 csirkemell
1 nagy hagyma, aprítva
200 ml száraz fehérbor
200 ml forró csirkehúsleves
6 szál tárkony
100 ml tejszín
só és bors
1-2 evőkanál (15-30 ml)
kukoricaliszt

Melegítse fel az olajat és a vajat egy serpenyőben!

Süsse át a csirkedarabokat mindkét oldalán! Tegye bele a csirkét a főzőedénybe! Dinsztelje meg a hagymát, tegye a főzőedénybe a borral, húslevessel, 2 szál tárkonnyal és fűszerekkel!

Fedél alatt Magas (High) állásban 3-4 órát, illetve Alacsony (Low) állásban 6 órát főzze! A főzési idő végén vegye ki a csirkét és tartsa melegen! A kukoricalisztet keverje simára egy kis vízzel és a tejszínnel együtt tegye a főzőedénybe, keverje el alaposan! Tegye vissza a csirkehúst a főzőedénybe, fedje le és főzze addig, amíg be nem sűrűsödik! A végén vágja finomra a maradék tárkony és tegye a főzőedénybe! Azonnal tálalja!

sült alma

5-6 alma (olyan méretű, hogy a főzőedénybe férjen)

150 g szárított gyümölcs

5 ml (1 csapott evőkanál) fahéj

50 g barnacukor

125 ml hidegvíz

Mossa meg az almákat, vegye ki a magházat és éles késsel hasítsa fel a héját a közepén körben! Tegye az almákat a főzőedénybe! Keverje össze a gyümölcsöt, fahéjat és cukrot, majd ezzel töltsse ki az almák közepét! Öntsön az edénybe vizet, majd fedje le! Alacsony (Low) állásban főzze mintegy 4 órát (ez függ az alma méretétől és fajtájától)!

rizsfelfújt

75 g hántolt vagy puding-rizs

50 g nádcukor

1 liter tej

25 g vaj

őrölt szerecsendió

Tegye a rizst, cukrot és tejet a főzőedénybe és keverje el alaposan! A tetejére tegyen egy kis vajat és szórja meg szerecsendióval! Tegye rá a fedőt, főzze Magas (High) állásban 4 órán keresztül vagy Alacsony (Low) állásban 5 órán keresztül! Egy óra elteltével keverje meg, majd a főzés alatt még egyszer keverje meg a főzőedény tartalmát!

kávés körte krémpuding

30 ml őrölt kávé

15ml (1 evőkanál) forrásban levő víz

3 kis érett körte

1/2 narancs leve

100 g lágy vaj

100g barna nádcukor

15 ml (1 evőkanál) sütőolaj

2 felvert tojás

50 g sütőporos liszt

50 g hámozott pirított mogyoró,

finomra darálva

45 ml (3 evőkanál) juharszirup

vékony narancsszeletek

díszítéshez

Öntsön kb. 2,5 cm-nyi forró vizet a főzőedénybe! Helyezzen az edény aljára egy felfordított csészét vagy egy fém süteményszaggatót, tegye rá a fedőt és kapcsolja a készüléket Magas (High) fokozatra! Zsírozzon ki egy mély 18 cm-es tepsit vagy pudingos edényt!

Tegye az őrölt kávé egy kis csészébe, öntse rá a vizet! Hagyja állni 4 percig, majd finom szűrőn szűrje le! Hámozza meg és vágja félbe a körtéket, távolítsa el a magházat! Vagdossa be a félbevágott körtéket, majd kenje be a narancslével!

A vajat és a cukor nagyobb részét verje fel habosra! Fokozatosan keverje hozzá a tojást! Szitálja meg a lisztet, keverje hozzá az előbbihez! Adja hozzá a mogyorót és a kávé! Tegye a keveréket a tepsibe vagy a pudingos edénybe, simítsa el a felületét!

Törölje szárazra a körtéket tölőpapírral, majd lapos felével lefelé helyezze bele a krémbe körkörösén! Kenje be juharsziruppal, szórja meg 15 ml (1 evőkanál) nádcukorral! Fedje le a tepsit vagy a pudingos edényt konyhai fóliával, és tegye bele a főzőedénybe! Annyi vizet öntsön a tepsi vagy edény köré, hogy félig ellepje az oldalát! Tegye rá a fedőt és főzze 3 - 3,5 órát, amíg nem lesz kemény és fel nem jön!

Hagyja kihűlni a tepsiben 10 percig, majd tegye tátra! Vékonyan kenje be a maradék juharsziruppal, díszítse narancskarikákkal és szervírozza tejszínnel!

fűszeres almaszósz (indiai chutney)

*Gyömbérgyökér darab, 2,5 cm-es
15 ml (1 evőkanál) pácfűszer
1,36 kg szeletelt főzőalma (pl.
Bramleys)
150 g mazsola
150g hagyma, apróra vágva
1 nagy gerezd fokhagyma,
hámozva és áttörve
250 g barnacukor
250 ml malátaecet*

Kösse be a gyömbérgyökeret és a pácfűszert egy darab gézbe!
Tegye a hozzávalókat a főzőedénybe és keverje el alaposan!
Tegye rá a fedőt, főzze Alacsony (Low) állásban kb. 8 órán keresztül! A főzési idő végén vegye le a fedőt, keverje meg, majd kapcsolja Magas (High) fokozatra és forralja fel 30-60 percig vagy addig, amíg a kívánt sűrűséget el nem éri! Kicsit hűtse le és tegye tiszta tálba, fedje le!
Kb. 2 kg étel lesz belőle.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Niniejsze urządzenie wytwarza parę, która może spowodować oparzenie.
- Należy uważać, aby nie oparzyć się parą wydobywającą się z naczynia do powolnego gotowania, szczególnie podczas zdejmowania pokrywki.
- Należy zachować ostrożność podczas operowania naczyniem do powolnego gotowania, ponieważ wszystkie jego części ogrzewają się podczas używania. Należy używać rękawic kuchennych.
- Nie wolno używać uszkodzonego naczynia do powolnego gotowania. Kontrola i reperacja: patrz: „serwis i obsługa klientów“.
- Nie wolno umieszczać jednostki bazowej, kabla ani wtyczki w wodzie – grozi to porażeniem elektrycznym. Elementy sterowania należy utrzymywać suche i w czystości.
- Nie zostawiać kabla tak, aby zwisał i mógł być chwycony przez dziecko.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyłączyć je z gniazda zasilania.
- Nie umieszczać urządzenia ani jego elementów na kuchence ani w piekarniku.
- Nie używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na działanie temperatury.
- Nie używać urządzenia do powolnego gotowania w pobliżu

ani pod zasłonami lub innymi palnymi materiałami.

- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

bezpieczeństwo żywności

- Mięso (łącznie z drobiem), ryby i owoce morza należy gotować dokładnie. Nie gotować tych produktów ze stanu zmrożonego.
- Nie odgrzewać żywności w urządzeniu do powolnego gotowania.
- Przed jedzeniem upewnić się, że żywność została zagotowana.
- Nigdy nie podgotowywać (częściowo gotować) mięsa i drobiu z celem późniejszego umieszczenia w lodówce i ugotowania w innym czasie.
- Należy przestrzegać rad producenta składników dotyczących gotowania, szczególnie w przypadku suszonych fasoli. Na przykład suszoną czerwoną fasolkę należy namoczyć przez noc, a następnie gotować na kuchence na mocnym ogniu przez co najmniej 10 minut na patelni lub w świeżej wodzie do gotowania, aby usunąć substancje toksyczne przed odcedzeniem i dodaniem do urządzenia do powolnego gotowania.

- **przed podłączeniem**
- Upewnij się, że napięcie prądu jest zgodne z wartością wymienioną na dnie urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymagania normy 89/336/EEC Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej.
- **przed użyciem po raz pierwszy**
- Umyć elementy urządzenia; patrz: "mycie"

legenda

- ① pokrywka
- ② misa do gotowania
- ③ jednostka bazowa
- ④ uchwyty
- ⑤ gałka sterowania

używanie garnka do powolnego gotowania

- 1 Postępuj zgodnie z przepisem i umieść składniki w misie do gotowania.
- 2 Umieść misę do gotowania w jednostce bazowej.
- 3 Umieść pokrywę na właściwym miejscu
- 4 Wybierz odpowiednie ustawienie: (High) wysokie lub (Low) niskie, a następnie podłącz garnek do gniazda zasilania.
- 5 Gotuj przez odpowiednią ilość czasu.
- 6 Po ugotowaniu wyłącz garnek i odłącz go z gniazda zasilania.

Wymienione niżej wartości czasu mają tylko charakter wskazówek i zależą od rodzaju gotowanej żywności

Ustawienie niskie (Low)

spowoduje stopniowe gotowanie żywności w ciągu dnia lub przez noc i trwa około 8 godzin. To ustawienie można zastosować również do gotowania delikatnej żywności, dla której korzyścią byłaby mniejsza intensywność

gotowania, na przykład pieczone jabłka, kompot owocowy.

Ustawienie wysokie (High)

przyśpieszy proces gotowania w porównaniu z ustawieniem Low (niskie), a czas gotowania wynosi od 3 do 5 godzin.

Ustawienie (Keep Warm)

(zachowaj gorące) należy stosować, kiedy żywność została ugotowana i chce się ją zachować w stanie gorącym. Nie zaleca się przechowywania żywności w gorącym stanie przez czas dłuższy niż 1 godzina po ugotowaniu. Potem należy urządzenie wyłączyć.

radę dotyczącą używania garnka do powolnego gotowania

- 1 Przygotowuj i używaj składników o temperaturze pokojowej, nie wyjętych prosto z lodówki. Jednakże składników takich jak mięso i ryby nie należy pozostawiać poza lodówką na czas dłuższy niż to konieczne. Należy wyjąć je z lodówki tak, aby usunąć z nich szron i przechowywać przykryte czystą folią lub w woreczku plastikowym.
- 2 Warzywa korzenne, takie jak marchew, cebula i brukiew należy kroić na dość małe kawałki, ponieważ ich gotowanie trwa dłużej niż gotowanie mięsa.
- 3 Wszystkie składniki należy kroić na równe części, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- 4 Podsmażenie mięsa i warzyw na oddzielnej patelni przed gotowaniem pomoże usunąć część tłuszczu z mięsa, a także wzmocni aromat mięsa i warzyw. Nie jest to jednak konieczne.

