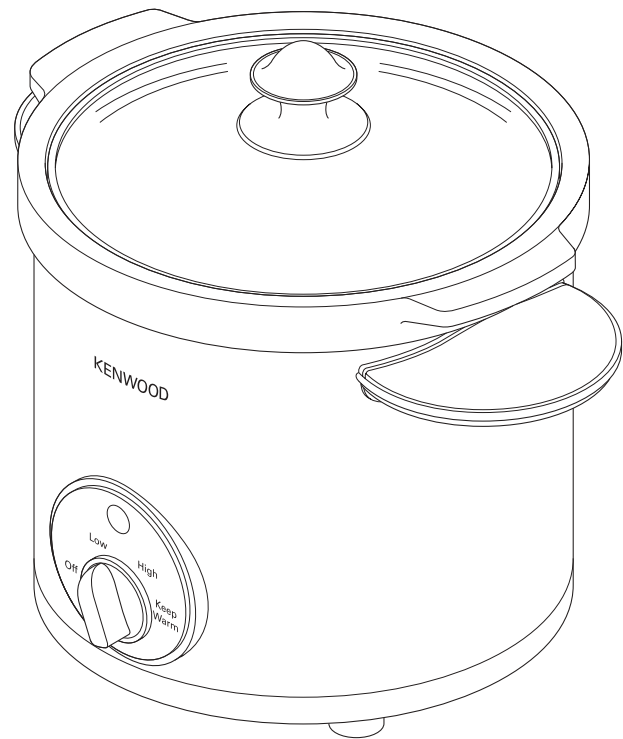


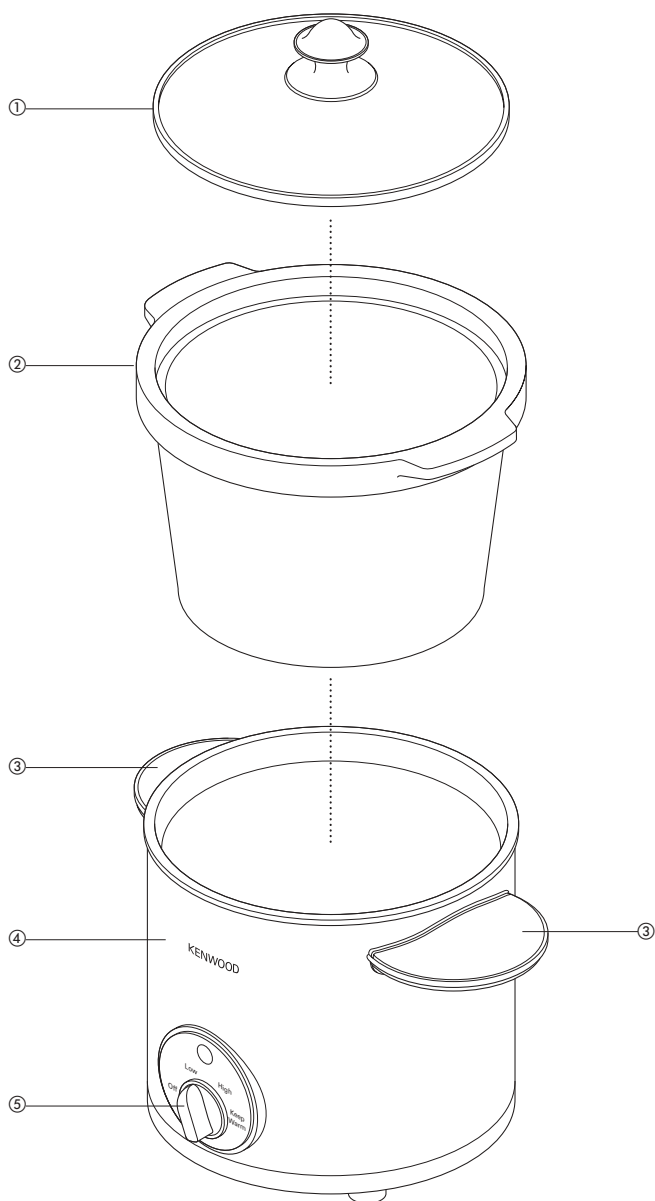
KENWOOD



CP665

English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 20
Deutsch	21 - 27
Italiano	28 - 34
Português	35 - 41
Español	42 - 48
Dansk	49 - 54
Svenska	55 - 60
Norsk	61 - 65
Suomi	66 - 71
Türkçe	72 - 77
Česky	78 - 83
Magyar	84 - 89
Polski	90 - 95
Русский	96 - 102
Ελληνικά	103 - 109
عربي	١١٠ - ١١٥





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 curry cooker, especially when removing the lid.
- Be careful when handling the curry cooker, all parts get hot in use. Use oven gloves.
- Never use a damaged curry 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 curry 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 curry cooker near or below curtains or other combustible materials.
- Only use the curry cooker with the cooking pot supplied.
- 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 curry 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 curry 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 handles
- ④ base unit
- ⑤ control knob

using your curry 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 curry 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 and takes approximately 6 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 4 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 curry 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 curry cooker.
- 9 If you are adapting recipes from conventional cooking you may need to reduce the amount of liquid used. In this cooker 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 curry 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 ½ - 1 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 When cooking whole joints make sure they fit comfortably into the cooking pot and always add liquid. Turn part way through the cooking process.
- 16 Using hot stock will speed up the cooking process.
- 17 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.

Don't wash parts in the dishwasher.

base unit

Wipe the outside of the curry 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.

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

RECIPES

In addition to cooking curries your Kenwood curry cooker is also suitable for cooking other dishes including the following recipes.

potato, cheddar and chive soup

4 medium-large potatoes, peeled and sliced

1 large clove garlic, peeled

475ml/16 fl oz stock

220g/7 oz Cheddar cheese, grated

50g/2 oz fresh chives, chopped salt and pepper

Place the potatoes, garlic and 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, 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
900g/2 lb joint of topside
1 onion peeled and chopped
3 carrots peeled and cut into
1 cm/½ in thick slices
500ml/¾ pt 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 approximately 4 hours and Low for approximately 7 hours.

beef in beer

*600g/1lb 5 oz lean casserole steak
cut into 1 in/2.5cm cubes
2 medium potatoes, each cut into
eight pieces
1 large onion, cut into eight pieces
2-3 carrots, cut into 2cm/¾ in thick
pieces
300ml/10½ fl oz beer
200ml/7 fl oz beef stock
20ml/1 tbsp fresh parsley, chopped
25g/1 oz bunch of thyme, stalks
removed
20-30ml/1-2 tbsp cornflour
salt and pepper*

Place all the ingredients into the cooking pot then cook on High for approximately 4 hours or Low for approximately 6 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
1 large onion, chopped
5 rashers streaky bacon, chopped
650g/1 lb 7 oz lean minced beef
1 x 454g tin chopped tomatoes
1 clove garlic, peeled and crushed
1 level tbsp/15ml tomato puree or
to taste
salt and pepper
150g/5 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 approximately 3 - 4 hours or Low for 6 hours

coq au vin

*150g/5 oz bacon, diced
1 large onion, chopped
1 clove garlic crushed
300g/10 oz button mushrooms,
thickly sliced
4 boneless chicken breasts
275ml/10 fl oz red wine
375ml/13 fl oz hot chicken stock
salt and pepper
cornflour (optional)*

Place all the ingredients into the curry cooker. Cover and cook on High for 3 – 4 hours or Low for approximately 6 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

*15g/½ oz butter
1 tbsp/15ml oil
4 chicken breasts
1 onion finely chopped
150ml/5 fl oz dry white wine
150ml/5 fl oz hot chicken stock
4 sprigs tarragon
50ml/2 fl oz double cream
salt and pepper
1 tbsp/15ml cornflour (approx)*

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 approximately 3 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 curry 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

3 Cooking apples (choose ones of a suitable size to fit inside the cooking pot)

*75g/2½ oz mixed dried fruit
2.5ml/½ level tsp cinnamon
25g/1oz soft brown sugar
75ml/2½ 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 2-3 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 approximately 3 hours or Low for 4-5 hours. After 1 hour stir the contents of the cooking pot and once again during cooking.

apple chutney

*Piece of root ginger about
1cm/½ inch square
7.5ml/1½ tsp pickling spice
700g/1½lb prepared sliced cooking
apples eg Bramleys
100g/3½oz sultanas
100g/3½oz finely chopped onion
1 small clove garlic, peeled and
crushed
150g/5oz dark brown sugar
150ml/5 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 2lb

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 curry cooker komt, vooral wanneer u het deksel verwijderd.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de curry cooker; alle onderdelen worden heet. Gebruik ovenwanten
- Een beschadigde curry cooker nooit gebruiken. Laat het nakijken of repareren: zie "Onderhoud en klantenservice".
- 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.
- Als de curry cooker niet gebruikt wordt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen.
- Plaats het apparaat, of delen ervan, nooit in een koker of oven.
- Gebruik het apparaat niet op een hittegevoelige ondergrond.
- Gebruik de curry cooker niet in de buurt van of onder gordijnen of ander brandbaar materiaal.
- De curry cooker uitsluitend gebruiken met de bijgeleverde pan.
- 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.
- Geen voedsel in de curry cooker opwarmen.
- 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 het kookadvies op van de fabrikant van de ingrediënten, vooral wanneer u gedroogde bonen gebruikt. Gedroogde kievitsbonen bijvoorbeeld moeten een nacht geweekt worden en vervolgens snel aan de kook gebracht worden en ten minste 10 minuten koken in een pan vers water om de toxines te vernietigen voor u ze afgiet en aan de curry cooker toevoegt.

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 handvaten
- ④ basiseenheid
- ⑤ bedieningsknop

het gebruik van uw curry cooker

- 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 gebruik, de curry cooker uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.

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

In de **lage (low) stand** wordt het voedsel geleidelijk overdag gedurende ongeveer 6 uur gekookt. Deze stand kan ook gebruikt worden wanneer u delicatere gerechten bereidt die profijt hebben van een enigszins langzamer kookproces, zoals gebakken appels of gepocheerd fruit.

De **hoge (high) stand** versnelt het kookproces enigszins, in vergelijking met de lage stand, met kooktijden van tussen de 3 en 4 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.

wenken voor het gebruik van uw curry cooker

- 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 Nadat u het apparaat een paar maanden gebruikt hebt, kan het glazuur op de kookpot barstjes vertonen: dit is normaal bij

- geglazuurd aardewerk en heeft geen invloed op de efficiëntie van de curry cooker.
- 9 Als u conventionele recepten aanpast, hoeft u wellicht minder vloeistof te gebruiken. In deze pot verdampt de vloeistof minder snel dan met conventioneel koken, hoewel een bepaalde hoeveelheid vloeistof nodig is om de warmte over te dragen.
 - 10 Vul de curry cooker niet meer dan $\frac{2}{3}$.
 - 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, moeten eerst ontdooid worden en in het laatste $\frac{1}{2}$ -1 uur toegevoegd worden. Hierdoor blijft de kleur en textuur van de groenten beter bewaard en houdt u de temperatuur in de pot in stand.
 - 13 De beste resultaten bereikt u wanneer uw ingrediënten in vocht zijn ondergedompeld.
 - 14 Verwijder overtollige vetrandjes van het vlees.
 - 15 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.
 - 16 Het gebruik van hete bouillon versnelt het kookproces.
 - 17 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.

Was de onderdelen niet in de afwasmachine.

basiseenheid

Veeg de buitenkant van de curry cooker met een vochtige doek af en droog hem vervolgens af. Dompel de basiseenheid nooit in water onder.

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 gebruik van uw curry cooker
 - onderhoud en reparaties
- Neem contact op met de winkel waar u uw curry cooker gekocht hebt.

RECEPTEN

Uw Kenwood curry cooker is behalve voor kerrie ook geschikt voor het bereiden van andere gerechten, waaronder de volgende recepten:

soep van aardappels, cheddar en bieslook

*4 middelgrote aardappelen,
geschild en in plakjes gesneden
1 teentje gepelde knoflook
475ml/16 fl oz bouillon
220g/7oz geraspte cheddarkaas
50g/2oz verse gesnipperde bieslook
zout en peper*

Doe de aardappelen, knoflook en bouillon in de kookpot. Op hoge (high) stand 2 uur koken. Haal het mengsel uit de pan en verwerk ze in de blender tot de gewenste consistentie. Doe het mengsel weer terug in de kookpot en voeg de kaas, bieslook, peper en zout toe. Laat het geheel nog 30 minuten op de hoge (high) stand koken. Voor het opdienen kunt u nog extra kaas en room toevoegen.

rundvleesstoofpot met groenten

*15ml/1 eetlepel olie
900g/2lb braadstuk van
bovenlichaam
1 gepelde en gesnipperde ui
3 geschilde wortels, in plakjes
gesneden van 1cm/1/2inch
500ml/3/4 pts hete
rundvleesbouillon*

Verwarm de olie in een koekenpan en bruin het rundvlees aan alle kanten. Voeg de groenten toe en bak tot alles licht goudbruin van kleur is. Doe het mengsel in de kookpot, voeg de hete bouillon toe en breng op smaak met peper en zout. Leg het deksel op de pan en kook het gerecht op hoge (high) stand gedurende ongeveer 4 uur en vervolgens 7 uur op de lage (low) stand.

rundvlees in bier

*600g/1lb 5oz magere
braadschotelsteak, in blokjes
gesneden van 2,5m/1inch
2 middelgrote aardappelen, elk in
achten gesneden
1 grote ui, in achten gesneden
2-3 wortels, in plakjes gesneden
van 2cm/3/4inch
300ml/10 1/2 fl oz bier
200ml/7 fl oz rundvleesbouillon
20ml/1 eetlepel gesneden verse
peterselie
25g/1oz bundeltje tijm, met de
steeltjes verwijderd
20-30ml/1-2 eetlepels maïsmeel
zout en peper*

Doe alle ingrediënten in de kookpan en kook ze ongeveer 4 uur op de hoge (high) stand en vervolgens ongeveer 6 uur op de lage (low) stand. Meng het maïsmeel met een beetje koud water tot een gladde pasta. Haal het deksel van de pan en voeg het mengsel toe aan de kookpot; goed doorroeren. Leg het deksel weer op de pan tot de sappen borrelen en de saus enigszins gebonden is.

bolognaisesaus

Gebruik als basis voor spaghetti bolognaise of lasagne

15ml/1 eetlepel olie
1 grote ui, gehakt
5 plakjes gesneden katenspek
650g/1 lb 7oz mager rundvleesgehakt
1 x 454g blik gesneden tomaten
1 teentje gepelde en geperste knoflook
15ml/1 volle eetlepels tomatenpuree of naar smaak
zout en peper
150g/5oz fijngesneden champignons

Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de uien tot ze goudbruin zijn; breng ze over naar de kookpot. Voeg het bacon toe aan de koekenpan en bak dat uit; voeg het toe aan de kookpot. Bak het vlees tot het bruin is, voeg de gehakte tomaten toe en breng het mengsel aan de kook; breng het vervolgens over naar de kookpot. Die de overige ingrediënten in de kookpot. Kook ze 3-4 uur op de hoge (high) stand en vervolgens 6 uur op de lage (low) stand.

coq au vin

150g/5oz in blokjes gesneden spek
1 grote ui, gehakt
1 teentjes geperste knoflook
300g/10oz dik gesneden champignons
4 kipfiletjes
275ml/10 fl oz rode wijn
375ml/13 fl oz hete kippenbouillon
zout en peper
maïsmeeel (optioneel)

Doe alle ingrediënten in de curry cooker. Leg het deksel op de pan en laat 3-4 uur op de hoge (high) stand koken en vervolgens ongeveer 6 uur op de lage (low) stand.

Bind de sappen indien gewenst met een beetje maïsmeeel dat met water tot een gladde pasta aangelengd is. Haal het deksel van de pan en voeg het mengsel toe aan de kookpot (verwijder zo nodig de kippenborst; houd deze warm terwijl u het maïsmeeel toevoegt). Leg het deksel weer op de pan tot de sappen borrelen en de saus enigszins gebonden is.

kip en dragon braadschotel

15g/1/2oz boter
15ml/1 eetlepel/ olie
4 kipfiletjes
1 fijngehakte ui
150ml/5 fl oz droge witte wijn
150ml/5 fl oz hete kippen bouillon
4 takjes dragon
50ml/2 fl oz slagroom of crème fraîche
zout en peper
1 eetlepel/15 ml maïsmeeel (ongeveer)

Verwarm de boter en de olie in een koekenpan.

