

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