- 5 Podczas gotowania nie należy podnosić pokrywki bardziej niż to konieczne, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i wyparowanie cieczy. W zależności od tego, jak często i na jak długo pokrywka jest podnoszona, może okazać się konieczne przedłużenie gotowania o dodatkowych 20-30 minut.
- 6 Żywność należy gotować wyłącznie w misie do gotowania. Nie wolno umieszczać żywności bezpośrednio w jednostce bazowej.
- 7 Nie wolno zanurzać gorącej misy do gotowania w zimnej wodzie natychmiast po użyciu ani wlewać wrzącej wody do zimnej misy do gotowania. Nagła zmiana temperatury może spowodować jej pęknięcie.
- 8 Po kilku miesiącach stosowania glazura na misie może popękać. W przypadku naczyń kamionkowych z glazurą jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie garnka do powolnego gotowania.
- 9 W przypadku dostosowywania tradycyjnych przepisów gotowania może okazać się konieczne zredukowanie ilości używanej wody. W przypadku wolnego gotowania ciecz nie wyparowuje tak szybko jak w przypadku gotowania tradycyjnego, chociaż pewna ilość cieczy jest konieczna do przewodzenia ciepła.
- 10 Nie należy napełniać garnka do powolnego gotowania ponad 2/3 jego objętości.
- 11 Produkty mleczne, łącznie ze śmietaną, kwaśną śmietaną i jogurtem, należy dodawać pod koniec gotowania, aby zapobiec ścinaniu się białka.
- 12 Zamrożone warzywa, takie jak groszek, należy rozmrozić i dodawać podczas ostatniej pół godziny gotowania. Pozwoli to zachować kolor i strukturę warzyw oraz temperaturę w garnku.
- 13 Najlepsze wyniki można uzyskać, kiedy składniki są zanurzone w cieczy.
- 14 Należy usunąć zbędny tłuszcz z mięsa.
- 15 Jeżeli posiada się naczynia odporne na działanie temperatury odpowiednich rozmiarów, w garnku do powolnego gotowania można gotować kilka naczyń w jednej chwili, np. stek i nerczki, marchew i kompot owocowy. Naczynia należy szczelnie przykryć folią i umieścić je w gorącej wodzie w misie do gotowania.
- 16 Podczas gotowania całych kawałków należy zapewnić, aby były dobrze umieszczone w misie do gotowania i należy zawsze dodawać ciecz. Podczas procesu gotowania należy je częściowo obrócić.
- 17 Używanie gorących produktów przyspieszy proces gotowania.
- 18 Aby zagęścić sos itp., należy zamieszać mąkę kukurydzianą z odrobiną zimnej wody tak, aby powstała jednolita pasta. Dodać mieszankę do misy do gotowania pod koniec procesu gotowania. Sos należy przykryć i gotować jeszcze przez chwilę, aż zacznie bulgotać i zgęstnieje.

utrzymanie i czyszczenie

Przed myciem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od zasilania i schłodzić.

jednostka bazowa

Należy wytrzeć zewnętrzną część garnka do powolnego gotowania wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć.

Nie wolno zanurzać jednostki bazowej w wodzie.

pokrywka, misa do gotowania

Umyć w gorącym roztworze ze środkami czyszczącymi, opłukać, a następnie dobrze wysuszyć.

żywność, która przywarła wewnątrz misy, można usunąć za pomocą miękkiej szczoteczki.

Misę do gotowania oraz pokrywkę można myć w zmywarce.

serwis techniczny

- Jeśli kabel zasilania został uszkodzony, musi on być ze względu na bezpieczeństwo, wymieniony przez firmę Kenwood lub autoryzowany serwis Kenwood.

W przypadku pytań dotyczących:

- używania garnka do powolnego gotowania
 - serwisu i napraw
- prosimy o kontakt ze sprzedawcą garnka do powolnego gotowania.

PRZEPISY

zupa z ziemniaków, cheddara i szczypiorku

*6 dużych obranych i pokrojonych na płatki ziemniaków, 1 duży ząbek czosnku, 700 ml bulionu
300g tartego sera Cheddar
75g posiekanego świeżego szczypiorku
sól i pieprz*

Włożyć ziemniaki, czosnek i 500ml bulionu do misy do gotowania. Gotować przy ustawieniu wysokie (High) przez 2 godziny. Wyjąć mieszankę i wymieszać w mikserze do odpowiedniej temperatury. Włączyć mieszankę z powrotem do misy i dodać ser, resztę bulionu, szczypiorek i przyprawy. Pozostawić przy ustawieniu wysokie (High) jeszcze przez 30 minut. Przed podaniem można dodać więcej sera i śmietany.

duszona wołowina z warzywami

*15 ml / 1 łyżka stołowa oleju
1,5 kg udźca
1 pokrojona i obrana cebula
4 obrane marchewki, pokrojone na płatki o grubości 1 cm
1 litr gorącego wywaru wołowego*

Podgrzać olej na patelni a następnie podsmażyć wołowinę ze wszystkich stron. Dodać warzywa i lekko podsmażyć do złota. Całość przełożyć do misy do gotowania, dodać gorący bulion i przyprawy. Przykryć pokrywką i gotować przy ustawieniu wysokie (High) przez 4 – 6 godzin lub niskie (Low) przez 7 – 9 godzin.

wołowina na piwie

*1,5 kg chudego duszonej
wołowiny, pokrojonej na
2,5 –centymetrowe kostki
4 duże ziemniaki, każdy z nich
pokrojony na 8 kawałków
2 duże cebule, każda z nich
pokrojona na 8 kawałków
4 marchewki pokrojone na kawałki
o grubości 2 cm
500 ml piwa
300 ml wywaru wołowego
30 ml posiekanej świeżej pietruszki
25 g świeżego tymianku z
usuniętymi łodygami
30 ml / 2 łyżki stołowe mąki
kukurydzianej
sól i pieprz*

Włożyć wszystkie składniki do miski do gotowania, a następnie gotować przy ustawieniu wysokie (High) przez 4 – 6 godzin, lub niskie (Low) przez 7 – 9 godzin. Wymieszać mąkę kukurydzianą z odrobiną zimnej wody tak, aby utworzyć jednolitą pastę. Zdjąć pokrywkę i dodać mieszankę do miski do gotowania, a następnie dobrze wymieszać. Ponownie przykryć i gotować jeszcze przez chwilę, aż sos zacznie bulgotać i lekko zgęstnieje.

sos boloński

Można stosować jako baza na spaghetti po bolońsku lub lasagne

*15 ml / 1 łyżka stołowa oleju
2 pokrojone cebule
8 pokrojonych plastrów boczku
1 kg chudej mielonej wołowiny
2 puszki po 454 g pokrojonych
pomidorów
1 obrany i rozdrobniony ząbek
czosnku
2 płaskie łyżki / 30 ml (lub do
smaku) przecieru pomidorowego
sól i pieprz
250 g drobno pokrojonych grzybów*

Rozgrzać olej na dużej patelni i przyrumienić cebulę, a następnie przetrzucić do miski do gotowania. Wrzucić boczek na patelnię i wysmażyć go, na następnie dodać do miski do gotowania. Podsmażyć mięso aż się przyrumieni, dodać pokrojone pomidory i zagotować mieszankę, a następnie przenieść do miski do gotowania. Umieścić pozostałe składniki w misie do gotowania. Gotować przy ustawieniu wysokie (High) przez 3 – 5 godzin lub niskie (Low) przez 6 – 8 godzin.

coq au vin

*250 g pokrojonego w kostki
boczku
2 średnie/duże, pokrojone cebule
2 rozdrobnione ząbki czosnku
450 g grubo pokrojonych pieczarek
dwuzarodnikowych
8 kawałków piersi z kurczaka bez
kości
500 ml czerwonego wina
1 litr gorącego wywaru z kurczaka
sól i pieprz
mąka kukurydziana (opcja)*

Umieścić wszystkie składniki w garnku do powolnego gotowania. Przykryć i gotować przy ustawieniu wysokie (High) przez 3 – 5 godzin lub niskie (Low) przez 6 – 8 godzin. Można też zagęścić soki za pomocą mąki kukurydzianej wymieszanej na gładko z wodą. Zdjąć pokrywkę, dodać mieszankę do miski do gotowania i dobrze wymieszać (jeżeli to konieczne, podczas dodawania mąki kukurydzianej wyjąć piersi z kurczaka i zachować gorące). Ponownie przykryć i gotować jeszcze przez chwilę, aż sos zacznie bulgotać i lekko zgęstnieje.

duszony kurczak z estragonem

25 g masła
15 ml / 1 łyżka stołowa oleju
6 kawałków piersi z kurczaka
1 duża, drobno pokrojona cebula
200 ml wytrawnego białego wina
200 ml gorącego wywaru z kurczaka
6 gałązek estragonu
100 m białej śmietany
sól i pieprz
1–2 łyżki stołowe / 15–30 ml mąki kukurydzianej

Podgrzać masło i olej na patelni. Dodać kawałki kurczaka i przyrumienić po obu stronach. Przełożyć kurczaka do miski do gotowania. Usmażyć cebulę i przełożyć do miski do gotowania z winem, wywarem, 2 gałązkami estragonu i przyprawami. Przykryć pokrywką i gotować przy ustawieniu wysokie (High) przez 3 – 4 godzin lub niskie (Low) przez 6 – 8 godzin. Pod koniec gotowania wyjąć kawałki kurczaka i zachować gorące. Wymieszać mąkę kukurydzianą z odrobiną wody tak, aby uformować jednolitą pastę, dodać do garnka do powolnego gotowania ze śmietaną, a następnie dobrze wymieszać. Włożyć kawałki kurczaka z powrotem do miski do gotowania, przykryć pokrywką i gotować jeszcze przez jakiś czas, aż mieszanka zgęstnieje. Na koniec pokroić pozostały estragon i dodać do miski do gotowania. Podawać natychmiast.

pieczone jabłka

5 – 6 jabłek do gotowania (wybrać odpowiednią wielkość, dopasowaną do rozmiarów miski do gotowania)
150 g mieszanych suszonych owoców
5 ml / 1 płaska łyżka stołowa cynamonu
50 g miłkiego cukru nieoczyszczonego
125 ml zimnej wody

Umyć jabłka i usunąć gniazdo nasienne, a następnie przy użyciu ostrego noża w każdym z nich zrobić szczeliny w skórce wokół środka. Włożyć jabłka do miski do gotowania. Wymieszać owoce, cynamon i cukier, a następnie wypełnić tą mieszanką środek każdego jabłka. Dodać wodę i przykryć pokrywką. Gotować przy ustawieniu niskie (Low) przez około 4 godziny (w zależności od rozmiaru i gatunku jabłek).

budyń ryżowy

75 g ryżu krótkoziarnistego lub ryżu budyniowego
50 g cukru pudru
1 litr mleka
25 g masła
mielona gałka muszkatołowa

Umieścić ryż, cukier i mleko w misie do gotowania i dobrze wymieszać. Pokryć płatkami masła oraz posypać gałką muszkatołową. Przykryć pokrywką i gotować przy ustawieniu (High) wysokie przez 4 godziny lub niskie (Low) przez 5 godzin. Po upływie 1 godziny wymieszać zawartość miski do gotowania oraz jeszcze raz podczas gotowania.

kleisty budyń kawowy z gruszkami

*30 ml mielonej kawy
15 ml prawie wrzącej wody
4 małe, dojrzałe gruszki
1/2 soczystej pomarańczy
100 g miękkiego masła
100 g cukru pudru plus
15 ml / 1 łyżka stołowa do
pieczenia
2 ubite jajka
50 g mąki z proszkiem do
pieczenia
50 g drobno utartych, prażonych
orzesków laskowych
45 ml syropu z klonu cukrowego
cienkie paski skórki
pomarańczowej do dekoracji*