Voeg de stukken kip toe en laat ze aan beide kanten bruin worden. Breng de kip over naar de kookpot. Bak de uien en doe ze in de kookpot samen met de wijn, bouillon, 2 takjes dragon en peper en zout. Leg het deksel op de pan en kook het gerecht op hoge (high) stand gedurende ongeveer 3 uur en vervolgens ongeveer 6 uur op de lage (low) stand. Verwijder de stukken kip aan het eind van de kooktijd en houd ze warm. Meng het maïsmeeel met een beetje water tot een gladde pasta en voeg dit aan de curry cooker toe met de room; roer alles goed door. Leg de kip weer in de kookpot, zet het deksel erop en laat het gerecht nog wat langer koken tot het mengsel gebonden is. Hak de rest van de dragon fijn en voeg het aan het einde van de kooktijd toe aan de kookpot. Onmiddellijk serveren

gepofte appels

*3 kookappels (groot genoeg om in de pan te passen)
75g/2 1/2oz mix van gedroogd fruit
2.5ml/1/2 volle eetlepel kaneel
25g/1oz zachte bruine suiker
75ml/2 1/2 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 Lage (Low) voor ongeveer 2-3 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/1 3/4 pts melk
25g/1oz boter
muskatnootpoeder*

Doe de rijst, suiker en melk in de kookpot en roer goed door. Leg er geschaafde plakjes boter op en bestrooi met nootmuskat. Leg het deksel op de pan en kook het gerecht op hoge (high) stand gedurende ongeveer 3 uur en vervolgens 4-5 uur op de lage (low) stand. Roer de inhoud van de kookpot na ongeveer 1 uur en tijdens het koken nogmaals door.

appelchutney

*Stukje gemberwortel van ongeveer 1cm/1/2inch bij 1cm/1/2inch
7.5ml/ inmaakkruident
700g/1 1/2lb in schijfjes
voorgesneden kookappels bijv. Bramleys
100g/3 1/2oz rozijnen
100g/3 1/2oz fijngesneden ui
1 teentje gepelde en geperste knoflook
150g/5oz donkerbruine suiker
150ml/5 fl oz wijnazijn*

Bind de gemberwortel en inmaakkruident 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 Lage (Low) voor ongeveer 8 uur. Aan het einde van deze kooktijd, verwijder de deksel, roer de ingrediënten, en zet de sudderpan dan op hoge (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 2lb.

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.

sécurité

- Cet appareil produit de la vapeur qui peut vous brûler.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur qui se dégage de la cocotte mijoteuse, en particulier lorsque vous retirez le couvercle.
- Faites attention lorsque vous manipulez la cocotte mijoteuse, tous les éléments deviennent chauds pendant le fonctionnement. Utilisez des gants isolants.
- N'utilisez jamais une cocotte mijoteuse endommagée. Faites-la vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- 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 lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 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 en dessous de rideaux ou de toute autre matière inflammable.
- Utilisez la cocotte mijoteuse exclusivement avec le récipient de cuisson fourni.

- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- 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 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 d'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 recommandations de cuisson fournies par le fabricant des ingrédients, en particulier pour les haricots secs. Par exemple, il faut faire tremper les haricots rouges dans l'eau toute une nuit, puis il faut les faire bouillir pendant au minimum 10 minutes sur une cuisinière, dans une casserole d'eau fraîche, afin de détruire les toxines, avant de les égoutter et de les ajouter à 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 poignées
- ④ socle
- ⑤ bouton de commande

utilisation de votre 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 Après la cuisson, éteignez et débranchez la cocotte mijoteuse.

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

Le **réglage faible (Low)** permet de cuire progressivement les aliments au cours de la journée et prend environ 6 heures. Ce réglage peut également être utilisé lors de la cuisson d'aliments plus délicats qui nécessitent une cuisson plus douce, comme les pommes cuites, ou les fruits pochés.

Le **réglage élevé (High)** accélère le processus de cuisson (par rapport au réglage modéré) dont la durée varie entre 3 et 4 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 pour l'utilisation de votre 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 plusieurs mois d'utilisation le vernis du récipient de cuisson peut craqueler : Cela arrive fréquemment avec les poteries en grès vernies et n'affecte pas l'efficacité de la cocotte mijoteuse.
- 9 Si vous adaptez des recettes prévues pour une cuisson traditionnelle, il peut être nécessaire de réduire la quantité de liquide utilisée. Dans cette cocotte, le liquide ne s'évapore pas aussi rapidement qu'avec un appareil de cuisson traditionnel. Une certaine quantité de liquide est toutefois nécessaire pour faciliter le transfert de la chaleur.
- 10 Ne remplissez jamais plus des 2/3 de la cocotte mijoteuse.
- 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 surgelés, tels que les petits pois, doivent être décongelés et ajoutés au cours de la dernière 1/2 heure ou de la dernière heure de cuisson. Cela permet d'assurer le maintien de la couleur et de la texture des légumes, et de la température du récipient de cuisson.
- 13 Pour des résultats optimaux, recouvrez les ingrédients de liquide.
- 14 Retirez l'excès de graisse de la viande.
- 15 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.
- 16 L'utilisation d'un bouillon chaud accélère la cuisson.
- 17 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.

Ne lavez pas les éléments au lave-vaisselle.

socle

Essuyez l'extérieur de la cocotte mijoteuse avec un chiffon humide puis séchez. N'immergez 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.

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 :

- utilisation de votre cocotte mijoteuse
 - l'entretenir et la réparer
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre cocotte mijoteuse.

RECETTES

Votre cocotte mijoteuse Kenwood peut non seulement cuire des curry mais elle peut également cuire d'autres plats, y compris les recettes suivantes.

soupe de pommes de terre au cheddar et à la ciboulette

4 moyennes-grosses pommes de terre, épluchées et coupées en tranches

1 grosse gousse d'ail, épluchée

475 ml de bouillon

220 g de cheddar, râpé

50 g de ciboulette fraîche, hachée
sel et poivre

Placez les pommes de terre, l'ail et le jus dans la cocotte mijoteuse. Faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 2 heures. Retirez la préparation et mixez-la dans un mixeur, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Replacez la préparation dans le récipient de cuisson et ajoutez le fromage, la ciboulette et l'assaisonnement. Laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 30 minutes supplémentaires. Avant de servir, vous pouvez ajouter davantage de fromage et de la crème.

morceau de bœuf braisé aux légumes

15 ml d'huile

900g de morceaux de tendre de tranche

1 oignon, épluché et haché

3 carottes, épluchées et découpées en rondelles (épaisseur 1 cm)

500ml de bouillon de bœuf chaud

Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire puis faites dorer le bœuf sur chaque face. Ajoutez les légumes et laissez frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez la préparation dans le récipient de cuisson, ajoutez le bouillon chaud et l'assaisonnement. Couvrez avec le couvercle et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 4 heures environ, puis sur le réglage Low (faible) pendant 7 heures environ.

bœuf à la bière

600g de ragoût de bœuf maigre

2 pommes de terre moyennes, chacune coupée en huit morceaux.

1 gros oignon, coupé en huit morceaux

2-3 carottes, découpées en morceaux (épaisseur 2 cm)

300 ml de bière

200 ml de bouillon de bœuf

20 ml de persil frais, haché

25 g de thym sans les branches

20-30 ml de farine de maïs

sel et poivre

Placez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson, puis faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 4 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 6 heures environ. Mélangez la farine de maïs avec un peu d'eau froide pour obtenir une pâte lisse. Retirez le couvercle et ajoutez la préparation au récipient de cuisson. Mélangez bien. Couvrez à nouveau puis laissez cuire jusqu'à ce que le jus commence à bouillir et ait légèrement épaissi.

sauce bolognaise

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

15 ml d'huile
1 gros oignon haché
5 tranches de bacon entrelardé, découpées
650g de bœuf maigre haché
1 boîte de conserve de tomates concassées de 454 g
1 gousse d'ail, pelée et écrasée
15 ml de purée de tomate ou à votre goût
sel et poivre
150 g de champignons, finement hachés

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis transférez dans le récipient de cuisson. Ajoutez le bacon dans la poêle à frire et faites revenir, puis transférez dans le récipient de cuisson. Faites revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée, ajoutez les tomates hachées, portez la préparation à ébullition puis transférez le tout dans le récipient de cuisson. Placez les ingrédients restants dans le récipient de cuisson. Faites cuire sur le réglage High (élevé) pendant 3 à 4 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 6 heures

coq au vin

150 g de bacon, en dés
1 gros oignon haché
1 gousses d'ail, écrasées
300 g de champignons, en tranches épaisses
4 poitrines de poulet désossées
275 ml de vin rouge
375ml de bouillon de volaille chaud
sel et poivre
farine de maïs (en option)

Placez tous les ingrédients dans la cocotte mijoteuse. Couvrez et laissez cuire sur High (élevé) pendant 3 à 4 heures environ, ou sur le réglage Low (faible) pendant 6 heures environ. Si vous le souhaitez, vous pouvez épaissir le jus avec de la farine de maïs mélangée avec de l'eau. Retirez le couvercle et ajoutez la préparation au récipient de cuisson, puis mélangez bien (si nécessaire, retirez les poitrines de poulet et gardez-les au chaud pendant que vous ajoutez la farine de maïs). Couvrez à nouveau et laissez cuire pendant suffisamment longtemps pour que le jus commence à bouillir et épaississe légèrement.

ragoût de poulet à l'estragon

15 g de beurre
15 ml d'huile
4 poitrines de poulet
1 oignon finement haché
150 ml de vin blanc sec
150 ml de bouillon de volaille chaud
4 brins d'estragon
50 ml de crème épaisse
sel et poivre
15 ml de farine de maïs (environ)

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle à frire. Ajoutez les morceaux de poulet et faites dorer de chaque côté. Transférez le poulet dans le récipient de cuisson. Faites frire l'oignon, et placez-le dans le récipient de cuisson avec le vin, le bouillon, 2 brins d'estragon et l'assaisonnement. Couvrez avec le couvercle et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 3 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 6 heures environ. A la fin du temps de cuisson, retirez les morceaux de poulet et gardez-les au chaud. Mélangez la farine de maïs à un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse et ajoutez-la dans le récipient de cuisson avec la crème, mélangez bien. Remplacez les morceaux de poulet dans le récipient de cuisson, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe. Lorsqu'elle a épaissi, hachez finement l'estragon restant et ajoutez-le au récipient de cuisson. Servez immédiatement.

pommes cuites

3 pommes à cuire (choisissez des pommes de taille adaptée au récipient de cuisson)
75 g de fruits secs mélangés
2.5 ml de cannelle
25 g de sucre roux doux
75 ml d'eau froide

Nettoyez et érogez 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 Low (faible) pendant environ 2-3 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. Mélangez bien. Parsemez de copeaux de beurre et de noix de muscade. Couvrez et laissez cuire sur le réglage High (élevé) pendant 3 heures environ ou sur le réglage Low (faible) pendant 4 - 5 heures. Après une heure de cuisson, mélangez tous les ingrédients du récipient de cuisson et mélangez une fois de plus pendant la cuisson.

chutney aux pommes

morceau de gingembre d'environ 1 cm

7,5 ml d'épices de marinade

700g de pommes à cuire tranchées et préparées (Bramleys, par exemple)

100 g de raisins de Smyrne

100 g d'oignons finement hachés

1 petite 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 Low (faible) pendant environ huit heures. Une fois la cuisson terminée, retirez le couvercle, mélangez les ingrédients, commutez le réglage High (élevé) 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 deux 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.
- Achten Sie beim Benutzen des Curry-Cookers darauf, dass alle Teile heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Verwenden Sie niemals einen beschädigten Curry-Cooker. Überprüfen oder reparieren lassen: 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 immer den Netzstecker, wenn der Curry-Cooker außer Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät oder dessen Komponenten niemals auf einen Herd oder in einen Backofen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals auf hitzeempfindlichen Oberflächen.
- Achten Sie beim Benutzen des Curry-Cookers stets darauf, dass sich keine Vorhänge oder andere schnellentflammbare Materialien in der Nähe befinden.
- Den Curry-Cooker immer nur mit dem mitgelieferten inneren Behälter verwenden.

- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine 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 Curry-Cooker 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 Fertigkochen einzufrieren.
- Beachten Sie die Kochanweisungen des Herstellers, besonders bei Trockenbohnen. So zum Beispiel sollten Sie rote Bohnen über Nacht in Wasser legen und anschließend diese mindestens 10 Minuten bei starker Hitze in einem Topf mit klarem Wasser auf dem Herd kochen, damit die Giftstoffe zerstört werden, bevor Sie diese in den Curry-Cooker 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 Griffe
- ④ Gartopf
- ⑤ Schaltknopf

Verwenden Ihres Curry-Cookers

- 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 Gerät nach dem Garen abschalten und Netzstecker ziehen.

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

(Low Setting) niedrige Hitze

- das Essen gart tagsüber ganz langsam und dauert etwa 6 Stunden. Diese Einstellung können Sie auch bei etwas delikateren Lebensmitteln, wie Dörrapfel oder pochierte Früchte verwenden, damit diese nicht verkochen.

(High Setting) hohe Hitze

beschleunigt den Garvorgang im Vergleich zur niedrigen Hitze und verkürzt die Garzeit auf etwa 3 bis 4 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.

Tipps zur Verwendung Ihres Curry-Cookers

- 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, können an der glänzenden Oberfläche feine Risse auftreten: dies ist bei glasierter Keramik normal, hat aber überhaupt keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit Ihres Curry-Cookers.
- 9 Bei Kochrezepten aus dem herkömmlichen Kochen, müssen Sie eventuell die zu verwendende Flüssigkeitsmenge reduzieren. Beim Garen im Cooker verdampft die Flüssigkeit langsamer als beim herkömmlichen Kochen. Eine bestimmte Flüssigkeitsmenge zum Ausbreiten der Hitze wird dennoch benötigt.
- 10 Befüllen Sie den Curry-Cooker 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 Eingefrorenes Gemüse, wie Bohnen, sollten erst aufgetaut und während der letzten ½ - 1 Stunde des Garvorgangs hinzugefügt werden. Farbe und Textur der Lebensmittel aber auch die Temperatur im Gartopf bleibt erhalten.
- 13 Beste Ergebnisse erzielen Sie dann, wenn die Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind.
- 14 Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch.
- 15 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.
- 16 Hinzufügen von heißer Brühe beschleunigt den Garprozess.
- 17 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.

Keine Teile in der Spülmaschine reinigen.

Gartopf

Wischen Sie die Außenseite des Curry-Cookers erst mit einem feuchten Lappen ab und reiben Sie diesen anschließend mit einem Tuch trocken. Tauchen Sie die Gareinheit 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.

Kundendienst und Service

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

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

KOCHREZEPTE

Neben dem Kochen von Currygerichten, kann Ihr Kenwood Curry-Cooker auch zum Garen anderer Gerichte, einschließlich der nachfolgenden Rezepte, verwendet werden.

Kartoffelsuppe mit Cheddarkäse und Schnittlauch

*4 mittelgroße Kartoffeln, geschält
und in Scheiben geschnitten
1 große geschälte Knoblauchzehe
475ml/16 fl oz fl oz Fleischbrühe
220g/7 oz Cheddarkäse,
gerieben
50g/2 oz ozfrischer kleingehackter
Schnittlauch
Salz und Pfeffer*

Geben Sie die Kartoffeln, den Knoblauch und die Fleischbrühe in den Gartopf. Garen Sie das Ganze für zwei Stunden bei hoher Hitze (High). Gießen Sie die Mischung in einen Liquidiser und mixen diese auf die gewünschte Konsistenz. Gießen Sie die Mischung zurück in den Gartopf und fügen Sie den Käse, die restliche Fleischbrühe, den Schnittlauch und die Gewürze hinzu. Garen Sie das Ganze weitere 30 Minuten bei hoher Hitze (High). Vor dem Servieren kann zusätzlich Käse und Sahne hinzugefügt werden.

Rinderschmorbraten mit Gemüse

*15 ml/1 Esslöffel Öl
900g/2 Pfund Tafelspitz
1 geschälte und kleingehackte
Zwiebel
3 geschälte Karotten, in
1 cm / ½" dicke Scheiben
geschnitten
500ml / ¾ Pint heiße Rinderbrühe*

Erhitzen Sie das Öl in einer Bratpfanne und braten Sie das Rindfleisch von allen Seiten braun an. Geben Sie das Gemüse hinzu und braten Sie dieses leicht goldgelb an. Geben Sie die gesamte Mischung in den Gartopf, fügen Sie die heiße Brühe und die Gewürze hinzu. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie das Ganze für 4 h bei hoher Hitze (High) oder 7 h bei niedriger Hitze (Low).

Rindersteak in Bier

600g/1 Pfund 5 oz ozmageres
Steakfleisch in 1" / 2,5 cm große
Würfel geschnitten
2 mittelgroße Kartoffel, geachtelt
1 große Zwiebel, geachtelt
2-3 Karotten, in 2 cm / ¾" dicke
Stücke geschnitten
300ml/10 ½ fl oz fl ozBier
200ml/7 fl oz fl ozRinderbrühe
20 ml/ 1 Esslöffel frische, gehackte
Petersilie
25 g / 1 oz Thymian, Stengel
entfernt
20-30 ml / 1-2 Esslöffel
Speisestärke
Salz und Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten in den Gartopf und garen Sie diese etwa 4 Stunden bei hoher Hitze (High) oder etwa 6 Stunden bei niedriger Hitze (Low). Vermischen Sie das Weizenmehl mit etwas kaltem Wasser bis sie eine gleichmäßige Paste erhalten. Nehmen Sie den Deckel ab, geben Sie die Mischung in den Gartopf und verrühren es gut. Setzen Sie den Deckel wieder auf und garen Sie noch so lange, bis der Saft aufgeköcht und die Soße eingedickt ist.