Wlać około 2 1/2 cm gorącej wody do miski do gotowania. Włożyć obróconą salaterkę lub metalową foremkę do pieczenia do bazy, a następnie przykryć pokrywką i włączyć garnek do powolnego gotowania na ustawienie wysoki (High). Natłuścić i przygotować blaszkę do ciasta ze stałym dnem lub naczynia na suflet o głębokości 18 cm. Wsypać kawę mieloną do małej miski i zalać wodą. Począć około 4 minut aż się zaparzy, a następnie przecedzić przez gęste sito. Obrac, przekroić na połowy i usunąć gniazda nasienne z gruszek. Przekroić częściowo w poprzek na cienkie płatki każdą połowę gruszki, a następnie natrzeć je sokiem pomarańczowym. Ubijać masło z większą częścią cukru pudru w misce, aż będzie lekkie i puszyste. Stopniowo dodawać jajka. Przesiać mąkę, a następnie wsypać do miski. Dodać orzeszki i ciekłą kawę. Przełożyć łyżką mieszankę do blaszki lub naczynia na suflet i wyrównać powierzchnię. Osuszyć gruszki na papierowym ręczniku i ułożyć w krąg w gąbczastej mieszance płaską częścią w dół. Natrzeć je syropem z

klonu cukrowego, a następnie posypać 15 ml cukru pudru. Przykryć górną część naczynia folią kuchenną i umieścić w misie do gotowania. Wlać wystarczającą ilość wrzącej wody wokół naczynia tak, aby poziom sięgał lekko ponad połowę jego boków. Przykryć pokrywką i gotować przez 3 – 3 1/2 godziny, aż będzie twarde i dobrze wyrośnięte. Pozostawić mieszankę do wystygnięcia, w naczyniu przez około 10 minut, a następnie obrócić na półmisek. Lekko potrząść pozostałym syropem, a następnie udekorować skórką pomarańczową i podać z bitą śmietaną.

chutney z jabłek

*Kawałki korzenia imbiru pokrojone
w kostki o grubości 2,5 cm
15 ml / 1 łyżka stołowa przypraw do
peklowania
1,36 kg przygotowanych,
pokrojonych jabłek do gotowania,
np. Bramleys
150 g sułtanek
150 g drobno pokrojonej cebuli
1 duży, obrany i rozdrobniony
ząbek czosnku
250g cukru nieoczyszczonego
250 ml octu słodowego*

Owinąć imbir i przyprawy do peklowania małym kawałkiem musliu i związać. Umieścić wszystkie składniki w misie do gotowania i dobrze wymieszać. Przykryć pokrywką i gotować przy ustawieniu niskie (Low) przez około 8 godzin. Pod koniec gotowania zdjęć pokrywkę, wymieszać składniki i przełączyć na ustawienie wysokie (High), a następnie gotować jeszcze przez 30 – 60 minut lub aż do osiągnięcia wymaganej konsystencji. Lekko schłodzić i umieścić w czystych słoikach, a następnie natychmiast przykryć.

Powstanie około 2 kg potrawy.

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры предосторожности

- Данный прибор выделяет пар, который может привести к ожогам.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, в особенности при снятии крышки.
- Соблюдайте осторожность в обращении с долговаркой, так как при приготовлении пищи все части прибора сильно нагреваются. Используйте прихватки или варежки.
- Не пользуйтесь неисправной долговаркой. Обратитесь в службу ремонта для проведения тестирования и ремонта электроприбора: см. раздел "Уход и обслуживание" на стр.35.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте основание прибора, шнур или вилку в воду. Элементы регулировки должны быть всегда сухими и чистыми.
- Никогда не оставляйте шнур питания висеть в местах, где за него могут схватиться дети.
- Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключайте его от сети.
- Никогда не ставьте долговарку на плиту или в духовку.
- Не ставьте прибор на поверхности, чувствительные к высоким температурам.
- Не ставьте долговарку вблизи занавесок и других легковоспламеняемых предметов или материалов.

- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Советы по приготовлению пищи

- Мясо (включая мясо птицы), рыбу и морепродукты следует готовить тщательно. Приготовление допускается только в размороженном виде.
- Не следует использовать долговарку для разогревания пищи.
- Полностью приготовленная пища должна выделять сок.
- Не следует варить мясо и птицу до полуготовности с целью заморозки и последующего приготовления до полной готовности.
- Следуйте рекомендациям производителя относительно приготовления ингредиентов. Например сухую красную фасоль следует замочить на ночь, затем проварить в кастрюле на сильном огне в чистой воде не менее 10 минут для уничтожения токсинов. После этого слить воду и добавить фасоль в долговарку.

- Перед включением прибора**
- Убедитесь, что напряжение, указанное на нижней стороне прибора, соответствует напряжению в вашей электросети.
 - Данный электроприбор отвечает требованиям Директивы ЕС 89/336/ЕЕС.
- Перед первым включением**
- Промойте части прибора (см. раздел "Чистка").

Обозначения

- ① Крышка
- ② Чаша
- ③ Основание
- ④ Ручки
- ⑤ Регулятор

Как пользоваться долговаркой

- 1 Поместите продукты в чашу, как указано в рецепте.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Закройте крышку
- 4 Установите регулятор на нужный режим работы – (High) Быстро или (Low) Медленно, и подключите прибор к розетке.
- 5 Готовьте пищу в течении нужного времени.
- 6 После приготовления выключите долговарку и отсоедините ее от розетки.

Время варки зависит от типа продуктов, которые вы готовите. Указанные здесь сроки приготовления следует рассматривать только как рекомендуемые.

Медленно (Low) – медленная варка около 8 часов в течение ночи или днем. Используется для медленного приготовления деликатных продуктов, например для тушения яблок, варки фруктового сиропа или варенья.

Быстро High – более быстрая варка продуктов в течение 3 - 5 часов.

Томление Keep Warm – поддержание постоянной температуры пищи после приготовления. Томление продуктов дольше 1 часа после приготовления не рекомендуется, по окончании этого времени прибор необходимо выключить.

Советы по приготовлению пищи

- 1 Все продукты должны быть комнатной температуры. Использовать замороженные продукты не рекомендуется. Тем не менее мясо и рыбу не следует слишком долго оставлять открытыми, их необходимо только разморозить накрыв полиэтиленовой пленкой.
- 2 Овощи, например морковь, лук, свеклу, необходимо тонко нарезать, так как они варятся дольше, чем мясо.
- 3 Для равномерного приготовления нарежьте продукты на одинаковые кусочки.
- 4 Для придания специфического аромата и цвета мясу и овощам и удаления лишнего жира из мяса, можно сначала обжарить мясо и овощи в отдельной сковороде. Однако, это необязательно.

- 5 Не открывайте крышку без необходимости, это приводит к избыточному испарению влаги и потере тепла. Если вы время от времени открываете крышку, для приготовления может потребоваться дополнительное время (от 20 минут до получаса).
- 6 Готовить пищу разрешается только в чаше. Запрещается помещать продукты в основание прибора.
- 7 Не окунайте горячую чашу в холодную воду сразу после приготовления пищи и не наливайте кипящую воду в пустую чашу. Чаша может лопнуть или потрескаться.
- 8 Через несколько месяцев использования эмаль чаши может потрескаться. Для эмалированной посуды это нормально и не влияет на эффективность работы долговарки.
- 9 Если вы готовите по обычным рецептам из поваренной книги, количество жидкости следует уменьшить. В отличие от обычной варки, при приготовлении пищи (тушении) в долговарке испаряется очень мало жидкости, хотя некоторое количество жидкости все же требуется для нормального распределения тепла.
- 10 Не наполните долговарку более, чем на две трети.
- 11 Во избежание створаживания молочных продуктов (сливок, йогурта, сметаны), их следует добавлять в самом конце приготовления пищи.
- 12 Замороженные овощи, например горох, следует разморозить и добавить за полчаса до окончания процесса приготовления. Это позволит сохранить цвет и структуру овощей и температуру в чаше.
- 13 Наилучшие результаты достигаются, когда все приготавливаемые продукты покрыты жидкостью.
- 14 Рекомендуется снять с мяса излишний жир.
- 15 При наличии чашек соответствующего размера, в долговарку можно поместить несколько чашек для приготовления нескольких блюд одновременно, например пудинг с говядиной и почками, морковь и фруктовый компот. Герметично закройте чашки фольгой и вставьте в чашу для варки, наполненную горячей водой.
- 16 При приготовлении кусков мяса с целыми костями следует аккуратно уложить их в чашу и время от времени добавлять жидкость. Переворачивайте куски в процессе приготовления.
- 17 Для ускорения процесса приготовления рекомендуется использовать горячий бульон.
- 18 Для получения более густой подливки, соуса и т.п. замесите немного кукурузной муки в холодной воде до получения однородной пасты. Добавьте смесь в чашу в конце приготовления. Накройте крышкой и дождитесь, когда подливка начнет пузыриться и загустеет.

Уход и чистка

Выключите долговарку и отсоедините ее от сети. Перед проведением чистки, подождите, пока прибор полностью остынет.

Основание

Протрите наружные поверхности долговарки влажной тканью и тщательно высушите.

Не погружайте основание в воду или другую жидкость.

Чаша и крышка

Промойте теплой мыльной водой, сполосните и тщательно высушите. Для удаления прилипших остатков пищи можно использовать мягкую щетку.

Чашу и крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Техническое обслуживание и забота о клиентах

- В случае повреждения сетевого шнура, в целях безопасности, его замена должна производиться компанией Kenwood или уполномоченным этой компанией лицом.

По вопросам:

- Эксплуатации долговарки, или
 - Обслуживания и ремонта
- Обращайтесь в пункт продажи изделия.

РЕЦЕПТЫ

Суп-пюре с сыром Чеддер и луком

*6 крупных картофелин (очистить и порезать)
1 головка чеснока с крупными дольками (очистить)
700 мл бульона
300 г сыра Чеддер (натереть на терке)
75 г молодых луковиц (нарезать)
Соль, перец*

Положить в чашу картофель и чеснок и залить 500 мл бульона. Готовить в режиме (High) Быстро в течение 2 часов. Вынуть смесь и перемешать в измельчителе до нужной консистенции. Полученную смесь положить в чашу, добавить сыр, оставшийся бульон, лук и приправы. Готовить в режиме (High) Быстро в течение 30 минут. Перед подачей на стол можно добавить сыр и сметану.

Тушеная говядина с овощами

*15 мл оливкового масла (1 чайная ложка)
1,5 кг мяса с костью (верхняя часть ноги)
1 луковица (очистить и порезать)
4 торковки (очистить и порезать на куски толщиной 1 см)
1 л горячего говяжьего бульона*

Разогреть оливковое масло на сковороде и обжарить говядину со всех сторон. Добавить овощи и жарить до образования золотистой корочки.

Переложить все в чашу долговарки, залить горячим бульоном и добавить приправы.

Накрыть крышкой и готовить в

режиме (High) Быстро в течение 4 – 6 часов (или в режиме (Low) Медленно в течение 7 – 9 часов).

Говядина в пиве

1,5 кг нежирного мяса для рагу (порезать кубиками толщиной 2,5 см)
4 крупных картофелины (разрезать на 8 частей каждую)
2 крупных луковицы (разрезать на 8 частей каждую)
4 морковки (порезать ломтиками толщиной 1 см)
500 мл пива
300 мл говяжьего бульона
2 чайных ложки мелко порубленной петрушки
1 пучок чабреца (25 г) без стеблей
2 чайных ложки кукурузной муки
Соль, перец

Сложить ингредиенты в чашу и готовить в режиме (High) Быстро в течение 4 – 6 часов (или в режиме (Low) Медленно в течение 7 – 9 часов). Замесите немного кукурузной муки в холодной воде до получения однородной пасты. Добавьте смесь в чашу в конце приготовления и хорошо перемешайте. Верните режим варки, накройте чашу крышкой и дождитесь, когда соус начнет пузыриться и слегка загустеет.

Соус Болоньез

Используется как основа для приготовления спагетти Болоньез или Лазанье

15 мл оливкового масла (1 чайная ложка)
2 луковицы (порезать)
8 ломтиков бекона с прослойками мяса (мелко порезать)
1 кг нежирного говяжьего фарша
2 банки (по 454 г) резаных консервированных томатов
1 головка чеснока (очистить и мелко порезать)
2 чайные ложки (30 мл) томатной пасты (лпбо по вкусу)
соль и перец
250 г грибов (мелко порезать)

Разогреть оливковое масло на сковороде, обжарить лук до золотистого цвета и переложить в чашу долговарки. Положить в сковороду бекон, обжарить и переложить в чашу. Обжарить мясо до появления коричневой корочки, добавить резаные томаты, перемешать, довести до кипения и переложить в чашу. Добавить остальные ингредиенты. Готовить в режиме (High) Быстро в течение 3 – 5 часов (или в режиме (Low) Медленно в течение 6 – 8 часов).

Курица в винном соусе (Coq au vin)

250 г бекона (порезать кубиками)
2 средних/крупных луковиц (порезать)
2 головки чеснока (покрошить)
450 г мелких грибочков (порезать на толстые ломтики)
8 куриных грудок без костей
500 мл красного вина
1 л горячего куриного бульона
Соль, перец
Кукурузная мука (по желанию)

Положить все ингредиенты в чашу, залить бульоном. Накрыть крышкой и готовить в режиме (High) Быстро в течение 3 – 5 часов (или в режиме (Low) Медленно в течение 6 – 8 часов).

По желанию можно загустить соус. Для этого замесите немного кукурузной муки в холодной воде до получения однородной пасты. Добавьте смесь в чашу в конце приготовления и хорошо перемешайте (временно установив режим Keep Warm (Томление)); куриные грудки можно предварительно вынуть. Верните режим варки, накройте чашу крышкой и дождитесь, когда соус начнет пузыриться и слегка загустеет.

Куриное рагу с эстрагоном

25 г сливочного масла
15 мл оливкового масла (1 чайная ложка)
6 куриных грудок
1 крупная луковица (тонко порезать)
200 мл сухого белого вина
200 мл горячего куриного бульона
6 веточек эстрагона
100 мл густых сливок
Соль, перец
15-30 мл кукурузной муки (1-2 чайные ложки)

Разогреть сливочное и оливковое масло в сковороде.

Положить кусочки курицы и обжарить с обеих сторон.

Переложить в чашу долговарки.

Обжарить лук и переложить в чашу.

Добавить вино, бульон, 2 веточки эстрагона и приправы.

Накрыть крышкой. Готовить в режиме (High) Быстро в течение 3 – 4 часов (или в режиме (Low) Медленно около 6 часов). В конце приготовления выньте куриные грудки и установите режим Keep Warm (Томление). Замесите немного кукурузной муки в холодной воде до получения однородной пасты. Добавьте смесь в чашу, влейте сливки и хорошо перемешайте. Положите кусочки курицы обратно в чашу. Верните режим варки, накройте чашу крышкой и дождитесь, когда блюдо загустеет. В конце приготовления мелко порежьте оставшийся эстрагон и положите в чашу. Подайте к столу.

Тушеные яблоки

*5 – 6 яблок столовых сортов
нужного размера (так, чтобы
они поместились в чаше)
150 г сухофруктов
5 мл корицы (1 чайная ложка)
50 г коричневого мягкого
сахара
125 мл холодной воды*

Помойте яблоки, выньте сердцевину. Острым ножом сделайте круговой надрез в средней части каждого яблока. Положите яблоки в чашу. Сделайте смесь из фруктов, корицы и сахара и полученной смесью заполните отверстия в яблоках. Добавьте воду и закройте крышку. Готовить в режиме (Low) Медленно около 4 часов, в зависимости от размера и сорта яблок.

Рисовый пудинг

*75 г круглого риса или риса для
пудингов
50 г мелкого сахара
1 л молока
25 г сливочного масла
Мускатный орех*

Засыпьте рис и сахар в чашу, залейте молоком и хорошо перемешайте. Покройте стружкой из сливочного масла и посыпьте мускатным орехом. Накройте крышкой. Готовить в режиме (High) Быстро в течение 4 часов (или в режиме (Low) Медленно 5 часов). Перемешать содержимое чаши через 1 час и еще раз в процессе приготовления.

Кофейно-грушевый пудинг с клейкой карамелью

*30 мл молотого кофе (2 чайных
ложки)
15 мл горячей воды
4 маленьких спелых груши
Сок из половины апельсина
100 г размягченного сливочного
масла
100 г ультрамелкого
золотистого сахара плюс еще
1 чайная ложка (15 мл) – для
запекания
2 взбитых яйца
50 г блинной муки (мука с
пекарским порошком)
50 г поджаренных лесных
орехов без кожуры (мелко
натереть)
45 мл кленового сиропа (2
чайных ложки)
Мелкая цедра апельсина для
присыпки*

Наполнить чашу на 2,5 см горячей водой. Поместить на дно перевернутое блюдо или кольцевую высежку для печенья. Закрывать крышку и включить режим (High) Быстро. Смазать маслом и ровно установить глубокий (18 см) противень или блюдо для суфле. Высыпать молотый кофе в небольшую чашку и залить горячей водой. Подождать 4 минуты, пока кофе настоится, затем пропустить через мелкое сито. Очистить и разрезать груши пополам и вынуть сердцевину. Порезать груши поперек на тонкие ломтики и смочить апельсиновым соком с помощью кисточки. Взбить в чашке сливочное масло с большей частью ультратонкого сахара до образования легких, пушистых хлопьев. Продолжая взбивать, постепенно перемешать со взбитыми яйцами. Пропустить

муку через сито и смешать с хлопьями. Добавить орехи и жидкое кофе. Выложить полученную смесь на противень (или блюдо для суфле) и разровнять.

Подсушить ломтики груши на бумажных салфетках. Уложить в виде круга во взбитом тесте, плоской стороной вниз. Смазать ломтики кленовым сиропом и посыпать ультрамелким сахаром (1 чайная ложка).

Покрыть противень (или блюдо для суфле) фольгой и поставить в чашу долговарки. Налить кипятка до половины высоты стенок противня/блюда. Накрыть крышкой и готовить 3 – 3,5 часа так, чтобы пудинг полностью поднялся и затвердел.

Дать пудингу остынуть на противне около 10 минут, затем перевернуть на широкое блюдо. Слегка смазать оставшимся кленовым сиропом, украсить апельсиновой цедрой. Подавать со сливками.

Яблочный соус чатни

Ломтик корня имбиря шириной около 2,5 см

15 мл специй для пикантей (1 чайная ложка)

1,36 кг нарезанных ломтиками яблоч столовых сортов (напр. Брэмли)

150 г изюма кишмиш

150 г тонко порезанного лука

1 крупная головка чеснока (очистить и покрошить)

250 г темно-коричневого сахара

250 мл мальтийского уксуса

Завязать ломтик корня имбиря и специи в тонкую ткань.

Положить все ингредиенты в чашу и хорошо перемешать.

Накрыть крышкой и готовить в режиме (Low) Медленно около 8 часов. В конце приготовления снять крышку, перемешать соус, включить режим (High) Быстро, довести до кипения и готовить еще около 30 – 60 минут либо до достижения нужной консистенции. Дать остыть, переложить в чистые банки и герметично закрыть.

Получается около 1,8 кг соуса.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή παράγει ατμό ο οποίος μπορεί να σας κάψει.
- Προσέξτε να μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος, ιδίως όταν βγάξετε το καπάκι.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος καθώς όλα τα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος εάν έχει βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: δείτε το κεφάλαιο 'επισκευές και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Ποτέ μην εμβαπτίζετε την κεντρική μονάδα, το καλώδιο ή το φις σε νερό – μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία. Διατηρείτε τα χειριστήρια καθαρά και στεγνά.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο όπου μπορούν να το φτάσουν παιδιά.
- Βγάξετε πάντα την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή ή τα μέρη της πάνω στην ηλεκτρική κουζίνα ή μέσα στο φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα.
- Μη χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος κοντά σε ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.

- Μην επιτρέπετε στα πτα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση με αυτές οδηγίες.

ασφάλεια τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας (περιλαμβανομένων των πουλερικών), το ψάρι και τα θαλασσινά. Μην τα μαγειρεύετε ποτέ ενώ είναι κατεψυγμένα.
- Μην ξαναζεσταίνετε φαγητό στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος.
- Να σιγουρεύεστε πάντα πως το φαγητό είναι καυτό πριν το φάτε.
- Ποτέ μη μαγειρεύετε μερικώς κρέας και πουλερικά και στη συνέχεια να τα ψύχετε για να τα μαγειρέψετε στο μέλλον.
- Ακολουθείτε τις συμβουλές μαγειρέματος του κατασκευαστή των τροφών, ειδικά για τα όσπρια. Για παράδειγμα, τα κόκκινα φασόλια θα πρέπει να μουλιάζουν σε νερό από το προηγούμενο βράδυ και στη συνέχεια να βράζουν γρήγορα στην ηλεκτρική κουζίνα για τουλάχιστον 10 λεπτά σε μια κατσαρόλα με φρέσκο νερό για να απαλλαγούν από τις τοξίνες πριν στραγγιστούν και μπουν στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος.

πριν τη σύνδεση

- Σιγουρευτείτε πως η παροχή του ηλεκτρικού σας είναι η ίδια με αυτήν που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 89/336/ΕΕΓ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

- πριν την πρώτη χρήση**
- Πλύνετε τα διάφορα μέρη δείτε το κεφάλαιο «καθαρισμός».