Sauce Bolognaise

Verwenden Sie die Sauce als Basis für Spaghetti Bolognaise oder Lasagne

15ml/1 Esslöffel Öl
1 große, gehackte Zwiebel
5 Scheiben Dürffleisch, gewürfelt
650g / 1 Pfund 7 oz mageres
Rinderhack
1 x 454 g gewürfelte Tomaten aus
der Dose
1 geschälte und zerdrückte
Knoblauchzehe
1 gestrichene Esslöffel / 15 ml
Tomatenmark oder nach
Geschmack
Salz und Pfeffer
150 g / 5 oz fein gehackte
Champignons

Erhitzen Sie das Öl in einer großen Bratpfanne und rösten Sie die Zwiebeln goldbraun, geben Sie diese anschließend in den Gartopf. Braten Sie nun den Schinken in der Bratpfanne knusprig an und geben diesen zu den Zwiebeln in den Gartopf. 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 Gewürze hinzu. Garen Sie bei hoher Hitze (High) etwa 3 – 4 Stunden oder bei niedriger Hitze (Low) etwa 6 Stunden.

Coq au Vin

150 g / 5 oz klein gewürfelter Speck
1 große gehackte Zwiebeln
1 zerdrückte Knoblauchzehen
300 g / 10 oz in dicke Scheiben
geschnittene Champignons
4 Hähnchenbrüste ohne Knochen
275 ml / 10 fl oz Rotwein
375 ml / 13 fl oz heiße Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer
Speisestärke (bei Bedarf)

Geben Sie alle Zutaten in den Curry-Cooker. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie bei hoher Hitze (High) 3 – 4 Stunden oder bei niedriger Hitze (Low) etwa 6 Stunden.

Falls gewünscht, können Sie die Brühe mit etwas Weizenmehl verrührt in Kaltwasser, eindicken. Nehmen Sie den Deckel ab, geben Sie Mischung hinein und verrühren es gut (falls notwendig entnehmen Sie die Hähnchenbrüste und halten diese warm, während Sie die Mehlmischung hinzufügen). Setzen Sie den Deckel wieder auf und garen Sie noch so lange, bis der Saft aufgekocht und die Soße eingedickt ist.

Geschmorte Hähnchen-Kasserole mit Estragon

15 g / ½ oz Butter
1 Esslöffel / 15 ml Öl
4 Hähnchenbrüste
1 Zwiebel, fein gehackt
150 ml / 5 fl oz trockener Weißwein
150 ml / 5 fl oz heiße Hühnerbrühe
4 Estragonzweige
50 ml / 2 fl oz Creme double
Salz und Pfeffer
1 Esslöffel/15 ml Weizenmehl (ca.)
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 Gartopf. Braten Sie die Zwiebeln an und geben Sie diese anschließend in den Gartopf mit dem Wein, der Fleischbrühe, den beiden Estragonzweigen und den Gewürzen. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie bei hoher Hitze (High) etwa 3 Stunden oder bei niedriger Hitze (Low) etwa 6 Stunden. Nehmen Sie die Hähnchenteile nach Beenden des Garvorganges heraus und halten Sie diese warm. Mischen Sie das Weizenmehl mit etwas Wasser bis eine glatte Masse entsteht und schütten Sie diese langsam in den Curry-Cooker zusammen mit der Sahne. Alles gut verrühren. Geben Sie die Hähnchenteile wieder zurück in den Gartopf, 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 Gartopf hinzu. Sofort anrichten und servieren.

Gebackene Äpfel

*3 Kochäpfel (wählen Sie die Äpfel so, dass diese gut in den Gareinsatz passen)
75 g / 2½ oz gemischte Trockenfrüchte
2.5 ml / ½ gestrichener Teelöffel Zimt
25 g / 1 oz brauner Zucker
75 ml / 2½ 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 Hitze (Low) für etwa 2-3 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 Gartopf und mischen Sie das Ganze gut durch. Geben Sie Butterflocken und geriebene Muskatnuss darüber. Setzen Sie den Deckel auf und garen Sie das Ganze für etwa 3 Stunden bei hoher Hitze (High) oder 4 Stunden bei niedriger Hitze (Low). Nach einer Stunde rühren Sie den Inhalt um und später dann noch ein weiteres Mal.

Apfel-Chutney

*etwa 1 cm / ½" großes Stück Ingwer
7.5 ml Einmachgewürz
700g / 1½ Pfund vorbereitete, in Scheiben geschnittene Kochäpfel, z.B. Bramleys
100 g / 3½ oz Sultaninen
100 g / 3½ oz fein gehackte Zwiebel
1 geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe
150g / 5 oz dunkelbrauner Zucker
250 ml / 5 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 niedriger Hitze (Low) 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 Hitze (High), 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 2 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.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dalla pentola, specialmente quando si solleva il coperchio.
- Fare attenzione nel maneggiare la pentola per curry: tutte le sue parti si riscaldano durante l'uso. Usare dei guanti da forno.
- Non usare mai una pentola danneggiata. Farla controllare o riparare: Vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- 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.
- Disinserire sempre la spina della pentola per curry quando non la si usa.
- 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 usare la pentola vicino o sotto a tende o ad altri materiali combustibili.
- Usarla solo con il recipiente di cottura fornito.

- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza adeguata 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 riscaldare alimenti nella pentola per curry.
- 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 i consigli dei produttori degli ingredienti, specialmente nel caso dei legumi secchi. Ad esempio, i fagioli rossi secchi devono essere lasciati a bagno per un'intera nottata e poi bolliti rapidamente in una pentola per almeno 10 minuti, con acqua fresca di cottura, per eliminare le tossine prima di scolari e di aggiungerli nella pentola per curry.

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 maniglie
- ④ unità di base
- ⑤ manopola di regolazione

come usare la pentola per curry

- 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 A cottura ultimata, spegnere la pentola e disinserire la spina dalla presa elettrica.

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

L'impostazione Bassa (Low)

cuoce gradualmente il cibo durante la giornata e richiede circa 6 ore. Questa impostazione può anche essere usata per cuocere ingredienti più delicati, come mele al forno e frutta bollita.

L'impostazione Alta (High)

prevede tempi di cottura più rapidi rispetto all'impostazione Low, nell'ordine delle 3 - 4 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 sull'uso della pentola per curry

- 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 vari mesi di uso, lo smalto della pentola potrebbe presentare incrinature: questo accade spesso con le pentole smaltate e non influisce sulle prestazioni della pentola per curry.
- 9 Se desiderate adattare ricette formulate per la cottura tradizionale, potrebbe essere necessario ridurre la quantità dei liquidi. Infatti, all'interno di questa pentola i liquidi evaporano più lentamente, anche se è comunque necessario avere un poco di liquidi per facilitare il trasferimento del calore.
- 10 Non riempire mai la pentola per curry di oltre 2/3.
- 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 Le verdure surgelate, come i piselli, vanno scongelate e poi aggiunte nell'ultima ½ - 1 ora di cottura. In questo modo si mantengono i colori e la consistenza delle verdure, come anche 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 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.

- 16 I tempi di cottura verranno ridotti se si aggiunge del brodo caldo.
- 17 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.

Non lavare i componenti nella lavastoviglie.

unità di base

Passare l'esterno della pentola con un panno inumidito e poi asciugare. Non immergere mai in acqua l'unità della base.

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.

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:

- come usare la pentola per curry
 - assistenza o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

RICETTE

Oltre che per preparare i curry, questa pentola kenwood è idonea alla cottura di altri piatti, comprese le ricette che seguono.

minestra di patate, formaggio Cheddar ed erba cipollina

*4 patate medio-grandi, pelate e
affettate
1 spicchio d'aglio grande, pelato
475 ml di brodo
220 g di formaggio Cheddar,
grattugiato
50 g di erba cipollina, tritata
finemente
sale e pepe*

Versare nel recipiente di cottura le patate, l'aglio e il brodo. Cuocere sulla posizione alto (High) per 2 ore. Versare il contenuto della pentola in un frullatore e lavorarlo alla consistenza desiderata. Ora versare nuovamente la miscela nel recipiente di cottura, aggiungendo il formaggio, l'erba cipollina e i condimenti. Lasciare cuocere per altri 30 minuti sulla posizione alto (High). Prima di servire in tavola è possibile aggiungere altro formaggio oppure della panna.

brasato di manzo con verdure

*15 ml/1 cucchiaino da cucina di olio
900 g di controgirello
1 cipolla pelata e tritata finemente
3 carote pelate e tagliate a fette di 1
cm di spessore
500 ml di brodo di manzo caldo*

Riscaldare l'olio in una padella per friggere e poi dorare uniformemente la carne. Aggiungere le verdure e rosolarle fino a dorarle leggermente. Versare il tutto nel recipiente di cottura, aggiungere il brodo caldo e infine insaporire. Chiudere con il coperchio e cuocere sulla posizione alto (High) per circa 4 ore, oppure per circa 7 ore sulla posizione bassa (Low).

manzo alla birra

600 g di spezzatino magro per
stufato
tagliato a cubetti di 2,5 cm
2 patate medie, ciascuna tagliata in
8 spicchi
1 cipolla grossa, tagliata in otto
spicchi
2-3 carote, tagliate in pezzi di 2 cm
di spessore
300 ml di birra
200 ml di brodo di manzo
20 ml/2 cucchiaini da cucina di
prezzemolo fresco, tritato
finemente
25 g di timo, privato dei gambi
20-30 ml/1-2 cucchiaini da cucina di
farina di grano duro
sale e pepe

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di cottura e cuocerli per circa 4 ore sulla posizione alto (High), o per circa 6 ore sulla posizione bassa (Low). Miscelare la fecola di mais con un poco di acqua fredda, per avere una pastella uniforme. Togliere il coperchio dalla pentola e aggiungere la miscela, mescolando bene. Rimettere il coperchio e continuare la cottura fino a quando il sughetto sobbolle 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
1 cipolla grossa spezzettata
5 fette di pancetta di rigatino,
triturate finemente
650 g di manzo magro tritato
1 scatola di pomodori pelati da
454 g, tagliati a fette
1 spicchio d'aglio, pelato e
schiacciato
15 ml/1 cucchiaini da cucina pieni di
passato o di concentrato di
pomodori
sale e pepe
150 g di funghi, tritati finemente

Riscaldare l'olio in una grossa padella per friggere, rosolando la cipolla fino a dorarla e poi versare il tutto nel recipiente di cottura. Aggiungere la pancetta nella padella per friggere, poi rosolarlo e aggiungerlo nel recipiente di cottura. Rosolare la carne fino a dorarla, seguita dai pomodori a pezzetti. Portare il tutto ad ebollizione e poi versarlo nel recipiente di cottura. Versare i restanti ingredienti nel recipiente di cottura della pentola. Ora cuocere sulla posizione alto (High) per circa 3-4 ore, oppure per 6 ore sulla posizione bassa (Low).

coq au vin

*150 g di pancetta, tagliata a pezzi
1 cipolle medio-grandi, triturate
finemente
1 spicchi d'aglio schiacciati
300 g di funghi novelli, tagliati a
fette sottili
4 petti di pollo disossati
275 ml di vino rosso
375 ml di brodo di pollo caldo
sale e pepe
farina di grano duro (facoltativa)*

Versare tutti gli ingredienti nella pentola per curry. Mettere il coperchio e cuocere sulla posizione alto (High) per circa 3-4 ore, oppure per circa 6 ore sulla posizione bassa (Low).

Se desiderate, addensare il sughetto aggiungendo un poco di fecola mischiata con dell'acqua. Togliere il coperchio e aggiungere la miscela, mescolando bene (se necessario, prima togliere i petti di pollo e tenerli al caldo mentre si aggiunge la fecola). Rimettere il coperchio e continuare la cottura fino a quando il sughetto sobbolle e si addensa leggermente.

stufato di pollo e dragoncello

*15 g di burro
15 ml/1 cucchiaino da cucina di olio
4 petti di pollo
1 cipolla sminuzzata fine
150 ml di vino bianco secco
150 ml di brodo di pollo caldo
4 rametti di dragoncello
50 ml di panna densa
sale e pepe
1 cucchiaino/15ml (circa) di fecola*

Riscaldare il burro e l'olio in una padella per friggere. Aggiungere i pezzi di pollo e dorarli in modo uniforme. Versare il pollo nel recipiente di cottura. Friggere la cipolla e poi aggiungerla nel recipiente di cottura insieme al vino, al brodo, a 2 rametti di estragone e ai condimenti. Chiudere con il coperchio e cuocere sulla posizione alto (High) per circa 3 ore, oppure per circa 6 ore sulla posizione bassa (Low). A cottura ultimata, togliere dalla pentola i pezzi di pollo e tenerli al caldo. Miscelare fecola e acqua per fare una pastella uniforme e versarla nella pentola per curry insieme alla panna, mescolando bene. Rimettere i pezzi di pollo nel recipiente di cottura, chiudere con il coperchio e proseguire la cottura fino a quando la miscela si addensa. Al termine, tritare fine il restante estragone e versarlo nella pentola. Servire immediatamente.

mele al forno

*3 mele (scegliere quelle di
grandezza idonea per la pentola di
cottura)
75 g di frutta secca mista
2.5 ml/½ cucchiaino da cucina pieno
di cannella
25 g di zucchero di canna
75 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 2-3 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 nel recipiente di cottura il riso, lo zucchero e il latte, mescolando bene. Guarnire con scaglie di burro e spolverizzare con della noce moscata. Chiudere con il coperchio e cuocere sulla posizione alto (High) per circa 3 ore, oppure per circa 4-5 ore sulla posizione bassa (Low). Dopo 1 ora di cottura, mescolare bene gli ingredienti. Rimescolarli un'altra volta durante la cottura.

chutney di mele

*Pezzo di radice di zenzero di circa
1 cm quadrati
7.5 ml di spezie conservanti
700 g di mele per cottura preparate
a fette, ad esempio mele Bramley
100 g di uva sultanina
100 g di cipolla, tritata finemente
1 spicchio d'aglio, 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 alto (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 900 g 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.

segurança

- Este equipamento produz vapor que pode provocar queimaduras.
- Não se queime com o vapor que sai da panela de caril, especialmente ao remover a tampa.
- Tenha cuidado ao manusear a panela de caril, pois as peças aquecem durante a utilização. Use luvas de forno.
- Nunca utilize uma panela de caril danificada. Procure a assistência ou reparação: Consulte o apoio e serviço 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 caril da corrente quando esta 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 caril próximo ou debaixo de cortinas ou outros materiais inflamável.
- Utilize a panela de caril somente com o recipiente de cozedura fornecido.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com a aparelho.

- 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 alimentar

- Cozinhe bem a carne (incluindo aves), o peixe e o marisco. Nunca cozinhe alimentos sem estes se encontrarem previamente descongelados.
- Não re-aqueça a comida na panela de caril.
- 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 a recomendação de cozedura do fabricante de determinado tipo de feijões. Por exemplo os feijões encarnados devem ser demolhados durante a noite e depois cozidos rapidamente numa panela durante, pelo menos, 10 minutos, com água tépida de forma a destruir as toxinas antes de serem escoados e adicionados à panela de caril.

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 pegas
- ④ unidade base
- ⑤ comando rotativo

utilização da sua panela de caril

- 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 Seleccione a posição desejada, por ex. máx. (High) mín. (Low) e depois ligue o aparelho à corrente.
- 5 Deixe cozinhar durante o tempo pretendido.
- 6 Após a cozedura, desligue e retire a panela de caril da corrente.

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

Posição Min. (Low) – cozinhar de forma gradual a comida ao longo do dia e demora aproximadamente 6 horas. Esta definição também pode ser utilizada quando desejar cozinhar comidas mais delicadas que beneficiam de um nível de cozedura mais reduzido tais como as maçãs cozidas, e fruta escaldada.

Posição Máx. (High) – acelera o processo de cozedura, comparativamente com a posição “Low” (Mín.), com tempos de cozedura que variam entre 3 e 4 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.

dicas de utilização para a sua panela de caril

- 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 vários meses de utilização o verniz da panela poderá ficar rachado: isto é comum com louça vidrada e não irá afectar a eficiência da sua panela de caril.
- 9 Caso este a adaptar receitas a partir da cozedura tradicional poderá ter de reduzir a quantidade de líquido utilizada. Nesta panela o líquido não evapora tão rapidamente como numa panela convencional embora seja necessária uma determinada quantidade de líquido para ajudar a transferência de calor.
- 10 Nunca encha a panela para além de 2/3 da sua capacidade.
- 11 Os produtos lácteos, incluindo natas, natas azedas e iogurte, devem ser adicionados perto do final da cozedura para evitar que talhem.
- 12 Os vegetais congelados como sejam as ervilhas devem ser descongelados e adicionados durante a última ½ - 1 hora de cozedura. Este procedimento irá garantir a preservação da cor e textura dos vegetais e da temperatura na panela.
- 13 Obtêm-se melhores resultados quando os ingredientes estão cobertos por líquido.
- 14 Retire a gordura em excesso da carne.
- 15 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.
- 16 A utilização de caldo quente acelera o processo de cozedura.
- 17 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 fiquem espessos.

cuidados e limpeza

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

Não lave estas peças na máquina de lavar-loiça.

unidade base

Limpe o exterior da panela de caril com um pano húmido e depois seque. Nunca introduza a base da unidade dentro de 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.