επεξήγηση

- ① καπάκι
- ② κατσαρόλα μαγειρέματος
- ③ κεντρική μονάδα
- ④ χερούλια
- ⑤ διακόπτης χειρισμού

χρησιμοποιώντας την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος

- 1 Ακολουθήστε τη συνταγή και τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο μαγειρέματος.
- 2 Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος στην κεντρική μονάδα.
- 3 Βάλτε το καπάκι στη θέση του
- 4 Επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε, δηλαδή την Υψηλή (High) ή τη Χαμηλή (Low) και έπειτα συνδέστε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- 5 Αφήστε το φαγητό να ψηθεί για τον απαιτούμενο χρόνο.
- 6 Μετά το μαγείρεμα, σβήστε την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος και βγάλτε την από την πρίζα.

Οι παρακάτω χρόνοι είναι μόνο ενδεικτικοί και ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο του φαγητού που μαγειρεύεται

Η Χαμηλή (Low) Ρύθμιση μαγειρεύει σταδιακά το φαγητό κατά τη διάρκεια της ημέρας ή κατά τη διάρκεια της νύχτας και χρειάζεται περίπου 8 ώρες. Αυτή η ρύθμιση μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί όταν μαγειρεύετε πιο ευπαθή φαγητά, όπως είναι τα ψητά μήλα, τα φρούτα ποσέ, τα οποία επωφελούνται από την ελαφρώς χαμηλότερη ένταση μαγειρέματος.

Η Υψηλή (High) Ρύθμιση

επιταχύνει τη διαδικασία μαγειρέματος συγκριτικά με τη Χαμηλή ρύθμιση με χρόνους μαγειρέματος μεταξύ 3 και 5 ωρών.

Ρύθμιση Διατήρησης

Θερμοκρασίας (Keep Warm) –

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη ρύθμιση αφού ψηθεί το φαγητό για να το διατηρήσετε ζεστό. Συνιστούμε να μη διατηρείτε ζεστό το φαγητό για περισσότερο από 1 ώρα μετά το μαγείρεμα και στη συνέχεια να σβήνετε τη συσκευή μετά τη χρήση.

συμβουλές για τη χρήση της κατσαρόλας υγιεινού μαγειρέματος

- 1 Είναι προτιμότερο να προετοιμάζετε και να χρησιμοποιείτε τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου και όχι κατευθείαν από το ψυγείο. Παρόλα αυτά, υλικά όπως κρέατα και ψάρια δε θα πρέπει να μένουν εκτός ψυγείου για μεγαλύτερο διάστημα απ'όσο χρειάζεται, οπότε βγάλτε τα από το ψυγείο για μην είναι παγωμένα και κρατάτε τα καλυμμένα με διαφανή μεμβράνη ή με πλαστικό περιτύλιγμα.
- 2 Κόβετε τα λαχανικά με ρίζες όπως είναι τα καρότα, τα κρεμμύδια, τα γουλιά κ.λπ., σε σχετικά μικρά κομμάτια καθώς χρειάζονται περισσότερη ώρα για να μαγειρευτούν από ότι το κρέας.
- 3 Κόβετε τα υλικά κάθε τύπου σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους, καθώς αυτό θα βοηθήσει να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- 4 Το ρόδισμα του κρέατος και το σοτάρισμα των λαχανικών πιο πριν σε ένα ξεχωριστό τηγάνι θα βοηθήσει στην αφαίρεση μέρους του λίπους του κρέατος και επίσης θα βελτιώσει την εμφάνιση και τη γεύση τόσο του κρέατος όσο και των λαχανικών. Αυτό, ωστόσο, δεν είναι απαραίτητο.

- 5 Μη σηκώνετε το καπάκι περισσότερο απ' όσο χρειάζεται κατά το μαγείρεμα γιατί αυτό θα προκαλέσει απώλεια της θερμότητας και εξάτμιση των υγρών. Μπορεί να χρειαστεί, ανάλογα με το πόσο συχνά βγάζετε το καπάκι και για πόση ώρα, να αυξήσετε την ώρα μαγειρέματος κατά 20 λεπτά με μισή ώρα.
- 6 Το μαγείρεμα γίνεται πάντα μέσα στο δοχείο μαγειρέματος. Ποτέ μην τοποθετείτε φαγητό απευθείας στην κεντρική μονάδα.
- 7 Ποτέ μη βυθίζετε το καυτό δοχείο μαγειρέματος σε κρύο νερό αμέσως μετά τη χρήση και μην ρίχνετε βραστό νερό σε άδειο, κρύο δοχείο μαγειρέματος. Αν το υποβάλλετε σε απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να ραγίσει.
- 8 Μετά από αρκετούς μήνες χρήσης μπορεί να παρατηρήσετε ρωγμές στην εμαγιέ επιφάνεια του δοχείου μαγειρέματος: αυτό είναι συνηθισμένο φαινόμενο με τα εμαγιέ κεραμικά και δεν επηρεάζει την απόδοση της κατσαρόλας υγιεινού μαγειρέματος.
- 9 Αν προσαρμόζετε συνταγές από συμβατικές μεθόδους μαγειρέματος, μπορεί να χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα των υγρών που χρησιμοποιούνται. Με το αργό μαγείρεμα τα υγρά δεν εξατμίζονται τόσο γρήγορα όσο με τις συμβατικές μεθόδους μαγειρέματος παρότι είναι απαραίτητη μια ποσότητα υγρών για να βοηθήσουν στην μεταφορά της θερμότητας.
- 10 Ποτέ μη γεμίζετε την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος περισσότερο από τα 2/3 της.
- 11 Τα γαλακτοκομικά προϊόντα, περιλαμβανομένης της κρέμας γάλακτος, της ξινή κρέμας (τοφσ γσεαν) και του γιαουρτιού, θα πρέπει να προστίθενται προς το τέλος του μαγειρέματος για να αποτραπεί όσο είναι δυνατόν το σβόλιασμα.
- 12 Θα πρέπει να ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα λαχανικά όπως τα μπιζέλια και να τα προσθέτετε την τελευταία μισή ώρα του μαγειρέματος. Αυτό θα διασφαλίσει τη διατήρηση του χρώματος και της υψής των λαχανικών και τη θερμοκρασία στο δοχείο.
- 13 Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα υλικά είναι καλυμμένα με υγρό.
- 14 Αφαιρέστε το παραπανίσιο λίπος από το κρέας.
- 15 Εφόσον έχετε πιάτα στο κατάλληλο μέγεθος και ανθεκτικά στη θερμότητα, μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα περισσότερα από ένα πιάτα στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος, π.χ. κρεατόπιτα, καρότα και κομπόστα φρούτων. Καλύψτε τα πιάτα με αλουμινόχαρτο σφραγίζοντάς τα καλά και βάλτε τα σε ζεστό νερό στο δοχείο μαγειρέματος.
- 16 Όταν μαγειρεύετε ολόκληρα μπούτια, σιγουρευτείτε πως χωράνε άνετα στο δοχείο μαγειρέματος και προσθέτετε συνέχεια υγρά. Γυρίστε πλευρά στο φαγητό στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
- 17 Αν χρησιμοποιήσετε ζεστό ζωμό θα επιταχύνετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 18 Για να πήξετε τη σάλτσα κρέατος κ.λπ., ανακατέψτε λίγο κορνφλάουρ με λίγο κρύο νερό για να δημιουργήσετε ένα ομοιόμορφο μείγμα. Προσθέστε το μείγμα στο δοχείο μαγειρέματος προς το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Σκεπάστε και συνεχίστε το μαγείρεμα για λίγο ακόμα, έως ότου η σάλτσα να πήξει και να αρχίσει να βγάζει φυσαλίδες.

φροντίδα και καθαρισμός

Πάντα να σβήνετε τη συσκευή, να τη βγάξετε από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώνει πριν την καθαρίσετε.

κεντρική μονάδα

Σκουπίζετε το εσωτερικό της κατασρόλας υγιεινού μαγειρέματος με ένα υγρό πανί και έπειτα την στεγνώνετε.

Ποτέ μην εμβαπτίζετε την κεντρική μονάδα σε νερό.

καπάκι, δοχείο μαγειρέματος

Πλένετέ τα σε ζεστό νερό με σαπούνι, ξεπλένετε και έπειτα στεγνώνετε καλά. Τα φαγητά που έχουν κολλήσει στο εσωτερικό του δοχείου μπορούν να αφαιρεθούν με τη βοήθεια μιας βούρτσας με μαλακές τρίχες.

Το δοχείο μαγειρέματος και το καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν χαλάσει το καλώδιο, θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις της KENWOOD.

Αν χρειάζεστε βοήθεια για:

- να χρησιμοποιήσετε την κατασρόλα υγιεινού μαγειρέματος
 - την επισκευή ή τη συντήρηση
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε την κατασρόλα υγιεινού μαγειρέματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

σούπα με πατάτες, τσένταρ και πράσα

6 μεγάλες πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε φέτες

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο,

ξεφλουδισμένη

700 ml ζωμού

300 η τυρί τσένταρ, τριμμένο

75 η φρέσκα πράσα, τεμαχισμένα

αλάτι και πιπέρι

Τοποθετήστε τις πατάτες, το σκόρδο και τα 500 νμ του ζωμού στο δοχείο μαγειρέματος. Μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 2 ώρες. Αφαιρέστε το μείγμα και ανακατέψτε το σε ένα μπλέντερ στην πυκνότητα που θέλετε. Τοποθετήστε το μείγμα πίσω στο δοχείο μαγειρέματος και προσθέστε το τυρί, τον υπόλοιπο ζωμό, τα πράσα και τα καρυκεύματα. Αφήστε το στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 30 ακόμα λεπτά. Πριν το σερβίρετε, μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον τυρί και κρέμα γάλακτος.

ψητό μοσχάρι με λαχανικά

15 νμ/1 κουταλιά λάδι

1,5 Λη μπούτι από το πάνω μέρος

1 ξεφλουδισμένο και τεμαχισμένο κρεμμύδι

4 καρότα ξεφλουδισμένα και κομμένα σε

φέτες πάχους 1 εκ

1 λίτρο ζεστό βοδινό ζωμό

Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι και έπειτα τσιγαρίστε το μοσχάρι από όλες τις πλευρές του. Προσθέστε τα λαχανικά και τηγανίστε τα μέχρι να ροδίσουν λίγο. Μεταφέρετε το μείγμα στο δοχείο μαγειρέματος, προσθέστε το ζεστό ζωμό και καρυκεύματα. Βάλτε το καπάκι στη θέση του και μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 4 – 6 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) για 7 – 9 ώρες.

μοσχάρι με μπύρα

1,5 Kg άπαχη μπριζόλα
κατσαρόλας κομμένη σε κύβους
2,5 εκ
4 μεγάλες πατάτες, κομμένες σε 8
κομμάτια η καθεμία
2 μεγάλα κρεμμύδια, κομμένα σε
οχτώ κομμάτια το καθένα
4 καρότα, κομμένα σε κομμάτια
πάχους 2 εκ.
500 ml μπύρα
300 ml βοδινό ζωμό
30 ml/2 κουταλιές φρέσκο
μαϊντανό, ψιλοκομμένο
25 ηματσάκι ψιλοκομμένο θυμάρι,
χωρίς κοτσάνια
30 ml/2 κουταλιές κορνφλάουρ
αλάτι και πιπέρι

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο δοχείο μαγειρέματος και μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 4 – 6 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) για 7 -9 ώρες. Αναμείξτε το κορνφλάουρ με λίγο κρύο νερό για να σχηματιστεί ένα ομοιογενές μείγμα. Ανοίξτε το καπάκι, προσθέστε το μείγμα στο δοχείο μαγειρέματος και ανακατέψτε καλά. Τοποθετήστε ξανά το καπάκι και συνεχίστε το μαγείρεμα έως ότου η σάλτσα πήξει και αρχίσει να βγάζει φυσαλίδες.

σάλτσα μπολονέζ

Χρησιμοποιείται ως βάση για Σπαγγέτι Μπολονέζ ή Λαζάνια

15 ml/1 κουταλιά λάδι
2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
8 λωρίδες μπέικον, ψιλοκομμένο
1 Ληάπαχος μοσχαρίσιος κιμάς
2 x 454 g κονσέρβες ψιλοκομμένο
ντοματάκια
1 σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδισμένη
και λιωμένη
2 κοφτές κουταλιές/30 ml
τοματοπολτού ή ανάλογα με τη
γεύση
αλάτι και πιπέρι
250 g μανιτάρια λεπτοκομμένα

Ζεστάνετε το λάδι σε ένα μεγάλο τηγάνι, τσιγαρίστε το κρεμμύδι μέχρι να ροδίσει και έπειτα μεταφέρετέ το στο δοχείο μαγειρέματος. Προσθέστε το μπέικον στο τηγάνι, τηγανίστε το και προσθέστε το στο δοχείο μαγειρέματος. Τσιγαρίστε το κρέας μέχρι να ροδίσει, προσθέστε τις ψιλοκομμένες ντομάτες, αφήστε το μείγμα να πάρει βράση και έπειτα μεταφέρετέ το στο δοχείο μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα υπόλοιπα υλικά στο δοχείο μαγειρέματος. Μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 3 - 5 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) για 6 – 8 ώρες

"coq au vin" (κόκορας κρασάτος)

250 g μπέικον, κομμένο σε κύβους
2 μεσαία/μεγάλα κρεμμύδια,
ψιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
450 g μανιτάρια, σε παχιές φέτες
8 στήθη κοτόπουλο χωρίς κόκαλο
500 ml κόκκινο κρασί
1 λίτρο ζεστός ζωμός κότας
αλάτι και πιπέρι
κορνφλάουρ (προαιρετικό)

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος. Σκεπάστε την κατσαρόλα και μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 3 – 5 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) για 6 – 8 ώρες. Αν θέλετε, για να δέσει η σάλτσα, προσθέστε λίγο κορνφλάουρ αναμιγμένο με νερό, ώστε να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα. Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε το μείγμα στο δοχείο μαγειρέματος και ανακατέψτε καλά (αν χρειάζεται αφαιρέστε τα στήθη κοτόπουλου και διατηρήστε τα ζεστά μέχρι να προσθέσετε το κορνφλάουερ). Τοποθετήστε ξανά το καπάκι και συνεχίστε το μαγείρεμα για λίγο ακόμα, έως ότου η σάλτσα πάρει βράση και πήξει ελαφρά.

κοτόπουλο με εστραγκόν στην κατσαρόλα

25 g βούτυρο
1 κουταλιά/15 νμ λάδι
6 στήθη κοτόπουλο
1 μεγάλο κρεμμύδι λεπτοκομμένο
200 ml ξηρό λευκό κρασί
200 ml ζεστός ζυμός κότας
6 κλαράκια εστραγκόν
100 ml παχιά κρέμα γάλακτος
αλάτι και πιπέρι
1-2 κουταλιές/15-30 ml
κορνφλάουερ

Ζεστάνετε το βούτυρο και το λάδι σε ένα τηγάνι.
Προσθέστε τα κομμάτια κοτόπουλο και τσιγαρίστε και τις δύο πλευρές.
Μεταφέρετε το κοτόπουλο στο δοχείο μαγειρέματος. Τηγανίστε το κρεμμύδι και τοποθετήστε το στο δοχείο μαγειρέματος μαζί με το κρασί, το ζυμό, τα 2 κλαράκια εστραγκόν και τα καρυκεύματα.
Σκεπάστε με το καπάκι και μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 3 – 4 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) για περίπου 6 ώρες. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αφαιρέστε τα κομμάτια κοτόπουλου και διατηρήστε τα ζεστά.
Αναμείξτε το κορνφλάουερ με λίγο νερό για να σχηματιστεί ένα ομοιογενές μείγμα και προσθέστε το στη συσκευή υγιεινού μαγειρέματος μαζί με την κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε καλά.
Τοποθετήστε ξανά τα κομμάτια του κοτόπουλου στο δοχείο μαγειρέματος, σκεπάστε με το καπάκι και αφήστε τα να μαγειρευτούν για λίγο μέχρι να δέσει η σάλτσα. Όταν τελειώσει, φιλοκόψτε το υπόλοιπο εστραγκόν και προσθέστε το στο δοχείο μαγειρέματος. Σερβίρετε αμέσως.

ψητά μήλα

5 – 6 Μήλα για μαγείρεμα (διαλέξτε μήλα με μέγεθος που να χωράνε στο δοχείο μαγειρέματος)
150 g ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα
5 νμ/1 κοφτή κουταλιά κανέλα
50 g μαλακή μαύρη ζάχαρη
125 ml κρύο νερό

Πλύνετε και βγάλτε το κουκούτσι από τα μήλα, έπειτα χρησιμοποιώντας ένα κοφτερό μαχαίρι κάντε μια σχισμή στη φλούδα γύρω από τη μέση του κάθε μήλου. Τοποθετήστε τα μήλα στο δοχείο μαγειρέματος. Ανακατέψτε τα φρούτα, την κανέλα και τη ζάχαρη και έπειτα γεμίστε το κέντρο του κάθε μήλου με το μείγμα. Προσθέστε το νερό και σκεπάστε με το καπάκι.
Μαγειρέψτε στη Χαμηλή (Low) Ρύθμιση για περίπου 4 ώρες (αυτό εξαρτάται από το μέγεθος και την ποικιλία των μήλων).

πλουτίγκα ρυζιού

75 g σπυρωτού ρυζιού ή γλασέ
50 g ζάχαρη άχνη
1 λίτρο γάλα
25 g βούτυρο
αλεσμένο μοσχοκάρυδο

Τοποθετήστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το γάλα στο δοχείο μαγειρέματος και ανακατέψτε καλά. Γαρνίρετε με κομματάκια βούτυρο και πασπαλίστε με μοσχοκάρυδο. Τοποθετήστε το καπάκι στη θέση του και μαγειρέψτε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 4 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) για 5 ώρες. Ανακατέψτε τα περιεχόμενα του δοχείου μαγειρέματος μετά από 1 ώρα και άλλη μια φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Πουτίγκα καφέ και αχλαδιού

*30 ml/2 κουταλιές αλεσμένου καφέ
15 ml/1 κουταλιά σχεδόν βραστοό
νερό
4 μικρά ώριμα αχλάδια
χυμός 1/2 πορτοκαλιού
100 g λιωμένο βούτυρο
100 g ζάχαρη άχνη και
15 ml/1 κουταλιά ζάχαρη άχνη
2 αβγά χτυπημένα
50 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο
του
50 g καβουρντισμένα,
ξεφλουδισμένα φουντούκια,
θρυμματισμένα
45 ml/3 κουταλιές σιρόπι από
σφεντάμι
λεπτές λωρίδες από φλούδα
πορτοκαλιού για γαρνίρισμα.*

Ρίξτε περίπου 2 1/2 εκ. ζεστό νερό στο δοχείο μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι ή μεταλλικό δαχτυλίδι για πίτες στη βάση, έπειτα βάλτε το καπάκι και ανάψτε την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος στην Υψηλή (High) ρύθμιση. Λαδώστε ένα βαθύ σκεύος για κέικ 18 εκ. με σταθερή βάση ή ένα σκεύος για σουφλέ.

Τοποθετήστε τον αλεσμένο καφέ σε ένα μικρό δοχείο και ρίξτε το νερό από πάνω του. Αφήστε το να εμποτιστεί για 4 λεπτά, και έπειτα στραγγίστε το με ένα λεπτό σουρωτήρι. Ξεφλουδίστε, κόψτε στη μέση και βγάλτε το κουκούτσι από τα αχλάδια. Κόψτε τα αχλάδια σε λεπτές φέτες και έπειτα περιχύστε τα με το χυμό του πορτοκαλιού.

Χτυπήστε το βούτυρο και τη μεγαλύτερη ποσότητα της άχνης μαζί σε ένα δοχείο μέχρι να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Χτυπήστε σταδιακά τα αβγά. Κοσκινίστε το αλεύρι, έπειτα και στη συνέχεια ρίξτε το στο δοχείο με το μείγμα. Προσθέστε τα φουντούκια και τον υγρό καφέ. Βάλτε με ένα κουτάλι το μείγμα στο δοχείο ή στο σκεύος για

σουφλέ και απλώστε ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια.

Στεγνώστε τα αχλάδια σε χαρτί κουζίνας και τοποθετήστε τα κυκλικά πάνω στην αφράτη ζύμη, με την επίπεδη πλευρά προς τα κάτω.

Αλείψτε τα με το πινέλο με λίγο από το σιρόπι σφενταμιού και πασπαλίστε με 15 νμ/1 κουταλιά ζάχαρη άχνη. Καλύψτε το πάνω μέρος του δοχείου ή του σκεύους για σουφλέ με αλουμινοχαρτο και τοποθετήστε το στο δοχείο μαγειρέματος. Ρίξτε αρκετό βραστό νερό γύρω από το δοχείο ή το πιάτο για να γεμίσει λίγο πάνω από τη μέση στις πλευρές του. Σκεπάστε με ένα καπάκι και μαγειρέψτε για 3 – 3 1/2 ώρες μέχρι να ψηθεί καλά και να φουσκώσει.

Αφήστε το αφράτο μείγμα να κρυώσει στο δοχείο για περίπου 10 λεπτά, έπειτα γυρίστε το σε ένα πιάτο σερβιρίσματος. Αλείψτε απαλά με το υπόλοιπο σιρόπι σφενταμιού και στη συνέχεια γαρνίρετε με φλούδα πορτοκαλιού και σερβίρετε με κρέμα γάλακτος.