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:

- Utilização da sua panela de caril
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu a sua panela de caril.

RECEITAS

Para além de cozinhar caril a sua panela de caril Kenwood é também adequada para cozinhar outro tipo de pratos como sejam as seguintes receitas.

sopa de batata, queijo Cheddar e cebolinho

*4 batatas médias-grandes, peladas e cortadas em fatias.
1 dente de alho grande, descascado
475 ml de caldo
220 g de queijo Cheddar ralado
50 g de cebolinho fresco picado
sal e pimenta*

Coloque as batatas, o alho e o caldo na panela de cozedura. Cozinhe no Max (High) durante 2 horas. Retire a mistura e bata no liquidificador até obter a consistência desejada. Volte a colocar a mistura na panela e adicione o queijo, cebolinha e os temperos. Deixe no Max (High) durante mais 30 minutos. Antes de servir, poderá adicionar queijo e natas se desejar.

assado de vaca na panela com legumes

*15 ml (1 colher sopa) de óleo
900 g de lombo de vaca
1 cebola descascada e picada
3 cenouras descascadas e cortadas em rodelas com 1 cm de espessura
500 ml de caldo de carne de vaca quente*

Aqueça o azeite numa frigideira grande e depois aloure a carne em ambos os lados. Adicione os vegetais e frite até estarem ligeiramente dourados. Transfira a mistura para a panela, adicione o caldo quente e os temperos. Coloque a tampa e cozinhe em lume Max (High) durante aproximadamente 4 horas e em lume Min (Low) durante aproximadamente 7 horas.

carne de vaca em cerveja

*600 g de carne de vaca para estufar magra cortada em cubos de 2,5 cm
2 batatas medias, cada qual cortada em oito pedaços
1 cebola grande, cortada em oito pedaços
2-3 cenouras cortadas em pedaços com 2 cm de espessura
300 ml de cerveja
200 ml de caldo de carne de vaca
20 ml (1 colher sopa) de salsa fresca picada
25 g de tomilho, sem talos
20-30 ml (1-2 colheres sopa) de amido de milho (ou maizena)
sal e pimenta*

Coloque todos os ingredientes na panela de cozedura e cozinhe em lume Max (High) durante aproximadamente 4 horas ou em lume Min (Low) durante 6 horas. Misture o amido de milho e um pouco de água fria para formar uma

pasta macia. Remova a tampa e adicione a mistura à panela mexendo bem. Volte a colocar a tampa e cozinhe durante mais algum tempo até que o molho comece a formar bolhas e esteja ligeiramente espesso.

molho bolonhês

Usar como base para Esparguete á Bolonhesa ou Lasanha

*15 ml (1 colher sopa) de óleo
1 cebola grande, picada
5 fatias de bacon entremeadado picadas
650 g de carne de vaca magra picada
1 latas de 454 g de tomate picado
1 dente de alho descascado e esmagado
15 ml (1 colheres sopa rasas) de polpa de tomate (ou a gosto)
sal e pimenta
150 g de cogumelos, picados finos*

Aqueça o azeite numa frigideira grande e depois aloure a cebola até estar dourada, transferindo-a de seguida para a panela de cozedura. Adicione o bacon à frigideira e aloure adicionando de seguida à panela de cozedura. Aloure a carne até ficar tostada, adicione o tomate em pedaços e deixe ferver a mistura transferindo de seguida para a panela. Coloque os restantes ingredientes na panela de cozedura. Cozinhe em lume Max (High) durante aproximadamente 3-4 horas ou em lume Min (Low) durante 6 horas.

coq au vin

*150 g de bacon cortado em cubos
1 cebolas médias/grandes picadas
1 dentes de alho esmagados
300 g de champignons, cortados às rodela finas
4 peitos de frango sem osso
275 ml de vinho tinto
375 ml de caldo de galinha quente
sal e pimenta
amido de milho (ou maizena) (opcional)*

Coloque todos os ingredientes na panela de caril. Cubra e cozinhe em lume Max (High) durante 3-4 horas ou em lume Min (Low) durante aproximadamente 6 horas. Se desejar, engrosse os molhos com algum amido de milho misturado com água até formar uma pasta macia. Retire a tampa e adicione a mistura à panela mexendo bem (se necessário remova os peitos de galinha e mantenha-os aquecidos enquanto mistura o amido de milho). Volte a colocar a tampa e cozinhe durante mais algum tempo até que o molho comece a formar bolhas e esteja ligeiramente espesso.

estufado de frango com estragão

*15 g de manteiga
15 ml (1 colher sopa) de óleo
4 peitos de frango
1 cebola finamente picada
150 ml de vinho branco seco
150 ml de caldo de galinha quente
4 raminhos de estragão
50 ml de natas
sal e pimenta
1 colher sopa/15ml de amido de milho (aproximadamente)*

Aqueça a manteiga e o azeite numa frigideira. Adicione os pedaços de galinha e aloure em ambos os lados. Transfira a galinha para a panela. Aloure a cebola e coloque na panela juntamente com o vinho, o caldo e 2 ramos de estragão e o tempero. Cubra com a tampa e cozinhe em lume Max (High) durante aproximadamente 3 horas ou em lume Min (Low) durante 6 horas. No final da cozedura, retire a galinha e mantenha-a quente. Misture o amido de milho com alguma água até formar uma pasta macia e adicione à panela de caril com o creme, mexendo bem. Volte a colocar a galinha na panela, coloque de novo a tampa e deixe cozinhar durante mais algum tempo até engrossar a mistura. No final, pique finamente o estragão que restou e adicione à panela. Sirva de imediato.

maçãs assadas

*3 maçãs (escolha maçãs do tamanho apropriado para caberem na panela)
75 g de mistura de frutos secos
2.5 ml (½ colher sopa rasa) de canela
25 g de açúcar mascavado
75 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 Min (Low) durante cerca de 2-3 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, açúcar e o leite na panela e misture bem. Guarneça com tiras de manteiga e noz-moscada. Coloque a tampa na posição e cozinhe em lume Max (High) durante aproximadamente 3 horas ou em lume Min (Low) durante 4-5 horas. Após 1 hora, mexa o conteúdo da panela e de novo durante a cozedura.

chutney de maçã

*Pedaço de raiz de gengibre com
cerca de 1 cm*

7.5 ml de especiaria de pickle

*700 g de maçãs cortadas às
rodela 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 Min
(Low) durante cerca de 8 horas.

Passado este tempo, destape, mexa
os ingredientes, coloque na posição
Max (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 1 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 curry, especialmente al quitar la tapa.
- Tenga cuidado al manipular la olla curry ya que todas las partes se calientan durante el uso. Utilice guantes para horno.
- Nunca utilice una olla curry dañada. Para solicitar que la revisen o la reparen: vea “Servicio técnico 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 curry cuando no la utilice
- 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 curry cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles.
- Utilice la olla curry únicamente con la olla suministrada.
- 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 curry.
- 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 escurridlas y añadirlas a la olla curry.

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 asas
- ④ unidad base
- ⑤ mando regulador

utilizar su olla curry

- 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, desconecte y desenchufe la olla curry.

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, y cuesta aproximadamente 6 horas. Esta posición también se puede utilizar al cocinar alimentos más delicados que se beneficiarían de una velocidad de cocción ligeramente más lenta 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 4 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 curry

- 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 agrieta.

- 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 curry.
- 9 Si está adaptando recetas de la cocina tradicional, puede que deba reducir la cantidad de líquido utilizado. En esta olla, 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 curry 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 $\frac{1}{2}$ - 1 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 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.
- 16 Utilizar caldo caliente acelerará el proceso de cocción.
- 17 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 borboten y se espesen.

cuidado y limpieza

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

No lave las piezas en el lavavajillas.

unidad base

Limpie la parte exterior de la olla curry con un trapo húmedo y séquela bien después. 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.

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 curry
 - el mantenimiento o las reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró la olla curry.

RECETAS

Además de cocinar con curry, su olla curry de Kenwood también es apropiada para cocinar otros platos incluyendo las siguientes recetas.

sopa de patata, queso Cheddar y cebollinos

4 patatas medianas, peladas y troceadas
1 diente de ajo grande, pelado
475 ml de caldo
220 g de queso Cheddar, rallado
50 g de cebollinos frescos, picados
sal y pimienta

Ponga las patatas, el ajo y el caldo en la olla. Cocine a fuego 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, los cebollinos y el condimento. 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
900 g de trozos de ternera para guisar
1 cebolla pelada y picada
3 zanahorias peladas y cortadas en trozos de 1 cm de grosor
500 ml de caldo de buey caliente

Caliente el aceite en una sartén y, a continuación, dore el buey 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 aproximadamente 4 horas o Bajo (Low) durante aproximadamente 7 horas.

ternera en cerveza

600 g bistec sin grasa para estofado
cortado en dados de 2,5 cm
2 patatas medianas, cada una cortada en ocho trozos
1 cebolla grande, cada una cortada en ocho trozos
trozos
2-3 zanahorias cortadas en trozos de 2 cm de grosor
300ml de cerveza
200ml de caldo de buey
20 ml de perejil fresco, picado
25 g de ramillete de tomillo, sin los tallos
20-30 ml de maizena
sal y pimienta

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

salsa boloñesa

Utilízcela como base para los espagueti boloñesa o lasaña

15ml de aceite

1 cebolla grande, troceada

5 lonchas de bacon, cortadas en trocitos

650 g de ternera sin grasa picada

1 latas de 454 g de tomates picados

1 diente de ajo, pelado y

machacado

15 ml de concentrado de tomate o al gusto

sal y pimienta

150 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.

Cocine a fuego Alto (High) durante aproximadamente 3 - 4 horas o a fuego Bajo (Low) durante 6 horas

coq au vin

150 g de bacon, cortado en dados

1 cebollas medianas/grandes, picadas

1 dientes de ajo machacados

300 g de champiñones pequeños, cortados gruesos

4 pechugas de pollo deshuesadas

275ml de vino tinto

375ml de caldo de pollo caliente

sal y pimienta

maíz (opcional)

Ponga los ingredientes en la olla curry. Tape y cueza en la posición Alto (High) durante 3 – 4 horas o Bajo (Low) durante aproximadamente 6 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 cueza durante más tiempo hasta que los jugos borboten y se espesen ligeramente.

guisado de pollo y estragón

*15 g de mantequilla
15 ml de aceite
4 pechugas de pollo
1 cebolla finamente picada
150 ml de vino blanco seco
150 ml de caldo de pollo caliente
4 ramitos de estragón
50 ml de nata para montar
sal y pimienta
1 cucharada sopera/15ml de
maizena (aproximadamente)*

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 aproximadamente 3 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 fría para formar una pasta suave y añádala a la olla 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

*3 manzanas para asar (elijalas de un tamaño adecuado para que quepan bien en la olla)
75 g de frutos secos mezclados
2.5 ml de canela
25 g de azúcar moreno
75 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 2-3 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 aproximadamente 3 horas o Bajo (Low) durante 4-5 horas. Después de 1 hora remueva el contenido de la olla, y remuévalo de nuevo durante la cocción.

chutney de manzana

*Un trozo de raíz de jengibre de
unos 1 cm cuadrados
7.5 ml de especias de encurtido
700 g de manzanas para asar
cortadas en rodajas, por ejemplo,
las Bramley
100 g de pasas sultana
100g de cebolla finamente cortada
1 diente de ajo grande, pelado y
machacado
150 g de azúcar moreno
150ml 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 1 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.
- Bliv ikke forbrændt af damp som kommer ud af curry cooker, særligt når låget tages af.
- Vær forsigtig når du håndterer curry cooker, da alle dele bliver varme under brug. Brug grydelapper.
- Brug aldrig en beskadiget curry cooker. Få den efterset eller repareret: se service og kundepleje'.
- Anbring aldrig termostat, ledningen eller stikket i vand, da det kan afgive elektrisk stød. Hold dens kontrolenheder tørre og rene.
- Tag altid curry cooker ud af stikket når den ikke er i brug.
- 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 curry cooker i nærheden eller under gardiner eller andre brandbare materialer.
- Brug kun curry cooker sammen med den medleverede gryde.
- Brug aldrig din el-gryde i nærheden af gardiner eller andre brandbare materialer.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen 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.

fødevarer sikkerhed

- Tilbered kød (herunder fjerkræ) fisk og skaldyr helt igennem. Tilbered dem aldrig fra frossen tilstand.
- Genopvarm ikke mad i curry cooker.
- 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 tilberedningsanvisningerne fra ingrediensernes fabrikant særligt ved tørrede bønner. F.eks. tørrede røde kidney bønner bør lægges i blød natten over og herefter koges hurtigt i mindst 10 minutter i en gryde med frisk vand for at tilintetgøre toksiner ,før de kommes i curry cooker.

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 gryde
- ③ håndtag
- ④ termostat
- ⑤ kontrolknapper

sådan bruger du din curry cooker

- 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 Efter brug slukkes curry cooker, og stikket tages ud.

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

Lav (Low) indstilling gradvist tilberede mad i løbet af dagen og tager ca. 6 timer. Denne indstilling kan også bruges, når der tilberedes mere delikate retter, som kan have godt af at blive tilberedt ved lavere varme såsom bagte æbler og pocheret frugt.

Høj (High) indstilling tilbereder maden hurtigt – dvs. over 3-4 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.

gode råd til brugen af din curry cooker

- 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 gryden krakelere; dette er almindelig for glaseret stentøj og vil ikke have nogen virkning på curry cookers effektivitet.
- 9 Hvis du tilpasser opskrifter fra konventionelle opskrifter, er det måske nødvendigt at reducere den anvendte væskemængde, da grydens væske ikke fordamper så hurtigt som ved konventionel madlavning, dog er en vis mængde væske nødvendigt for at hjælpe med varmeoverførslen.
- 10 Fyld aldrig curry cooker op til 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 såsom ærter bør tøs op og først tilføjes den sidste 2 - 1 time af madlavningen. Dette vil sikre at farve og struktur bibeholdes i grøntsagen samt temperaturen i gryden.
- 13 De bedste resultater opnås når ingredienserne er dækket af væske.
- 14 Fjern overskydende fedtstof fra kødet.
- 15 Når store stykker kød/stege tilberedes, skal stykkerne passe til gryden og væske skal altid tilsættes. Fjern noget af væsken i løbet af tilberedningen.
- 16 Hvis der tilsættes varm bouillon forkortes tilberedningstiden.
- 17 Hvis sovsen skal jævnes, kan der tilsættes lidt majsmeel 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.

Rengør ikke delene i opvaskemaskinen.

Termostaten

Tør ydersiden af curry cooker af med en fugtig klud og tør efter. Nedsænk aldrig basen i vand.

låg, gryde

Vafvaskes af med varmt sæbevand, afskyl og aftør af. Madrester, der sidder fast, kan fjernes med en blød børste.

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 bruger du din curry cooker
 - Får service eller hjælp til reparation
- Kontakt forhandleren hvor du købte din curry cooker.

OPSKRIFTER

Ud over at lave karryretter kan du også bruge din Kenwood curry cooker til at lave andre retter inklusive følgende opskrifter.

kartoffel- og ostesuppe med purløg

4 mellemstore kartofler, skrællet og skåret i skiver
1 stort fed pillet hvidløg
0,475 dl bouillon
220 gr revet ost, f. eks Cheddar ost
50 g. friskt klippet purløg
salt og peber

Kom kartofler, hvidløg og bouillon i gryden. Kog på Høj (High) indstilling i 2 timer. Tag blandingen af og blend det i blenderen, indtil du opnår den ønskede konsistens. Kom blandingen tilbage i gryden og tilføj ost, purløg og krydderier. Lad retten simre ved Høj (High) indstilling i yderligere 30 minutter. Før servering kan du tilføje ekstra ost og fløde.

grydesteg oksekødsstuvning med grøntsager

1 spsk. olie
900 g oksesteg
1 pillet og hakket løg
3 skrællede gulerødder skåret i
stykker på ca. 1 cm.
0,5 dl oksekødsbouillon

Opvarm olien på en pande og brun oksekødet på alle sider. Tilfør grønssager og brun dem til de er gyldenbrune.