μείγμα μήλων

*Ένα κομμάτι ρίζας πιπερόριζας
περίπου 2,5 εκ.
15 ml/1 κουταλιά μείγματος
καρυκευμάτων
1,36 Kg μήλα σε φέτες για
μαγειρική (π.χ. Βσανμεστ)
150 g ξανθή σταφίδα
150 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο,
ξεφλουδισμένη και θρυμματισμένη
250 g μαύρη ζάχαρη
250 ml κόκκινο ξύδι*

Δέστε τη ρίζα της πιπερόριζας και το μείγμα μπαχαρικών σε ένα μικρό κομμάτι μουσελίνας. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο δοχείο μαγειρέματος και ανακατέψτε καλά. Τοποθετήστε το καπάκι στη θέση του και μαγειρέψτε στη Χαμηλή (Low) ρύθμιση για περίπου 8 ώρες. Μετά τις 8 ώρες, αφαιρέστε το καπάκι, ανακατέψτε τα υλικά και στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη στην Υψηλή (High) ρύθμιση και αφήστε το μείγμα να βράσει για άλλα 30 με 60 λεπτά ή μέχρι να έχετε πετύχει την πυκνότητα που θέλετε. Αφήστε να κρυώσει λίγο, τοποθετήστε το σε κρύα βάζα και καλύψτε τα αμέσως.

Παράγει περίπου 1.300 γραμμάρια.

بودنج البن والكمثرى

٣٠ مل بن مطحون
ملعقة كبيرة ماء شبه مغلي
عصير ٤ حبات كمثرى ناضجة
نصف برتقالة
١٠٠ جم زبد مضروب
١٠٠ جم سكر كاستر أصفر بالإضافة إلى
ملعقة كبيرة للتحميص
بيضتان مضروبتان
٥٠ جم طحين ذاتي الارتفاع
٥٠ جم بندق محمص مطحون جيداً
٣ ملاعق شراب قيقب
شرائح صغيرة من قشرة البرتقال للتزيين.
يسكب ٢,٥ سم من الماء الساخن في قدر
الطهي. يوضع صحن مقلوب أو حلقة حلويات
معدنية في القاعدة، ثم يوضع الغطاء ويضبط
الطاهي البطيء على الوضع High. يدهن
بارتفاع ١٨ سم في قصديرية كيك القاعدة
الثابتة أو طبق سوفليه. يوضع البن المطحون
في وعاء صغير ويصب الماء عليه. يترك لينقع
لمدة ٤ دقائق ثم يصفى في منخل ضيق. تقشر
الكمثرى وتقطع نصفين وتنزع بذورها. يقطع
النصف شرائح رقيقة بمقدار الثلث ثم يوضع
فيها عصير البرتقال. يخفق الزبد والكمية
الكبيرة من سكر الكاستر معاً في وعاء إلى أن
تصبح خفيفة وكالزغب. ثم يخفق البيض
تدرجياً. ينخل الطحين ثم يوضع على الخليط
في الوعاء. يضاف البندق والبن السائل. يقلب
الخليط في القصديرية أو طبق السوفليه ثم
يسوى السطح تجفف الكمثرى على ورق
المطبخ وتوضع في دائرة في الخليط
الإسفنجي، بحيث يكون الجزء المسطح لأسفل.
تدهن ببعض من شراب القيقب، ثم ترش بالجزء
الصغير من سكر الكاستر (ملعقة واحدة).
يغطي الجزء العلوي من القصديرية أو طبق
السوفليه بورق قصدير وتوضع في قدر الطهي.
يسكب ما يكفي من الماء المغلي حول
القصديرية أو الطبق بحيث يزيد قليلاً عن
منتصف الجانبين. يوضع الغطاء وتترك لمدة ٣
- ٣,٥ إلى أن تصبح صلبة وارتفاعها جيداً.
يترك الاسبونج ليبرد في القصديرية لمدة ١٠
دقائق، ثم يقلب على طبق التقديم. يدهن قليلاً
بشراب القيقب المتبقي، ثم يزين بقشرة
البرتقال وتقدم مع الكريمة.

صلصة التفاح

قطعة من جذر الزنجبيل بطول ٢,٥ سم
ملعقة من توابل المخمل
١,٣٦ كجم من شرائح تفاح الطهي الجاهزة
مثل Bramleys
١٥٠ جم زبيب
١٥٠ جم بصل مفروم جيداً
فص ثوم كبير مقشر ومفروم
٢٥٠ جم سكر محروق
٢٥٠ مل خل الشعير
يربط جذر الزنجبيل وتابل المخمل بقطعة قطن
صغيرة. توضع كافة المكونات في قدر الطهي،
ثم تقلب جيداً. يوضع الغطاء في مكانه وتطهى
في الوضع Low لمدة ٨ ساعات تقريباً. بعد
ذلك؛ يكشف الغطاء، ثم تقلب المكونات ثم
تتحول إلى الوضع High ويترك الخليط ليغلي
لمدة ٣٠ - ٦٠ دقيقة أو لحين الوصول إلى
القوام المطلوب. تبرد قليلاً ثم توضع في فخار
نظيف وتغطي فوراً.
تنتج ٤ أرطال

وعاء الدجاج والطرخون

٢٥ جم زبد،

ملعقة كبيرة زيت،

٦ قطع صدور دجاج،

بصلة كبيرة مفرومة جيداً،

٢٠٠ مل مرق دجاج ساخن،

٦ عيدان من نبات الطرخون،

١٠٠ مل دوبل كريم،

ملح وفلفل،

١ - ٢ ملعقة كبيرة طحين ذرة

يحمى الزبد والزيت في إناء التحمير. تضاف قطع الدجاج وتحمر من الجانبين. ينقل الدجاج إلى قدر الطهي. يحمر البصل ويوضع في قدر الطهي مع المرق وعودين من الطرخون والتوابل. يغطي ويطهى لمدة ٣ - ٤ ساعات في الوضع High أو ٦ ساعات تقريباً في الوضع Low. في نهاية مدة الطهي؛ تنقل قطع الدجاج ويحتفظ بها دافئة. يخلط طحين الذرة مع بعض الماء لعمل عجينة لينة وتضاف إلى الطاهي البطيء مع الكريمة وتقلب جيداً. تعاد قطع الدجاج إلى وعاء الطهي، ثم تغطي ثم تترك لفترة أخرى إلى أن يصبح الخليط سميكاً. بعد الانتهاء؛ يفرم الطرخون المتبقي جيداً ويضاف إلى قدر الطهي. يقدم فوراً.

حلو التفاح

٥ - ٦ حبات تفاح طهي (مناسبة لحجم

الجزء الداخلي من قدر الطهي)

١٥٠ جم فواكه مجففة مشكلة

ملعقة قرفة

٥٠ جم سكر أصفر

١٢٥ مل ماء بارد

يغسل التفاح وتخرج بذوره، ثم يصنع فتحة في القشرة بسكين حاد حول كل بذرة. يوضع التفاح في قدر الطهي. توضع الفواكه والقرفة والسكر ثم يملأ منتصف كل تفاحة بالخليط. يضاف الماء ثم يغطي. يطهى لمدة ٤ ساعات تقريباً في الوضع Low. (يعتمد ذلك على حجم ونوع التفاح).

بودنج الرز

٧٥ جم رز قصير الحبة أو بودنج

٥٠ جم سكر كاستر

لتر حليب

٢٥ جم زبد

جوزة الطيب مطحونة

يوضع الرز والسكر والحليب في قدر الطهي، ثم يقلب جيداً. يوضع عليها رقائق من الزبد وترش بالبندق. يوضع الغطاء في مكانه وتطهى في الوضع المرتفع High لمدة ٤ ساعات أو المنخفض Low لمدة ٥ ساعات. بعد ساعة؛ تقلب محتويات قدر الطهي ومرة أخرى أثناء الطهي.

روست اللحم بالخضروات

ملعقة كبيرة زيت،
١,٥ كجم من لحم (بيت الكلاوي)
(الإنتركوت)،
بصلة مفشرة ومفرومة،
٤ جزرات مفشرة ومقطعة إلى شرائح
سمكها ١ سم،
لتر من حساء اللحم الساخن
يحمى الزيت في إناء التحمير ثم يحمر اللحم
من الجانبين، تضاف الخضروات وتحمر إلى
أن تصبح ذهبية تقريباً. ينقل الخليط إلى قدر
الطهي، ثم يضاف الحساء الحار والتوابل.
يوضع الغطاء في مكانه وتطهى في الوضع
المرتفع High لمدة ٤ - ٦ ساعات أو
المنخفض Low لمدة ٧ - ٩ ساعات.

لحم بالخضر

إناء سعة ١,٥ كجم، شرائح لحم مقطعة إلى
مكعبات حجمها ٢,٥ سم،
٤ حبات بطاطس كبيرة، كل منها مقطعة إلى
٨ قطع،
بصلتان كبيرتان كل منها مقطعة إلى ثمانية
قطع،
٤ جزرات، مقطعة إلى قطع سمكها ٢ سم،
٣٠٠ مل مرق لحم،
ملعقة كبيرة بقودونس طازج،
حزمة سعتر مفرومة بعد إزالة السيقان،
ملعقة كبيرة من طحين الذرة،
ملح وفلفل
توضع كافة المكونات في قدر الطهي ثم تطهى
في الوضع المرتفع High لمدة ٤ - ٦ ساعات
أو المنخفض Low لمدة ٧ - ٩ ساعات. يخلط
طحين الذرة مع قليل من الماء البارد بحيث
تتكون عجينة لينة. يرفع الغطاء ثم يضاف
الخليط إلى قدر الطهي، ثم يقلب جيداً. يوضع
الغطاء ويترك مرة أخرى إلى أن تغلي السوائل
وتصبح سميقة بعض الشيء.

صوص بولونيز

يستخدم كأساس للاسباكتي البولونيز
أو اللازانيا
ملعقة كبيرة زيت ١٥ مل،
بصلتان مفرومتان،
٨ شرائح لحم مفروم،
١ كجم لحم بقري مفروم،
علبتا صلصة طماطم ٤٥٤ جم،
فص ثوم مفشّر ومفروم مرتين،
ملعقة كبيرة ٣٠ مل هريسة طماطم أو للطعم،
ملح وفلفل،
٢٥٠ جم فطر مفروم جيداً
يحمى الزيت في إناء تحمير كبير ويحمر البصل
إلى أن يصفر ثم ينقل إلى قدر الطهي. يضاف
اللحم المفروم إلى إناء التحمير ثم ينقل إلى قدر
الطهي. يحمر اللحم إلى أن يصبح بني اللون ثم
تضاف الطماطم المفرومة ثم يغلى الخليط ثم
ينقل إلى قدر الطهي. توضع باقي المكونات في
قدر الطهي. يطهى لمدة ٣ - ٥ ساعات في
الوضع High أو ٦ - ٨ ساعات في الوضع
Low

دجاج دوفافا

٢٥٠ جم لحم مقعد،
بصلتان متوسطتان / كبيرتان مفرومتان،
فصا ثوم مفرومان،
٤٥٠ جرام فطر،
صدور دجاج مخلية مقطعة ٨ شرائح
سميكة،
لتر مرق دجاج،
ملح وفلفل،
طحين ذرة (اختياري)
توضع كل المكونات في الطاهي البطيء. يغطى
ويطهى لمدة ٣ - ٥ ساعات في الوضع High
أو ٦ - ٨ ساعات في الوضع Low عند الرغبة؛
يوضع على العصائر طحين الذرة ويخلط إلى
أن تصبح العجينة لينة بإضافة الماء. يرفع
الغطاء ثم يضاف الخليط إلى قدر الطهي، ثم
يقلب جيداً (يمكن عند الحاجة؛ إخراج صدور
الدجاج والاحتفاظ بها دافئة أثناء إضافة طحين
الذرة). يوضع الغطاء ويترك مرة أخرى إلى أن
تغلي السوائل وتصبح سميقة بعض الشيء.