Kom blandingen i gryden, tilfør den varme bouillon, og krydderier. Kom låget på og lad det simre på Høj (High) indstilling i ca. 4 timer eller ved Lav (Low) indstilling ca. 7 timer.

oksekød i øl

600 g magert oksestykke (til
grydesteg) udskåret i stykker på ca.
2,5 cm.
2 mellemstore kartofler, som hver er
skåret i otte stykker
1 stort løg, skåret i otte stykker
2-3 gulerødder, skåret i stykker på
ca. 2 cm.
0,3 dl øl
0,2 dl oksekødsbouillon
1 tsk. friskskåren persille
ca. 25 g. timian, fjern stængler
1-2 tsk. majsmeel
salt og peber

Kom alle ingredienserne i gryden og lad det simre ved Høj (High) indstilling i ca. 4 timer eller ved Lav (Low) indstilling i ca. 6 timer. Bland majsmeel og lidt koldt vand sammen for at forme en jævn pasta. Fjern låget og kom blandingen i gryden og rør godt rundt. Sæt låget på igen og lad det koge i yderligere tid indtil væden bobler og bliver en smule tyk.

bolognaise sovs

Brug en base til Spaghetti Bolognaise eller Lasagne

1 spsk. olie
1 store løg, skåret i skiver
5 stk. røgede baconstrimler skåret i
stykker
650 g hakket oksekød
1 dåser flåede tomater á ca. 450 g.
hver
1 pillet fed hvidløg
1 spk. tomatpuré (smages til)
salt og peber
150 g. champignon skåret i fine
stykker

Opvarm olien på en stor pande, svits løgene indtil de er gyldenbrune og kom dem i gryden. Kom bacon på panden, steg det og kom det i gryden. Brun kødet, tilfør de hakkede tomater, bring blandingen i kog og kom det over i gryden. Kom de resterende ingredienser i gryden. Lad det simre på Høj (High) indstilling i ca. 3 - 4 timer eller ved Lav (Low) indstilling i 6 timer.

coq au vin

150 g. skiveskåret røget bacon
1 mellemstore hakkede løg
1 fed knust hvidløg
300 g. markchampignon skåret i
tykke skiver
4 stk. kyllingebryst (udbenede)
0,275 dl. rødvin
0,375 dl kyllingebouillon
salt og peber
majsmeel (valgfrit)

Kom alle ingredienserne i curry cooker. Sæt låget på og lad det simre ved Høj (High) indstilling i ca. 3 - 4 timer eller ved Lav (Low) indstilling i ca. 6 timer. Hvis det er ønsket, kan du gøre saucen tykkere ved at komme noget majsmeel, blandet med vand i form af en jævn pasta, i. Fjern låget og kom blandingen i gryden og rør godt rundt (hvis det er nødvendigt fjernes kyllingebrysterne, og de holdes varme, mens du tilfører

majsmålet). Sæt låget på igen og lad det simre i yderligere tid, indtil væden bobler og er blevet en smule tykkere.

kyllingegrydesteg med estragon

15 g. smør
1 tsk. olie
4 stk. kyllingebryst
1 løg fint hakket
0,15 dl hvidvin
0,15 dl varmt kyllingebouillon
4 estragon kviste
0,50 dl fløde
salt og peber
1 tsk./15ml majsmel ca.)

Varm smør og olie på en pande. Tilføj kyllingestykkerne og brun dem på begge sider. Kom kyllingen i gryden. Svits løgene og kom dem i gryden sammen med vin, bouillon, 2 kviste estragon og krydderier. Dæk til med låget og lad det simre på Høj (High) indstilling i ca. 3 timer eller på Lav (Low) indstilling i ca. 6 timer. Ved slutningen på tilberedningstiden fjernes kyllingestykkerne, og de holdes varme. bland majsmålet med noget vand indtil det danner en pasta og kom det i curry cooker, rør godt. Kom kyllingestykkerne tilbage i gryden, kom låget på, og lad det koge i yderligere tid, indtil blandingen bliver tyk. Til slut hakkes det resterende estragon, og det kommes i gryden. Serveres straks.

bagte æbler

3 madæbler (vælg en størrelse, der passer til gryden)
75 g. blandet tørret frugt
½ tsk. kanel
25 g. puddersukker
0,75 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 2-3 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

Kom ris, sukker og mælk i gryden og rør godt rundt. Kom en klat smør oven på og drys med muskatnød. Kom låget på og kog ingredienserne på Høj (High) indstilling i ca. 3 timer eller ved Lav (Low) indstilling i 4-5 timer. Efter 1 time røres indholdet rundt og kogeprocessen fortsættes.

Æblechutney

1 stykke frisk ingefær, ca. 1 cm i alt

7.5 ml sødede syltekrydderier

700 g madæbler (gerne af sorten

Bramley)

udskåret i skiver

100 store rosiner

100 g. finhakket løg

1 stor fed hvidløg, pilet og hakket

150 g. puddersukker

150 g 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 Høj (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. 900 g.

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.
- Akta dig för varm ånga som kommer från currygrytan, särskilt när du lyfter på locket.
- Var försiktig när du tar i currygrytan, alla delar blir varma vid användning. Använd ugnsvantar.
- Använd aldrig en skadad currygryta. Se till att den undersöks eller repareras. se service och kundtjänst.
- 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 ut stickproppen till currygrytan när den inte används.
- Ställ aldrig apparaten eller delarna på en kokplatta eller i ugnen.
- Använd aldrig apparaten på värmekänsliga ytor.
- Använd inte currygrytan nedanför eller under gardiner eller andra brännbara material.
- Använd bara currygrytan med den medföljande kastrullen.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten 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.
- Värm inte upp mat flera gånger i currygrytan .
- 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 tillagningsanvisningarna från ingrediensstillverkaren, framförallt i fråga om torkade bönor. Exempelvis ska röda bönor blötläggas över natten och därefter kokas i hög temperatur minst 10 minuter i rent vatten för att alla toxiner ska förstöras innan du tömmer av vattnet och tillsätter dem i currygrytan.

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 rengörings-instruktioner.

key

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

använda currygrytan

- 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 är klar med matlagningen ska du stänga av currygrytan och dra ut stickproppen.

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

Låg (Low) inställning maten tillagas långsamt under dagen. Tillagningen tar cirka sex timmar. Den här inställningen kan också användas vid tillagning av känsliga livsmedel som blir bättre då de tillagas något långsammare, som bakade äpplen och inkokt frukt.

Hög (High) inställning snabbar på tillagningsprocessen jämfört med Låg inställning med koktider på mellan 3 och 4 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.

tips om användning av currygrytan

- 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 fett. Detta förbättrar även utseende och smak hos både kött och grönsaker. Detta är förstås 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 Efter flera månaders användning kan sprickor uppstå i grytans beläggning. Detta är vanligt förekommande på fajans och påverkar inte currygrytans effektivitet.
- 9 Om du använder dig av vanliga recept måste du eventuellt anpassa vätskemängden. I den här grytan avdunstar inte vätska lika snabbt som vid vanlig matlagning, men en viss vätskemängd krävs för att värmen ska kunna överföras-
- 10 Fyll aldrig currygrytan till mer än 2/3.
- 11 Mjölkprodukter, såsom grädde, crème fraîche och yoghurt, tillsätts i slutet av tillagningen för att undvika att såsen skär sig.

- 12 Frusna grönsaker som ärtor ska tinas och tillsättas under den sista ½ – 1-timman av tillagningen. Då bibehålls grönsakernas färg och struktur samt värmen i grytan.
- 13 De bästa resultaten uppnås när ingredienserna täcks av vätska.
- 14 Ta bort överflödigt fett från köttet.
- 15 När du tillagar hela stekar, se till att de passar i grytan och tillsätt alltid vatten. Vänd steken under tillagningen.
- 16 Tillagningstiden förkortas om du använder varm buljong.
- 17 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.

Diska inte delarna i diskmaskin.

basenhhet

Torka av utsidan på currygrytan med en fuktig trasa och torka den torr. Sänk aldrig ned basdelen 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.

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:

- oanvända currygrytan
 - service eller reparation
- Kontakta butiken där du köpte currygrytan.

RECEPT

Förutom tillagning av curryrätter lämpar sig din currygryta från Kenwood även för tillagning av andra rätter, bland annat följande recept.

soppa med potatis, ost och gräslök

4 medelstora potatisar, skalade och skivade

1 stor vitlöksklyfta, skalad

0,475 dl buljong

220 ost (Cheddar el. motsv.), riven

50 gr färsk hackad gräslök

salt och peppar

Tillsätt potatis, vitlök och buljong i grytan. Koka på Hög (High) i två timmar. Häll över blandningen i en mixer och mixa till önskad konsistens. Häll tillbaka blandningen i grytan och tillsätt ost, gräslök och kryddor. Låt koka på Hög (High) i ytterligare 30 minuter. Innan du serverar kan du tillsätta extra ost och grädde.

biffstek med grönsaker

1 matsked olja
900 gr innanlår
1 lök, skalad och hackad
3 morötter, skalade och skurna i
1 cm tjocka skivor
5 dl varm köttbuljong

Värm olja i en stekpanna och bryn köttet på alla sidor. Tillsätt grönsakerna och stek tills de är gyllenbruna. Häll över blandningen i currygrytan, tillsätt den varma buljongen och kryddorna. Lägg på locket och koka på Hög (High) i cirka 4 timmar och Låg (Low) i cirka 7 timmar.

biff i öl

600 gr grytbitar
skurna i 2,5 cm stora kuber
2 medelstora potatisar, delade i åtta bitar
1 stor lök, delad i åtta bitar
2-3 morötter, skurna i 2 cm tjocka bitar
3 dl öl
2 dl köttbuljong
1 msk färsk persilja, hackad
25 gr timjan, stjälkar borttagna
1-2 matskedar maizena
salt och peppar

Tillsätt alla ingredienser i currygrytan och koka på Hög (High) i cirka 4 timmar och Låg (Low) i cirka 6 timmar. Blanda majsena med lite kallt vatten så att en mjuk pasta bildas. Ta bort locket och tillsätt blandningen i den kokande grytan och rör om väl. Lägg på locket på nytt och låt koka upp till vätskan bubblar och har tjocknat något.

bolognaisesås

Använd som bas till Spagetti Bolognese eller Lasagne

1 matsked olja
1 stor lök, hackad
5 skivor hackad bacon
650 gr köttfärs
1 x 454 g burkar krossade tomater
1 vitlöksklyfta, skalad och krossad
1 msk tomatpuré eller enligt smak
salt och peppar
150 gr champinjoner,
finhackade

Värm oljan i en stor stekpanna och stek löken tills den är gyllenbrun, häll därefter över i currygrytan. Tillsätt bacon i stekpannan och stek upp, häll över i currygrytan. Stek köttet tills det är brynt, tillsätt hackade tomater och koka upp. Häll över i currygrytan. Tillsätt återstående ingredienser i currygrytan. Koka på Hög (High) i cirka 3-4 timmar eller Låg (Low) i cirka 6 timmar.

coq au vin

150 gr bacon, tärnad
1 large/stora lökar, hackade
1 krossade vitlöksklyftor
300 gr champinjoner, tjockt skivade
4 befria kycklingbröst
2,75 dl rött vin
3,75 dl varm hönsbuljong
salt och peppar
maizena (om du vill)

Tillsätt alla ingredienserna i currygrytan. Lägg på locket och koka på Hög (High) i cirka 3-4 timmar eller Låg (Low) i cirka 6 timmar.

Du kan reda av vätskan med lite majsenamjöl blandat med vatten. Ta bort locket och tillsätt blandningen i currygrytan och rör om väl (ta eventuellt upp kycklingbrösten och håll dem varma medan du tillsätter majsenan). Lägg på locket på nytt och låt koka upp till vätskan bubblar och har tjocknat något.

kyckling och dragon- gryta

15 gr smör
1 msk olja
4 kycklingbröst
1 lök, finhackad
1,5 dl torrt vitt vin
1,5 dl varm hönsbuljong
4 kvistar dragon
0,5 dl vispgrädde
salt och peppar
1 tsk/15 ml majsena (cirka)

Värm smöret och oljan i en stekpanna. Tillsätt kycklingen och bryn på båda sidor. Lägg över kycklingen i currygrytan. Stek löken och tillsätt den i currygrytan i tillsammans med vin, buljong, 2 dragonkvistar och kryddor. Lägg på locket och koka på Hög (High) i cirka 3 timmar eller Låg (Low) i cirka 6 timmar. Vi slutet av koktiden tar du upp kycklingen och håller den varm. Blanda majsena med vatten till en smidig pasta och tillsätt i currygrytan tillsammans med grädde. Rör om väl. Lägg tillbaka kycklingen i currygrytan och lägg på locket. Låt allt koka ytterligare en stund så att såsen tjocknar. När tillagningen är klar finhackar du resten av dragonen och tillsätter i currygrytan. Servera direkt.

bakade äpplen

3 matlagningsäpplen (välj sådana som passar storleksmässigt i grytan)
75 gr blandad torkad frukt
½ tsk kanel
25 gr farinsocker
0,75 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 2-3 timmar (beroende på äpplenas storlek och antal).

rispudding

75 gr rundkornigt ris/grötris
0,5 dl socker
1 liter mjölk
25 gr smör
mald muskot

Tillsätt ris, socker och mjölk i grytan. Rör om väl. Toppa med smörklickar och pudra över muskot. Lägg på locket och koka på Hög (High) i cirka 3 timmar eller Låg (Low) i cirka 4-5 timmar. Rör om i grytan efter en timmas kokning och sedan en gång till under tillagningen.

äpplechutney

Färsk ingefära, ca 1 kubikcentimeter

7,5 ml inläggningskrydda

700 gr matlagningsäpplen,

skivade

100 gr sultanrussin

100 gr finhackad lök

1 klyfta vitlök, skalad och krossad

1,5 gr farinsocker

1,5 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, håll sedan över i rena burkar och förslut genast.

Blir ca 900 g.

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.
- Ikke brenn deg på damp som kommer ut av karrikokeren, særlig når du tar av lokket.
- Vær forsiktig når du håndterer karrikokeren – alle delene blir varme når den er i bruk. Bruk grytekluter.
- Ikke bruk en skadet karrikoker. Få den ettersett eller reparert. Se "service og kundetjeneste"
- 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.
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten når karrikokeren 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 karrikokeren nær eller under gardiner eller andre brannfarlige stoffer.
- Karrikokeren må kun brukes med kokekaret som følger med.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- 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 bruk karrikokeren til å varme opp matrester.
- 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 kokerådene fra produsenten av ingrediensene, spesielt når det dreier seg om tørre bønner. For eksempel må tørre røde kidneybønner legges i bløt over natten og deretter kokes raskt i minst 10 minutter i en gryte med friskt vann. Slik ødelegger du giftstoffene (toksinene) i bønnene, før du siler vannet av og har bønnene i karrikokeren.

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 håndtak
- ④ kokeelement
- ⑤ kontrollknapp

slik bruker du karrikokeren

- 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 skal du slå den av og trekke ut støpselet.

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

På **Innstilling for svak (Low)**

varme vil maten gradvis i løpet av dagen og tar ca. 6 timer. Denne innstillingen kan dessuten benyttes når du koker mer ømtålelige retter som kan dra nytte av en litt lavere kokehastighet, f.eks. bakte epler, posjert frukt.

På **Innstilling for sterk (High)**

varme vil kokingen gå raskere enn ved Svak varme. Koketiden vil være mellom 3 og 4 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 om bruk av karrikokeren

- 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 Etter flere måneders bruk kan glaseringen på kokekaret få sprekker. Dette er vanlig på glasert keramikk, og påvirker ikke karrikokerens effektivitet.
- 9 Hvis du tilrettelegger oppskrifter som er ment til vanlig koking, må du kanskje redusere væskemengden som brukes. Væske fordamper ikke like fort i karrikokeren som ved vanlig koking, selv om en viss væskemengde er nødvendig for å bidra til å overføre varmen.
- 10 Karrikokeren må aldri fylles 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, f.eks. erter, må tines og tilsettes den siste 1/2 - 1 timen. Dette holder på fargen og konsistensen på grønnsakene, og temperaturen i kokekaret.
- 13 Det beste resultatet oppnår du når ingrediensene er dekket med væske.
- 14 Skjær bort overflødig fett fra kjøtt.
- 15 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.
- 16 Hvis du bruker varm suppekraft, vil det fremskynde kokeprosessen.
- 17 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.

Ikke vask delene i oppvaskmaskinen.

kokeelement

Tørk av utsiden på karrikokeren med en fuktig klut, og tørk. Du må aldri legge understellet 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:

- bruke karrikokeren
 - service eller reparasjon
- Kontakt forhandleren der du kjøpte karrikokeren.

OPPSKRIFTER

I tillegg til å lage karri er karrikokeren fra Kenwood dessuten egnet til å lage andre retter, inkludert følgende oppskrifter.

potet-, cheddarost- og gressløksuppe

*4 middelsstore poteter, skrelte og skåret i skiver
1 stor kløft hvitløk, skrellet
475 ml suppekraft
220 g Cheddarost,
revet
50 g frisk gressløk, hakket
salt og pepper*

Ha poteter, hvitløk og kraft i kokekaret. Kok på Sterk (High) i 2 timer. Ta ut innholdet og kjør i hurtigmikseren til du får ønsket konsistens. Ha blandingen i kokekaret igjen og tilsett ost, gressløk og salt og pepper. La det stå på Sterk (High) i ytterligere 30 minutter. Før servering kan du ha i ekstra ost og fløte.

braissert oksestek med grønnsaker

15 ml/1 spiseskje olje
900 g bogstek
1 løk, skrellet og hakket
3 gulrøtter, skrellet og delt i
1 cm tykke skiver
500 ml varm suppekraft av
storfekjøtt

Varm oljen i en stekepanne og brun deretter kjøttet på alle sider. Tilsett grønnsakene og stek til de er lyst gylne. Ha blandingen i kokekaret, tilsett den varme kraften og salt og pepper. Legg på lokket og kok på Sterk (High) i ca. 4 timer og Svak (Low) i ca. 7 timer.

kjøtt i øl

600 g mager grytestek
delt i terninger på 2,5 cm
2 middelsstore poteter, hver kuttet i
åtte biter
1 stor løk, kuttet i åtte biter
2-3 gulrøtter, delt i 2 cm tykke deler
300 ml øl
200 ml suppekraft av storfe
20 ml/1 spiseskjeer frisk persille,
hakket
25 g timian, uten stilker
20-30 ml/1-2 spiseskjeer maismel
salt og pepper

Ha alle ingrediensene i kokekaret, og kok på Sterk (High) i ca. 4 timer eller Svak (Low) i ca. 6 timer. Bland maisennamlet med litt kaldt vann slik at du får en jevn deig. Ta av lokket og tilsett blandingen til kokekaret og rør godt. Legg på lokket igjen og kok ytterligere til kraften bobler og har tyknet litt.

bolognaisesaus

Bruk bolognaise eller lasagne som basis for spagetti

15 ml/1 spiseskje olje
1 stor hakket løk
5 skiver stripet bacon, hakket
650 g mager kjøttdeig
1 x 454 g bokser hakkede tomater
1 kløft hvitløk, skrellet og knust
1 strøkne spiseskjeer/15 ml
tomatpuré, eller etter behag
salt og pepper
150 g sopp, finhakket

Varm oljen i en stor stekepanne og stek løken til den er gyllenbrun og ha den deretter i kokekaret. Ha baconet i stekepannen, stek det og ha det i kokekaret. Stek kjøttet til det er brunt, ha i de hakkede tomatene og varm blandingen til kokepunktet og ha den deretter i kokekaret. Ha resten av ingrediensene i kokekaret. Kok på Sterk (High) i ca. 3 – 4 timer eller Svak (Low) i 6 timer

coq au vin

150 g bacon, skåret opp i terninger
1 stor hakket løk
1 kløfter hvitløk, knust
300 g småsjampinjong, tykt
oppskåret
4 benfrie kyllingbryst
275 ml rødvin
375 ml suppekraft av kylling
salt og pepper
maismel (valgfritt)

Ha alle ingrediensene i karrikokeren. Legg på lokk og kok på Sterk (High) i ca. 3 – 4 timer eller Svak (Low) i ca. 6 timer.

Hvis du vil kan du jevne kraften med litt maisennamel utblandet i kaldt vann. Ta av lokket og ha blandingen i kokekaret og rør godt (hvis nødvendig kan du ta ut kyllingbrystene og holde dem varme mens du tilsetter maisennamlet). Legg på lokket igjen og kok til kraften bobler og har tyknet litt.

kylling- og estragongryte rispudding

15 g smør
1 spiseskje/15 ml olje
4 kyllingbryst
1 finhakket løk
150 ml tørr hvitvin
150 ml suppekraft av kylling
4 kvister estragon
50 ml kremfløte
salt og pepper
1 ss/15 ml maisennamel (ca.)

Varm smør og olje i en stekepanne. Tilsett kyllingstykkene og brun på begge sider. Ha kyllingen over i kokekaret. Stek løken og ha den i kokekaret sammen med vin, kraft, 2 stilker estragon og salt og pepper. Legg på lokket og kok på Sterk (High) i ca. 3 timer eller Svak (Low) i ca. 6 timer. På slutten av koketiden skal du ta ut kyllingstykkene og holde dem varme. Bland maisennamelen med litt vann til du får en jevn deig og ha den i karrien sammen med fløten. Rør godt om.

Ha kyllingstykkene opp i kokekaret igjen, legg på lokket og la det koke til blandingen tykner. Når den er ferdig skal du finhakke resten av estragonen og ha den i gryten. Serveres straks.

bakte epler

3 matepler (velg epler som passer i kokebeholderen)
75 g blandet, tørket frukt
2.5 ml/½ strøken teskje kanel
25 g mykt brunsukker
75 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. 2-3 timer (avhengig av hvor store eplene er, og om noen er av bedre kvalitet enn andre).

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

Ha ris, sukker og melk i kokekaret og rør godt. Legg smørklatter oppå og strø med muskat. Legg på lokket og kok på Sterk (High) i ca. 3 timer eller på Svak (Low) i 4-5 timer. Etter 1 time skal du røre om innholdet i kokekaret, og deretter én gang til men kokingen pågår.

eplechutney

Del av ingefærrot, ca. 1 cm stor terning
7.5 ml kryddereddik
700 g tilberedte og oppskjærte matepler, f.eks. av typen Bramley
100 g sultanas
100 g finhakket løk
1 stor kløft hvitløk, skrellet og knust
150 g mørkebrunt sukker
150 ml 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. 900 g.

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.
- Varo, että currykeittimestä tuleva höyry ei aiheuta palovammoja. Ole erityisen varovainen poistaessasi kantta.
- Käsittele currykeitintä varovasti. Kaikki sen osat kuumenevat käytön aikana. Käytä patakintaita.
- Älä koskaan käytä viallista currykeitintä. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- 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.
- Kun currykeitintä ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.
- Älä koskaan laita keitintä tai sen osia liedelle tai uuniin.
- Älä käytä keitintä lämmönherkillä pinnoilla.
- Älä käytä currykeitintä lähellä verhoja tai muita syttyviä materiaaleja eikä niiden alapuolella.
- Käytä currykeitintä ainoastaan sen mukana toimitetun kypsennysastian ollessa paikoillaan.
- 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 currykeittimessä.
- Varmista aina ennen syömistä, että ruoka on höyryävän kuumaa.
- Älä koskaa keitä lihaa ja siipikarjaa puolikypsäksi pakastaaksesi sen myöhempää keittämistä varten.
- Noudata elintarvikkeen valmistajan ohjeita varsinkin valmistaessasi ruoaksi kuivattuja papuja. Esimerkiksi kuivattuja punaisia papuja on liotettava yön yli. Tämän jälkeen niitä on keitettävä vähintään 10 minuuttia uudessa vedessä myrkyllisten aineiden poistamiseksi ennen niiden lisäämistä currykeittimeen.

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 kahva
- ④ perusosa
- ⑤ säätönuppi

currykeittimen 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 Ruoanvalmistuksen päätteeksi katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

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

Low-asetus käytettäessä ruoka kypsennetään hitaasti. Aikaa kuluu noin 6 tuntia. Tätä asetusta voidaan käyttää myös kypsennettäessä hidasta hauduttamista edellyttäviä ruokia, kuten omenoita ja muita hedelmiä.

High-asetus keittää ruoan nopeammin kuin Low-asetus, ja keittoaika on 3 - 4 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.

currykeittimen käyttövihjeitä

- 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 haljeta äkillisen lämpötilan muutoksen seurauksena.
- 8 Kypsennysastian pinnoite voi säröillä usean kuukauden käyttämisen jälkeen. Tämä on normaalia eikä se vaikuta currykeittimen tehoon.
- 9 Jos käytät perinteisiä ruoanvalmistusohjeita, käytettävän nesteen määrää on ehkä vähennettävä. Tätä keitintä käytettäessä neste ei haihdu yhtä nopeasti kuin valmistettaessa ruokaa perinteisesti, mutta tietty määrä nestettä tarvitaan lämmön siirtymiseksi.
- 10 Älä koskaan täytä currykeitintä enemmän kuin 2/3.
- 11 Maitotuotteet, kerma, hapankerma ja jogurtti tulee lisätä keittämisen loppuvaiheessa juoksettumisen estämiseksi.

- 12 Pakastevihannekset, kuten pavut, on sulatettava ja lisättävä viimeisen 1/2 - 1 tunnin aikana. Tämä varmistaa vihannesten värin ja rakenteen säilymisen ja ruoan pysymisen oikeassa lämpötilassa.
- 13 Parhaimmat tulokset saadaan, kun aineet ovat nesteen peitossa.
- 14 Poista lihasta liika rasva.
- 15 Kun keitit kokonaisen paistin, varmista, että se mahtuu keittokattilaan kunnolla ja lisää aina nestettä. Kääntelee lihaa keittämisen aikana.
- 16 Kuumen lihalieimen käyttäminen nopeuttaa keittämistä.
- 17 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.

Älä pese osia astianpesukoneessa.

perusosa

Pyyhi currykeittimen ulkopinta pehmeällä, kostealla kankaalla ja kuivaa. Älä koskaan upota laitetta veteen.

kansi ja keittokattila

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

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:

- currykeittimen käyttäminen
 - huoltoa tai korjausta varten
- Ota yhteys currykeittimen ostopaikkaan.

RESEPTIT

Kenwood-currykeitin soveltuu curryruokien lisäksi muidenkin ruokalajien valmistamiseen. Voit käyttää esimerkiksi seuraavia ruokaohjeita.

peruna, juusto ja ruohosipulikeitto

4 keskisuurta perunaa kuorittuna ja viipaloituna

1 iso kuorittu valkosipulinkynsi

475 ml lihalientä

220 g Cheddar-juustoraastetta

50 g tuoretta, hienonnettua

ruohosipulia

suolaa ja pippuria

Laita perunat, valkosipuli ja liemi kypsennysastiaan. Anna kypsyä High-asennossa 2 tuntia. Poista seos ja soseuta se tehosekoittimessa. Kaada seos takaisin kypsennysastiaan sekä lisää juusto, ruohosipuli ja mausteet. Kypsennä High-asennossa vielä 30 minuuttia. Voit lisätä juustoa ja kermaa ennen tarjoilemista.

paahtopaisti ja vihanneksia

15 ml/1rkl öljyä
900 g naudanpaistia
1 kuorittu ja hienonnettu sipuli
3 kuorittua ja 1 cm viipaleiksi leikattua porkkanaa
500 ml kuumaa lihalientä

Kuumenna öljy paistinpannussa. Ruskista liha joka puolelta. Lisää vihannekset ja ruskista ne. Kaada seos kypsennysastiaan sekä lisää kuuma liemi ja mausteet.

Aseta kansi paikoilleen sekä kypsennä High-asennossa noin 4 tuntia ja Low-asennossa noin 7 tuntia.

olutpaisti

600 g rasvatonta, 2,5 cm paloiksi leikattua patalihaa
2 perunaa leikattuna 8 osaan
1 suuri sipuli leikattuna 8 osaan
2-3 porkkanaa, leikattu 2 cm paloiksi
300 ml olutta
200 ml lihalientä
20 ml/1 rkl tuoretta ja hienonnettua persiljaa
25 g timjamia (ilman varsia)
20-30 ml/1-2 rkl maissijauhoa
suolaa ja pippuria

Laita kaikki ainekset kypsennysastiaan. Kypsennä High-asennossa noin 4 tuntia tai Low-asennossa noin 6 tuntia. Sekoita jauhot kylmän vesitilkan kanssa tasaiseksi tahnaksi. Poista kansi. Lisää seos kypsennysastiaan ja sekoita perusteellisesti. Aseta kansi takaisin paikoilleen. Kypsennä, kunnes neste alkaa kuplia ja saostuu hieman.

bolognankastike

Käytä bolognanspagetin tai lasagnen kanssa

15ml/1rkl öljyä
1 hienonnettu suuri sipuli
5 pilkottua pekoninviiäpaletta
650 g rasvatonta jauhelihaa
1 (454 g:n) purkkia murskattua tomaattia
1 kuorittu ja murskattu valkosipulinkynsi
1 tasaista rkl/15 ml tomaattipyreetä tai maun mukaan
suolaa ja pippuria
150 g hienoksi pilkottuja herkkusieniä

Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa. Kuullota sipulia, kunnes se alkaa ruskistua. Siirrä kypsennysastiaan. Lisää pekoni paistinpannulle ja ruskista se. Siirrä kypsennysastiaan. Ruskista liha paistinpannussa. Lisää tomaattimurska ja kiehauta seos. Siirrä kypsennysastiaan. Laita muut ainekset kypsennysastiaan. Kypsennä High-asennossa noin 3–4 tuntia tai Low-asennossa noin 6 tuntia.

coq au vin (viinikukko)

150 g pekonikuutioita
1 hienonnettu suuri sipuli
1 murskattua valkosipulinkynttä
300 g isoiksi viipaleiksi pilkottuja
herkkusieniä (ilman jalkaa)
4 luutonta kananrintaa
275 ml punaviiniä
375 ml kuumaa kananlientä
suolaa ja pippuria
maissijauhoa (haluttaessa)

Aseta kaikki ainekset currykeittimeen.
Aseta kansi paikoilleen. Kypsennä
High-asennossa noin 3–4 tuntia tai
Low-asennossa noin 6 tuntia.
Voit halutessasi saostaa jauhoilla, jotka
on sekoitettu kylmän vesitilkan kanssa
tasaiseksi tahnaksi. Poista kansi. Lisää
seos kypsennysastiaan ja sekoita
perusteellisesti. Voit halutessasi poistaa
broilerinlihat ja pitää ne lämpimänä
lisätessäsi jauhot. Aseta kansi takaisin
paikoilleen. Kypsennä, kunnes neste
alkaa kuplia ja saostuu hieman.

rakuunalla maustettu kanapata

15 g voita
1 rkl/15 ml öljyä
4 kananrintaa
1 hienonnettu sipuli
150 ml kuivaa valkoviiniä
150 ml kuumaa kananlientä
4 rakuunanoksaa
50 ml kuohukermaa
suolaa ja pippuria
noin 15 ml maissijauhoa

Kuumenna voi ja öljy paistinpannussa.
Lisää broilerinrintafilleet ja ruskista
molemmilta puolilta. Siirrä broilerinpalat
kypsennysastiaan. Ruskista sipuli ja
siirrä kypsennysastiaan. Kaada sekaan
viini, kanaliemi, 2 rakuunanoksaa ja
mausteet. Aseta kansi paikoilleen sekä
kypsennä High-asennossa noin 3 tuntia
ja Low-asennossa noin 6 tuntia. Poista
broilerinpalat kypsennyksen päätteeksi

ja pidä ne lämpimänä. Sekoita jauhot ja
vesitilikka tasaiseksi tahnaksi. Lisää
currykeittimeen yhdessä kerman
kanssa. Sekoita huolellisesti. Palauta
broilerinpalat kypsennysastiaan. Aseta
kansi takaisin paikoilleen ja kypsennä,
kunnes neste sakenee. Hienonna
lopuksi loppu rakuuna ja lisää
kypsennysastiaan. Tarjoa heti.

haudutetut omenat

3 keitto-omenaa (valitse
keittokattilaan sopivasti mahtuvan
kokoisia)
75 g kuivattuja sekahedelmiä
2.5 ml/ ½ tl kanelia
25 g ruskeaa hienosokeria
75 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
2-3 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
kypsennysastiaan. Sekoita huolellisesti.
Lisää voi ja raastettu muskotti. Aseta
kansi paikoilleen sekä kypsennä High-
asennossa noin 3 tuntia tai Low-
asennossa 4–5 tuntia. Sekoita
kypsennysastian sisältö 1 tunnin
kuluttua ja vielä toisen kerran
kypsentämisen aikana.

omenachutney

*Noin 1 cm pala inkiväärijuurta
7.5 ml pikkelsimaustetta
700 g viipaloituja keitto-omenoita,
esim. Bramley
100 g sulttaanirusinoita
100 g hienoksi hienonnettua sipulia
1 iso kuorittu ja murskattu
valkosipulinkynsi
150 g ruskeaa sokeria
150 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 900 g.

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 köri pişiriciden çıkan buharın yakmamasına dikkat edin.
- Köri pişiriciyi kullanırken dikkatli olun, kullanım sırasında tüm parçalar ısınır. Fırın eldiveni kullanın.
- Hiç bir zaman hasarlı bir köri pişirici 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.
- Köri pişiriciyi kullanmadığınızda daima fişini çekin.
- Cihaz veya parçalarını asla pişirici veya fırın içine koymayın.
- Cihazı ısıya hassas yüzeyler üzerinde kullanmayın.
- Köri pişiriciyi perdelerin ya da diğer yanıcı malzemelerin yakınında veya altında kullanmayın.
- Köri pişiriciyi sadece sağlanan tencere ile kullanın.
- 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 köri 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 bezelyeler için üreticinin pişirme talimatlarına uyun. Örneğin toksinlerin giderilmesi ve köri pişiricide kullanılabilmesi için kuru barbunyalar gecedan 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 tutamaklar
- ④ ana ünite
- ⑤ kontrol düğmesi

köri 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 köri pişiricinin fişini çekin.

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

Hafif (Low) Ayar yemeği pişirmesi bütün bir gün sürer ve yaklaşık 6 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 4 saat arasındadır.

Sıcak Tutma Ayarı (Keep Warm)

– Bu ayarı, yemek piştikten sonra sıcak tutmak için kullanın. Yemeklerin pişirildikten sonra 1 saatten fazla sıcak tutulmamalarını tavsiye ederiz, 1 saatten sonra cihaz kapatılmalıdır.

köri 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 köri pişiricinin verimini etkilemez.
- 9 Eğer geleneksel yemek tariflerini uyarlıyorsanız, kullanılan su miktarını azaltmanız gerekebilir. Isı transferi için belirli bir miktar gerekli olmasına rağmen, bu pişirmede sıvı geleneksel pişirmede olduğu kadar hızlı buharlaşmaz.
- 10 Köri 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 1/2-1 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 Bütün parçaları pişirirken tencereye sığdığından emin olun ve her zaman sıvı ekleyin. Pişirme süresince parçayı çevirin.
- 16 Sıcak depolama pişirme sürecini hızlandıracaktır.
- 17 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.

Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

ana ünite

Köri 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.