الغطاء، قدر الطهي
يغسل في ماء صابوني دافئ، ثم يشطف ويجفف جيداً . ويمكن إزالة الأطعمة العالقة في الجزء الداخلي من الوعاء بمساعدة فرشاة ناعمة. يمكن غسل قدر الطهي والغطاء في مغسلة الصحون.

الخدمة والعناية بالعملاء

- إذا تلف السلك؛ فيجب من باب السلامة استبداله لدى KENWOOD أو أي مركز خدمة KENWOOD معتمد .
- عند الحاجة للمساعدة بشأن: استخدام الطاهي البطيء
- الخدمة أو الإصلاح؛ فاتصل بالمتجر الذي اشترت منه الطاهي البطيء.

الوصفات

الطماطم وجبن تشيدر وحساء الثوم المعمر

٦ حبات بطاطس كبيرة مقشرة، حبة ثوم كبيرة مقطعة شرائح، ٧٠٠ مل مكعبات مرق، ٣٠٠ جم جبن تشيدر، ٧٥ جم ثوم طازج، ملح ناعم وفلفل

توضع البطاطس والثوم ومكعبات المرق في قدر الطهي. وتطهى لمدة ساعتين على الوضع High. يخرج الخليط ثم يضرب في المسيل إلى أن يصل إلى القوام المرغوب. يعاد الخليط إلى قدر الطهي ثم يضاف الجبن، والمرق المتبقي والثوم والتوابل. يترك لمدة ٣٠ دقيقة على الضبط High. قبل التقديم، يمكن إضافة المزيد من الجبن والكريمة.

١١ منتجات الألبان، مثل القشدة، وحامض اللبن والزبادي، يجب إضافتها تجاه نهاية قدر الطهي للمساعدة في التغلب على أي تخثر قد يحدث.

١٢ الخضروات المجمدة مثل البازلاء يجب إذابة الجليد منها وإضافتها أثناء آخر ساعة من الطهي.

الأمر الذي يضمن الاحتفاظ بلون وقوام الخضروات مع المحافظة على درجة الحرارة داخل القدر.

١٣ وتتحقق أفضل النتائج عندما تكون المكونات مغطاة في السائل.

١٤ تخلص من الدهون الزائدة في اللحم.

١٥ بعد تحضير صحون مقاومة للحرارة مناسبة الحجم، يمكن طهي أكثر من صحن في الطاهي البطيء في نفس الوقت، مثل سجق الاستيك والكلى وكومبوت الجزر والفاكهة.

تغطي الصحون بالورق الألومنيوم بإحكام، وتوضع في ماء ساخن في قدر الطهي.

١٦ عند طهي المفاصل كاملة؛ تأكد أنها مستقرة تماماً في قدر الطهي مع إضافة السوائل باستمرار.

حركها قليلاً أثناء عملية الطهي.

١٧ استخدام المرق الساخن يسرع من عملية الإنضاج.

١٨ لجعل صلصة مرق اللحم سميقة؛ يخلط

طحين الذرة مع قليل من الماء البارد بحيث تتكون عجينة لينة. يضاف الخليط إلى قدر الطهي عند الاقتراب من وقت النضج. يوضع الغطاء ويترك مرة أخرى إلى أن تغلي السوائل وتصبح سميقة.

العناية والتنظيف

يجب دوماً إنهاء عمل الجهاز وفصله من الكهرباء وتركه يبرد قبل التنظيف.

الوحدة الأساسية

يمسح الجزء الخارجي من الطاهي البطيء بقماش رطبة ثم يجفف. تجنب غمر الوحدة الأساسية في الماء.

استخدام الطاهي البطيء

- ١ اتبع الطريقة ثم ضع المكونات في قدر الطهي.
 - ٢ ضع قدر الطهي في الوحدة الأساسية.
 - ٣ ضع الغطاء في موضعه.
 - ٤ اختر الضبط المرغوب المرتفع High أو المنخفض Low ثم صل مصدر الكهرباء.
 - ٥ اترك عملية الطهي تستغرق الوقت المطلوب.
 - ٦ بعد الطهي؛ احرص على إنهاء عمل الطاهي البطيء وافصله من الكهرباء.
 - تمثل العناصر التالية دليلاً فقط؛ وتختلف تبعاً لنوع الطعام الجاري طهيه.
 - الضبط المنخفض Low** لطهي الطعام خلال النهار أو طوال الليل ويستغرق ٨ ساعات تقريباً. كما يمكن استخدام هذا الضبط عند طهي الأطعمة الرقيقة التي تستفيد من تقليل نسبة النضج مثل التفاح المحمص أو الفاكهة المسلوقة.
 - الضبط المرتفع High** لتسريع عملية الطهي مقارنة بالضبط المنخفض ويكون وقت الطهي ما بين ٣ و ٥ ساعات.
 - ضبط المحافظة على الحرارة -** ويستخدم هذا الضبط بعد طهي الطعام للمحافظة على حرارته. نوصي بعدم استخدام هذه الوظيفة للمحافظة على حرارة الطعام لمدة تزيد عن ساعة واحدة بعد الطهي، كما نوصي بعد ذلك بإنهاء عمل الوحدة.
- ## نصائح بشأن استخدام الطاهي البطيء
- ١ تحضر المكونات وتستخدم في درجة حرارة الغرفة بدلاً من استخدامها من البراد مباشرة. ولكن يجب ألا تترك المكونات مثل اللحوم والسمك خارج البراد لفترة أطول من اللازم، وعليه؛ فيجب ألا تخرج هذه الأصناف إلا للتخلص من البرودة فوراً مع تغطيتها بأكياس التغليف أو بغطاء بلاستيكي.

- ٢ تقطع الخضروات الأرضية مثل الجزر والبصل وما شابه إلى قطع صغيرة لأنها تستغرق وقتاً أطول في الطهي من اللحوم.
- ٣ يقطع كل نوع من المكونات إلى قطع متساوية حيث يساعد ذلك في إنضاجها بالتساوي.
- ٤ تحمر الخضروات أولاً وتطهى قليلاً في الزبد في قدر مستقلة حيث يساعد ذلك في إزالة كمية معينة من الدهون من اللحم وكذلك تحسين مظهر ونكهة اللحم والخضروات. ولكن هذا الأمر ليس ضرورياً.
- ٥ لا ترفع الغطاء أكثر من اللازم حيث يؤدي ذلك إلى تقليل الحرارة وتبخر السوائل. قد يكون من اللازم تبعاً لعدد مرات رفع الغطاء ومدة الرفع إضافة ٢٠ دقيقة لكل نصف ساعة من وقت الطهي.
- ٦ يتم الطهي دائماً في قدر الطهي. لا تضع الطعام في الوحدة الأساسية مباشرة.
- ٧ لا تغمر قدر الطهي الحار في الماء البارد بعد استخدامه مباشرة ولا تسكب الماء المغلي في قدر طهي فارغ بارد. فقد ينتج عن التعرض للتغير المباشر في الحرارة إلى حدوث شرخ فيه.
- ٨ بعد عدة أشهر من الاستخدام؛ قد يتجزع لمعان قدر الطهي. وذلك أمر عادي بالنسبة للخزف الحجري ولن يؤثر على فعالية الطاهي البطيء.
- ٩ عند تنفيذ وصفة من الطهي التقليدي؛ فيجب تقليل مقدار السوائل المستخدمة. ففي الطهي البطيء؛ لا يتبخر السائل بسرعة كما في الطهي التقليدي مع أنه يجب توفر المقدار اللازم من السوائل لنقل الحرارة.
- ١٠ لا تملأ الطاهي البطيء بأكثر من ثلثيه.

الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية لى الرسومات التوضيحية

سلامة الطعام

- يجب إنضاج اللحم (ومنها الدجاج) والأسماك والمأكولات البحرية بشكل جيد.
- ويجب عدم طهيها وهي مجمدة.
- تجنب تسخين الطعام في الطاهي البطيء.
- تأكد دائماً أن الطعام ساخن من الداخل قبل تناول.
- لا تتضج اللحم والدجاج جزئياً ثم تضعها في البراد لإنضاجها لاحقاً.
- اتبع تعليمات طهي مصنع المكونات وخاصة في الحبوب المجففة. فمثلاً؛ يجب وضع حبوب الفول الحمراء في الماء طوال الليل ثم عليها بسرعة على البوتاجاز لعشر دقائق على الأقل في قدر من الماء العذب للتخلص من السموم قبل التصفية والإضافة إلى الطاهي البطيء.

قبل توصيل الكهرباء

- تأكد أن التيار الكهربائي هو نفسه الموجود في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع قرار المجلس الاقتصادي الأوروبي رقم 89/336/EEC.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اغسل أجزاء الجهاز انظر التنظيف

الدليل

- الغطاء
- قدر الطهي
- الوحدة الأساسية
- المقابض
- مقبض التحكم

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- تخلص من مواد التغليف وأي ملصقات.

السلامة

- يصدر هذا الجهاز بخاراً قد يحرقك.
- لا تتعرض للحروق الناتجة عن أبخرة الطاهي البطيء، وخاصة عند رفع الغطاء.
- احذر عند التعامل مع الطاهي البطيء، فكافة الأجزاء تسخن عند الاستخدام. ارتد قفازات الفرن.
- لا تستخدم جهازاً تالفاً أبداً. افحصه أو أصلحه. راجع الخدمة والعناية بالعملاء.
- لا تضع الوحدة الأساسية أو السلك أو القابس في الماء؛ فقد تتعرض لصدمة كهربية. حافظ على كافة عناصر التحكم نظيفة وجافة.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- احرص دائماً على فصل الطاهي البطيء إذا لم يكن مستخدماً.
- لا تضع الجهاز أو المكونات على بوتاجاز أو في الفرن.
- لا تستخدم الجهاز على أسطح تتأثر بالحرارة.
- لا تستخدم الطاهي البطيء بالقرب من أو أسفل الستائر أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث فيه.
- لا تستخدم الجهاز إلا للاستخدام المنزلي المقصود. لا تتحمل Kenwood أي مسؤولية إذا تعرض الجهاز لسوء الاستخدام أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.