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:

- köri pişiricinizi kullanma
 - servis veya tamir
- Köri pişiricinizi satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

TARİFLER

Etli yemekleri pişirmeye ek olarak Kenwood köri pişiriciniz aşağıdaki tarifleri kapsayan diğer yemekleri de pişirmek için uygundur.

patates, çedar, frenk soğanı çorbası

4 orta-büyük patates, soyulmuş ve dilimlenmiş

1 büyük baş sarımsak, soyulmuş 475ml et suyu

220g Çedar peynir, rendelenmiş 50g doğranmış taze frenk soğanı, tuz ve biber

Patates, sarımsak ve 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, 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
900 g but
1 soyulmuş doğranmış soğan
3 havuç, soyulmuş 1 cm kalınlıkta
doğranmış
500 ml 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 yaklaşık 4 saat ve Hafif (Low) ayarda yaklaşık 7 saat pişirin.

biralı et

600 g dövülmüş biftek 2.5cm küp olarak kesilmiş
2 orta patates, her biri sekiz parçaya doğranmış
1 büyük soğan, sekiz parçaya doğranmış
2-3 havuç, 2 cm kalınlıkta doğranmış
300ml bira
200ml et suyu
20ml doğranmış taze maydanoz
25g taze kekik
20-30ml mısır unu
tuz ve biber

Karışımın tamamını pişirme tenceresine koyun Yüksek (High) ayarda 4 saat veya Hafif (Low) ayarda 6 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
1 büyük soğan, kıyılmış
5 dilim bacon, doğranmış
650 g dana kıyma
1 x 454g kutu doğranmış domates
1 baş sarımsak, soyulmuş, dövülmüş
1 silme çorba kaşığı domates püresi veya salçası
tuz ve biber
150g mantar, ince kıyılmış

Büyük bir kızartma tavasında yağı 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 -4 saat Hafif (Low) ayarda 6 saat pişirin.

şaraplı tavuk

150g bacon, dilimlenmiş
1 büyük soğan, kıyılmış
1 baş sarımsak, dövülmüş
300 kültür mantarı, kalın
doğranmış
4 kemiksiz tavuk göğsü
275 ml kırmızı şarap
375 ml sıcak tavuk suyu
tuz ve biber
mısır unu (isteğe bağlı)

Tüm malzemeleri köri pişiriciye koyun. Kapağını kapatın, Yüksek (High) ayarda 3 -4 saat, Hafif (Low) ayarda 6 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

15g tereyağ
1 çorba kaşığı sıvı yağ
4 tavuk göğsü
1 soğan, ince kıyılmış
150ml sek beyaz şarap
150ml sıcak tavuk suyu
4 filiz tarhun
50ml duble krema
tuz ve biber
1 yemek kaşığı/15ml mısır unu (yaklaşık)

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 yaklaşık 3 saat, Hafif (Low)

ayarda yaklaşık 6 saat pişirin. Pişirme süresinin sonunda tavukları çıkartın ve sıcak tutun. Mısır ununu su ile karıştırın, krema ile birlikte köri pişiriciye 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

3 Elma (pişirme tenceresinin içine sığabilecek boyda olanlardan seçin)
75g karışık kurutulmuş meyve
2.5 ml 1/2 silme yemek kaşığı tarçın
25g esmer şeker
75ml 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 2-3 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 3 saat veya Hafif (Low) ayarda 4-5 saat pişirin. 1 saatten sonra pişirme tenceresinin içindekileri karıştırın ve pişirme süresince bunu bir kez daha tekrarlayın.

elma sosu

1 cm kadar kök zencefil
7.5 ml pickling spice
700 g hazırlanmış dilimlenmiş elma örn Bramleys
100g sultanas
100g ince doğranmış soğan
1 büyük baş sarımsak, soyulmuş, dövülmüş
150g esmer şeker
150ml 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 (High) getirin ve istenilen kıvama gelene kadar 30 – 60 dakika daha kaynatın. Hafif soğutun, temiz şişeler doldurun ve ağzını hemen kapatın. Yaklaşık 2lb

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.
- Dejte pozor, aby vás neopařila pára vycházející z Curry Cookeru, zejména při nadzdvihnutí poklice.
- Při manipulaci s Curry Cookerem buďte opatrní. Všechny jeho součásti jsou při vaření horké. Používejte kuchyňské rukavice.
- Poškozený Curry Cooker nikdy nepoužívejte. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz oddíl Servis a údržba.
- 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.
- Pokud Curry Cooker nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Na hrnec zásadně neumísťujte jiné přístroje nebo součásti, ani neumísťujte hrnec do trouby.
- Toto zařízení nepoužívejte na pracovních deskách, které nejsou žáruvzdorné.
- Nikdy nepoužívejte Curry Cooker v blízkosti závěsů nebo jiných hořlavých materiálů.
- Přístroj používejte pouze s vnitřní nádobou dodávanou jako příslušenství.
- 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.

zásady bezpečnosti používání potravin

- Maso (včetně drůbeže), ryby a plody moře důkladně provařte. Zásadně je nepřipravujte zmrazené.
- Curry Cooker nepoužívejte k ohřívání jídel.
- 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.
- Vždy dodržujte pokyny výrobce surovin, zejména při vaření sušených fazolí. Například sušené červené fazole přes noc namočte a poté nejméně 10 minut zprudka vařte v hrnci s čerstvou vodou, aby se zničily toxiny. Teprve poté je přidejte do Curry Cookeru.

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 držadla
- ④ elektrický hrnec
- ⑤ ovládací regulátor

použití curry cookeru

- 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 požadovanou dobu.
- 6 Po použití přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.

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

Při **nízkém (Low) stupni** teplota slouží k pozvolnému vaření a příprava jídel trvá přibližně šest hodin. Toto nastavení lze použít též k vaření jemnějších pokrmů, kterým prospívá poněkud pomalejší příprava, například pečená jablka nebo pošírované ovoce.

Při **vysokém (High) stupni** je příprava v porovnání s nízkým stupněm rychlejší a trvá 3 až 4 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.

radý pro použití curry cookeru

- 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 vstřebal 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 samostatné pánvi odstraníte 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 nevkládejte 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 vnitřní nádoby popraskat. To je u glazované kameniny běžný jev, který neovlivňuje funkci Curry Cookeru.
- 9 Pokud vaříte podle tradičních receptů, bude možná třeba omezit množství tekutých přísad. Tekutiny se z Curry Cookeru neodpařují tak rychle jako při tradiční přípravě. Určité množství tekutin je však třeba k přenosu tepla.
- 10 Curry Cooker nikdy nepiňte do více než 2/3.
- 11 Mléčné výrobky jako například smetanu, kyselou smetanu nebo jogurt, je třeba přidat až ke konci přípravy, aby se zabránilo sražení.

- 12 Mraženou zeleninu, například hrášek, nechte rozmrazit a přidejte ji na poslední půlhodinu až hodinu přípravy. Zelenina si tak zachová barvu a strukturu. Zároveň nedojde k přílišnému ochlazení směsi v hrnci.
- 13 Nejlepších výsledků dosáhnete, když jsou přísady ponořeny v tekutině.
- 14 Z masa odřízněte nadbytečný tuk.
- 15 Při vaření celých kloubů je třeba, aby se pohodlně vešly do nádoby, a vždy přidejte tekutiny. Během vaření obrazejte.
- 16 Při používání teplých přísad se vaření urychlí.
- 17 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.

Žádnou součást přístroje neumývejte v myčce nádobí.

elektrický hrnec

Plášť Curry Cookeru otřete vlhkým hadříkem a poté osušte. Spodní část přístroje nikdy 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.

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:

- použitím curry cookeru
 - servisem nebo opravami
- Obráťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

RECEPTY

Kromě přípravy kari lze Curry Cooker použít též k vaření dalších pokrmů, mimo jiné podle následujících receptů.

bramboračka s čedarem a pažitkou

*4 středně velké brambory,
oloupané a nakrájené
1 velký stroužek česneku,
oloupaný
475 ml/16 fl oz vývaru
220 g/7 oz nastrohaného čedaru
50 g/2 oz čerstvé nakrájené
pažitky
sůl a pepř*

Do varné nádoby přidejte brambory, česnek a vývar. Vařte dvě hodiny při vysokém (High) teplotě. Směs vyjměte z Curry Cookeru a rozmixujte do požadované konzistence. Vraťte ji zpět do Curry Cookeru a přidejte sýr, pažitku a koření. Vařte dalších 30 minut na vysokém (High) teplotu. Před podáváním přidejte ještě sýr a smetanu.

hovězí pečeně se zeleninou

15 ml/1 lžíce oleje
900 g/2 lb libové hovězí pečeně
1 oloupaná a nakrájená cibule
3 oloupané mrkve nakrájené na kousky 1 cm/1/2 palce
500 ml/3/4 pt horkého hovězího vývaru

Na pánvi rozpalte olej a hovězí maso osmažte po obou stranách dozlatova. Přidejte zeleninu a smažte ji, dokud nezezlátne. Směs vložte do Curry Cookeru a přidejte horký vývar a koření. Hrncem přikryjte poklicí a vařte při vysokém (High) teplotě přibližně 4 hodiny, popřípadě při nízkém (Low) teplotě přibližně 7 hodin.

hovězí v pivu

600 g/1lb 5 oz libového masa na pánev nakrájeného na kostky 1 palec/2,5 cm
2 středně velké brambory nakrájené na osminy
1 velká cibule nakrájená na osminy
2-3 mrkve nakrájené na kousky 2 cm/3/4 palce
300 ml/171/2 fl oz piva
200 ml/101/2 fl oz hovězího vývaru
20 ml/2 lžíce čerstvé nakrájené petržele
25 g/1 oz svazek mateřídoušky bez stonků
20-30 ml/1-2 lžíce kukuřičné mouky
sůl a pepř

Přidejte do Curry Cookeru všechny přísady a vařte při vysokém (High) teplotě přibližně 4 hodiny, popřípadě při nízkém (Low) teplotě přibližně 6 hodin. Smíchejte kukuřičnou moučku s trochou studené vody a vytvořte jemnou pastu. Odkryjte poklici, škrob přilijte do Curry Cookeru a dobře promíchejte. Znovu nasadte poklici a vařte, dokud směs nezačne bublat a mírně nezhoustne.

boloňská omáčka

Použijte jako základ pro špagety po boloňsku nebo pro lasagne

15ml/1 lžíce oleje
1 velká cibule, nasekaná
5 plátků nakrájené prorostlé slaniny
650 g/1 lb 7 oz libového mletého hovězího masa
1 x 454 g rajčatového protlaku v plechovkách
1 stroužek oloupaného a rozdrceného česneku
1 rovné lžíce /15 ml rajčatového protlaku (nebo podle chuti)
sůl a pepř
150 g/5 oz nadrobno nakrájených hub

Ve velké pánvi rozpalte olej a cibuli osmažte dozlatova. Poté ji vložte do Curry Cookeru. Na pánev položte slaninu a vysmažte tuk. Slaninu přidejte do Curry Cookeru. Maso osmažte dozlatova, přidejte nasekaná rajčata, směs přiveďte k varu a přidejte ji do Curry Cookeru. Do Curry Cookeru přidejte zbývající přísady. Vařte při vysokém (High) teplotě asi 3 - 4 hodiny nebo při nízkém (Low) teplotě asi 6 hodin.

coq au vin (kuře na víně)

*150 g/5 oz slaniny nakrájené na kostičky
1 velká cibule, nasekaná
1 stroužky rozdrceného česneku
300 g/10 oz žampionů nakrájených na tenké plátky
4 kuřecích prsíček bez kosti
275 ml/10 fl oz červeného vína
375 ml/13 fl oz horkého kuřecího vývaru
sůl a pepř
kukuřičná mouka (volitelně)*

Do Curry Cookeru přidejte všechny přísady. Vařte pod pokličkou při vysokém (High) teplotě asi 3 - 4 hodiny nebo při nízkém (Low) teplotě asi 6 hodin. Je-li třeba, zahustěte směs trochou jemné pasty z kukuřičné moučky a vody. Sejměte poklici, směs přidejte do Curry Cookeru a dobře promíchejte (je-li třeba, vyjměte kuřecí prsa a při stálém zahřívání přidávejte kukuřičnou moučku). Znovu nasadte poklici a vařte, dokud směs nezačne bublat a mírně nezhoustne.

dušené kuře s estragonem

*15 g/1/2 oz másla
1 lžička/15 ml oleje
4 kuřecích prsíček
1 jemně nasekaná cibule
150 ml/5 fl oz suchého bílého vína
150 ml/5 fl oz horkého kuřecího vývaru
4 snítka estragonu
50 ml/2 fl oz zahuštěné smetany
sůl a pepř
1 čl/15 ml kukuřičné moučky (přibližně)*

Na pánvi rozhřejte máslo a olej. Přidejte kuřecí maso a osmahněte dozlatova po obou stranách. Kuře přidejte do Curry Cookeru. Osmahněte cibuli a přidejte ji do Curry

Cookeru společně s vínem, vývarem, 2 snítkami estragonu a kořením. Vařte pod pokličkou při vysokém (High) teplotě přibližně 3 hodiny, popřípadě při nízkém (Low) teplotě přibližně 6 hodin. Jakmile je jídlo skoro hotové, vyjměte kuřecí maso. Nenechte jej však vychladnout. Z kukuřičné moučky a trochy vody vytvořte jemnou pastu. Přidejte ji do Curry Cookeru společně se smetanou a dobře promíchejte. Do Curry Cookeru vraťte kuřecí maso, nasadte poklici a směs vařte, dokud nezhoustne. Nakonec najemno nasekejte zbývající estragon a přidejte jej do Curry Cookeru. Ihned podávejte.

pečená jablka

*3 jablek pro vaření (zvolte taková, která se vejdou do varné nádoby)
75 g/2 1/2 oz mixovaného sušeného ovoce
2.5 ml/1/2 rovná lžička skořice
25 g/1 oz práškového hnědého cukru
75 ml/2 1/2 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 2-3 hodiny (délka závisí na velikosti a odrůdě jablek).

rýžový nákyp

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

Do varné nádoby přidejte rýži, cukr a mléko a dobře promíchejte. Ozdobte máslovými hoblinami a muškátovým oříškem. Hrnc přikryjte poklicí a vařte při vysokém (High) teplotě přibližně 3 hodiny, popřípadě při nízkém (Low) teplotě přibližně 4 - 5 hodin. Po jedné hodině obsah hrnce promíchejte. Poté jej během vaření promíchejte ještě jednou.

jablečné čatní

*Kořen zázvoru (obdélník asi
1cm/1/2 palec)
7.5 ml/1 1/2 nakládání okurek
700 g/1 1/2 lb připravených
nakrájených jablek pro vaření,
například Bramleys
100 g/3 1/2 oz rozinek
100 g/3 1/2 oz jemně nakrájené
cibule
1 velký stroužek oloupaného a
rozdrceného česneku
150 g / 5 oz tmavě hnědého cukru
150 ml/5 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 vysokém (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 2 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!

- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

biztonság

- Ez a készülék gőzt fejleszt, amely égési sérülést okozhat.
- Vigyázzon, hogy le ne forrázza a curry főzőedényből kiáramló gőz, különösen, mikor felemeli a fedelet.
- Legyen óvatos a curry főzőedény kezelésekor, mert használat közben minden része forró lehet. Használjon edényfogó kesztyűt.
- Soha ne használjon sérült curry főzőedényt. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: forduljon a szerviz és ügyfélszolgálatához.
- Soha ne tegye a főzőkészülék házát, a vezetéket vagy a villásdugót vízbe, mert áramütést szenvedhet! A kezelőszervek mindig legyenek tiszták és szárazak!
- A hálózati vezetéket ne hagyja belógni úgy, hogy gyermek elérje!
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a curry főzőedényt.
- A készüléket vagy alkatrészeit soha ne tegye főzőlapra vagy sütőbe!
- Ne használja a készüléket hőre érzékeny felületen!
- Ne használja a curry főzőedényt függöny alatt vagy más éghető anyagok közelében.
- Csak a mellékelt főzőedénnyel használja a curry főzőedényt.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!

elelmiszer-biztonság

- A húst (szárnyasokat is), halat és tengeri ételeket alaposan főzze át! Soha ne főzzön fagyott állapotban levő ételt!
- Ne melegítse fel az ételt a curry főzőedényben.
- Fogyasztás előtt az étel legyen mindig átforralva!
- Félig megfőzött húst és szárnyast soha ne fagyasszon le későbbi főzéshez!
- Tartsa be a gyártó által adott főzési tanácsokat, különösen a szárazbab esetében. Például a száraz vörös spanyol babot éjszakára be kell áztatni, majd gyorsan meg kell főzni egy főzőedényben, végül pedig 10 percig egy lábasnyi friss vízbe kell tenni, hogy megtisztítsuk a méreganyagoktól, mielőtt leszűrnenk és a curry főzőedénybe tennénk.

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 fogantyúk
- ④ készülékház
- ⑤ szabályozó gomb

a curry főzőedény használata

- 1 A recept szerint helyezze bele a hozzávalókat főzőedénybe!
- 2 Helyezze a főzőedényt a készülék házba!
- 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 és áramtalanítsa a curry főzőedényt.

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

Az Alacsony hőfok (Low) fokozatosan főzi az ételt napközben, ami körülbelül 6 órát vesz igénybe. Ez a beállítás használandó olyan ételek főzésekor is, amelyek hamar szétfőnének magas hőfokon, mint például a sült alma vagy a blansírozott 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 curry főzőedény 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 készülék házba!
- 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 Néhány hónapnyi használat után a főzőedény bevonata töredezetté válhat: ez a mázas bevonatú köedények esetében teljesen normális dolog, és nincs hatással a curry főzőedény hatásfokára.
- 9 A hagyományos, normális edényben készülő receptek elkészítésekor csökkenteni kell a felhasznált folyadék mennyiségét. Ebben a főzőedényben ugyanis a folyadék nem párolog el olyan könnyen, mint a hagyományos edényekben, bár bizonyos mennyiségű folyadékra szükség van a hőátadáshoz.

- 10 Soha ne töltse meg a curry főzőedényt 2/3 résznél jobban.
- 11 A tejtermékeket – tejszín, tejföl, joghurt – a főzés vége felé kell hozzáadni az ételhez, hogy megakadályozzuk az esetleges összemenést.
- 12 A fagyasztott zöldségeket, például a zöldborsót, ki kell olvasztani és csak a főzés utolsó 1/2 - 1 órájában kell az ételhez adni. Ily módon lehet biztosítani, hogy a zöldségek megőrizték színüket és állagukat az edényben.
- 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 kiflikrumplici, 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!

készülékház

Törölje le a curry főzőedény külsejét előbb nedves, majd száraz ruhával. Soha ne merítse vízbe a főzőedény alapegységét.

fedél, főzőedény

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

karbantartás és vevőszolgálat

- A sérült hálózati vezetékét 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 curry főzőedény használata
 - szerviz vagy javítás
- Lépjen kapcsolatba azzal az üzlettel, ahol a curry főzőedényt vásárolta.

Ápolás és tisztítás

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

Ne mosogassa az alkatrészeket mosogatógépben.

RECEPTEK

Az indiai ínyencségek főzésén kívül az Ön Kenwood curry főzőedényében más ételeket is főzhet, többek közt az alábbi receptek alapján.

leves burgonyából, cheddar sajtból és metélőhagymából

*4 közepesen nagy, hámozott és felszeletelt paradicsom
1 nagy gerezd fokhagyma, hámozva
475 ml húsleves
220 g Cheddar sajt reszelve
50 g friss metélőhagyma, aprítva
só és bors*

Tegye a krumplit, a fokhagymát és a húslevest a főzőedénybe. Főzze Magas (High) hőfokon 2 órát. Vegye ki a keveréket, és turmixolja össze turmixgépben a kívánt állagúra. Öntse vissza a keveréket a főzőedénybe, adjon hozzá sajtot, snidlinget és fűszerezze. Hagyja Magas (High) hőfokon további 30 percig. Tálaláskor további sajttal és tejszínnel gazdagítható.

serpenyős marhasült zöldséggel

*15 ml (1 evőkanál) olaj
900 g színhús
1 hagyma, hámozva és aprítva
3 sárgarépa, hámozva és 1 cm vastag szeletekre felvágva
500 ml forró marhahúsleves*

Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, majd süsse át a marhahús minden oldalát. Adja hozzá a zöldségeket, és kissé pirítsa meg. Tegye bele a keveréket a főzőedénybe, öntse hozzá a forró húslevest és fűszerezze.

Tegye rá a fedelet és főzze Magas (High) hőfokon körülbelül 4 órát, majd Alacsony (Low) hőfokon további 7 órát.

marhasült sörben

*600 g sovány marhaszelet
2,5 cm-es kockákra vágva
2 közepes, nyolc részre vágott krumpli
1 nagy fej nyolc részre vágott hagyma
2-3 sárgarépa 2 cm vastag szeletekre felvágva
300 ml sör
200 ml marhahúsleves
20 ml friss petrezselyem, aprítva
25 g kakukkfű, szár nélkül
20-30 ml (1-2 evőkanál) kukoricaliszt
só és bors*

Tegye az összes hozzávalót a főzőedénybe, és főzze Magas (High) hőfokon körülbelül 4 órát vagy Alacsony (Low) hőfokon körülbelül 6 órát. Keverje el a kukoricalisztet egy kevés hideg vízzel, hogy sima massa legyen. Vegye le a fedelet, tegye bele a keveréket a főzőedénybe, és keverje el jól. Fedje le újra, és főzze tovább, amíg a bugyborékolni nem kezd, és kissé be nem sűrűsödik.

bolognai mártás

Spagetti-alapként használható Bolognai spagetti vagy lasagne

15 ml (1 evőkanál) olaj
1 nagy fej apróra vágott
vöröshagyma
5 vékony szelet húsos bacon,
aprítva
650 g sovány darált hús
1 x 454 grammos konzerv aprított
paradicsom
1 gerezd fokhagyma, hámozva és
áttörve
1 csapott evőkanál (15 ml)
paradicsompüré ízlés szerint
só és bors
150 g gomba, apróra vágva

Forrósítsa fel az olajat egy nagy serpenyőben és pirítsa aranybarnára a hagymát, majd tegye át a főzőedénybe. Tegye a sonkát a serpenyőbe és süsse meg, és tegye bele a főzőedénybe. Pirítsa barnára a húst, adja hozzá az apróra vágott paradicsomot, hevítse forrásig, majd tegye bele a keveréket a főzőedénybe. Tegye a maradék hozzávalókat is a főzőedénybe. Főzze Magas (High) hőfokon körülbelül 3-4 órát vagy Alacsony (Low) hőfokon 6 órát

részeg kakas

150 g bacon, felkockázva
1 közepes/nagy hagyma, aprítva
1 gerezd fokhagyma, áttörve
300 g zsenge gomba, vastagra
szeletelve
4 kicsontozott csirkemell
275 ml vörösbőr
375 ml forró csirkehúsleves
só és bors
kukoricaliszt (opcionális)

Tegye az összes hozzávalót a curry főzőedénybe. Fedje le, és főzze Magas (High) hőfokon 3 – 4 órát vagy Alacsony (Low) hőfokon körülbelül 6 órát.

Tetszés szerint besűrítheti a levét egy kis vízzel sűrű masszává kikevert kukoricaliszttel. Vegye le a fedelet, és adja a keveréket a főzőedénybe, és keverje el alaposan (szükség esetén vegye ki a csirkemellet, és tartsa melegen, amíg a kukoricalisztet hozzáadja). Fedje le újra és főzze tovább, amíg a lé bugyborékolni nem kezd, és kissé be nem sűrűsödik.

tárkonyos serpenyős csirke

15 g vaj
15ml (1 evőkanál) olaj
4 csirkemell
1 fej finomra vágott hagyma
150 ml száraz fehérbor
150 ml forró csirkehúsleves
4 szál tárkony
50 ml tejszín
só és bors
1 evőkanál/15ml kukoricaliszt (kb.)

Forrósítsa fel a vajat és az olajat egy serpenyőben. Adja hozzá a csirkedarabokat és pirítsa meg mindkét oldalukat. Tegye át a csirkét a főzőedénybe. Pirítsa meg a hagymát, és tegye bele a főzőedénybe a borral, a húslevessel, 2 szál tárkonnyal és fűszerezze meg.

Tegye rá a fedelet és főzze Magas (High) hőfokon körülbelül 3 órát vagy Alacsony (Low) hőfokon körülbelül 6 órát. A főzési idő végeztével vegye ki a csirkedarabokat, és tartsa melegen. Keverje ki a kukoricalisztet egy kevés vízzel, hogy sima masszát kapjon, tegye bele a curry főzőedénybe a tejszínnel, és keverje el jól. Tegye vissza a csirkedarabokat a főzőedénybe, tegye rá vissza a fedelet, és hagyja tovább főni, amíg a keverék be nem sűrűsödik.

Befejezésül, vágja apróra a maradék tárkonyt és tegye bele a főzőedénybe. Tálalja azonnal.

sült alma

*3 alma (olyan méretű, hogy a főzőedénybe férjen)
75 g szárított gyümölcs
2.5 ml (1/2 csapott evőkanál) fahéj
25 g barnacukor
75 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 2-3 órát (ez függ az alma méretétől és fajtájától)!

rizsfelfűjt

*75 g hántolt vagy puding-rizs
50 g nádcukor
1 liter tej
25 g vaj
őrölt szerecsendió*

Tegye bele a rizst, a cukrot és a tejet a főzőedénybe, és keverje el jól. Tegyen a tetejére vajdarabkákat és reszeljen rá szerecsendiót. Helyezze rá vissza a fedelet, és főzze Magas (High) hőfokon körülbelül 3 órát vagy Alacsony (Low) hőfokon 4-5 órát. 1 óra múlva keverje meg az főzőedény tartalmát, majd a főzési idő alatt keverje meg még egyszer.

fűszeres almaszósz (indiai chutney)

*Gyömbérgyökér darab, 2,5 cm-es
7.5 ml pácfűszer
700 g szeletelt főzőalma (pl. Bramleys)
100 g mazsola
100g hagyma, apróra vágva
1 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. 900 g 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.
- Uważaj, żeby się nie poparzyć wydostającą się z rondla parą, zwłaszcza kiedy wylewasz płyny.
- Uważaj podczas eksploatacji rondla curry cooker, wszystkie jego części się nagrzewają. Zakładaj specjalne rękawice.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego rondla. Oddaj go do sprawdzenia albo do naprawy: zobacz 'obsługa i ochrona konsumenta'.
- 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.
- Zawsze odłączaj rondel curry cooker od prądu, jeśli z niego nie korzystasz.
- Nie umieszczać urządzenia ani jego elementów na kuchence ani w piekarniku.
- Nie używać urządzenia na powierzchniach wrażliwych na działanie temperatury.
- Nie korzystaj z rondla curry cooker obok albo pod zasłonkami lub innymi łatwopalnymi materiałami.
- Używaj rondla curry cooker tylko ze specjalnym garnkiem-wkładką.

- 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 odgrzewaj jedzenia w rondlu curry cooker.
- 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.
- Przestrzegaj wskazówek producenta składników co do sposobu przyrządzania pewnych potraw, w szczególności suszonej fasolki. Na przykład czerwoną fasolkę, zanim się ją odsączy i włoży do rondla curry cooker, trzeba namoczyć na noc, a później pogotować przez co najmniej 10 minut w rondlu w dużej ilości świeżej wody, żeby usunąć z niej substancje toksyczne.

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 uchwyty
- ④ jednostka bazowa
- ⑤ gałka sterowania

eksploatacja rondla curry cooker

- 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 zakończeniu gotowania wyłącz i odłącz rondel od prądu.

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

Ustawienie niskie (Low)

temperaturę W tym reżimie jedzenie będzie stopniowo się gotować w ciągu dnia, około 6 godzin. Można z niego korzystać również w przypadku bardzo delikatnych produktów, którym dobrze zrobi przyrządzanie ich w

niskiej temperaturze. Są to, na przykład, pieczone jabłka, gotowane we wrzącej wodzie owoce.

Ustawienie wysokie (High)

przyspieszy 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.

wskazówki dotyczące eksploatacji rondla curry cooker

- 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 eksploatacji na emaliowanej powierzchni garnka-wkładki mogą się pojawić zadrapania: jest to normalne w przypadku ceramiki i nie wpłynie negatywnie na funkcjonowanie rondla.
- 9 Jeśli stosujesz przepisy do przyrządzania potraw w zwykłych naczyniach, prawdopodobnie będziesz musiał zmniejszyć ilość płynów. W rondlu curry cooker płyny nie wyparowują tak szybko, jak w przypadku zwykłych garnków, ale pewna ilość płynu jest potrzebna, aby wspomóc przekazywanie ciepła.
- 10 Przy napełnianiu rondla curry cooker nigdy nie przekraczaj 2/3 jego pojemności.
- 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 najpierw rozmrozić i dodawać do rondla podczas ostatniej godziny gotowania. Zapewni to zachowanie koloru i konsystencji warzyw, oraz utrzyma odpowiednią temperaturę wewnątrz garnka-wkładki.
- 13 Najlepsze wyniki można uzyskać, kiedy składniki są zanurzone w cieczy.
- 14 Należy usunąć zbędny tłuszcz z mięsa.
- 15 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.
- 16 Używanie gorących produktów przyspieszy proces gotowania.
- 17 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.

Nie zmywaj części w zmywarce.

jednostka bazowa

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię rondla wilgotną ścierką i wysusz. Nigdy nie zanurzaj podstawy 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.

serwis techniczny

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

Skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś rondel curry cooker.

- eksploatacja rondla curry cooker
 - serwisu i napraw
- prosimy o kontakt ze sprzedawcą garnka do powolnego gotowania.

PRZEPISY

W swoim rondlu curry cooker możesz gotować nie tylko potrawy curry, lecz również inne dania, w tym według podanych poniżej przepisów.

zupa z ziemniaków, cheddara i szczypiorku

*4 średnie ziemniaki, obrane i pokrojone w plasterki
1 duży ząbek czosnku
475 ml bulionu
220 g tartego sera Cheddar
50 g posiekanego świeżego szczypiorku
sól i pieprz*

Do garnka-wkładki włóż ziemniaki, czosnek i zalej bulionem. Gotuj przy wysokiej (High) temperaturze przez 2 godziny. Wyciągnij i wymieszaj w mikserze do odpowiedniej konsystencji. Z powrotem wlej mieszankę do garnka-wkładki i dodaj ser, szczypiorek i przyprawy. Przy tym samym ustawieniu na wysokiej (High) temperaturze gotuj przez kolejne 30 minut. Przed podaniem dodaj ser i śmietanę.

duszona wołowina z warzywami

*15 ml / 1 łyżka stołowa oleju
900 g udl'ca
1 pokrojona i obrana cebula
3 obrane marchewki, pokrojone na płatki o grubości 1 cm
500 ml gorącego wywaru wołowego*

Rozgrzej oliwę na patelni i zrumień wołowinę ze wszystkich stron. Dodaj warzywa i smaż, aż nabiorą złocistego koloru. Przenieś mieszankę do garnka-wkładki, zalej gorącym bulionem i dodaj przyprawy. Gotuj pod pokrywką przez około 4 godziny przy wysokiej (High) temperaturze lub około 7 godzin przy niskiej (Low).

wołowina na piwie

*600 g chudego duszonej wołowiny, pokrojonej na 2,5 –centymetrowe kostki
2 średnie ziemniaki, każdy pokrojony na osiem kawałków
1 duża cebula, pokrojona na osiem kawałków
2-3 marchewki pokrojone na kawałki o grubości 2 cm
300 ml piwa
200 ml wywaru wołowego
20 ml posiekanej świeżej pietruszki
25 g świeżego tymianku z usuniętymi łodygami
20-30 ml / 1-2 łyżki stołowe mąki kukurydzianej
sól i pieprz*

Umieść wszystkie składniki w garnku-wkładce, gotuj przez około 4 godziny przy wysokiej (High) temperaturze albo 6 godzin przy niskiej (Low). Zmiksuj chaber z małą ilością zimnej wody, aby powstała jednolita masa. Zdejmij pokrywkę i dodaj masę do garnka, dobrze wymieszaj. Nałóż pokrywkę z powrotem i gotuj przez jeszcze jakiś czas, aż soki zaczną bulgotać i robią się lekko gęste.

sos boloński

Można stosować jako baza na spaghetti po bolońsku lub lasagne

15 ml / 1 łyżka stołowa oleju
1 duża posiekana cebula
5 pokrojonych plastrów boczku
650 g chudej mielonej wołowiny
1 puszki po 454 g pokrojonych pomidorów
1 obrany i rozdrobniony ząbek czosnku
1 płaskie łyżki / 15 ml (lub do smaku) przecieru pomidorowego
sól i pieprz
150 g drobno pokrojonych grzybów

Rozgrzej oliwę na dużej patelni i podsmaż cebulę, aż nabierze lekkiego brązowego koloru, włóż do garnka-wkładki. Na patelni podsmaż bekon i też włóż do garnka. Smaż mięso, aż zbrązowieje, dodaj posiekane pomidory. Następnie przenieś mieszankę do gotującej się wody, a później – do garnka-wkładki. Dodaj też pozostałe składniki. Gotuj przy wysokiej (High) temperaturze przez około 3-4 godziny, przy niskiej (Low) – przez 6 godzin.

coq au vin

150 g pokrojonego w kostki boczku
1 duża posiekana cebula
1 rozdrobniony ząbek czosnku
300 g grubo pokrojonych pieczarek dwuzarodnikowych
4 kawałków piersi z kurczaka bez kości
275 ml czerwonego wina
375 ml gorącego wywaru z kurczaka
sól i pieprz
mąka kukurydziana (opcja)

Umieść wszystkie składniki w rondlu curry cooker. Przykryj pokrywką i gotuj przy wysokiej (High) temperaturze przez około 3-4 godziny albo przy niskiej (Low) przez 6 godzin. Na

życzenie możesz zagęścić soki dodając zmiksowany z wodą chaber. Zdejmij pokrywkę i dodaj masę do garnka, dobrze wymieszaj (w razie konieczności wyjmij piersi kurczaka i pozostaw w ciepłym miejscu, póki będziesz dodawać masę z chabru). Nałóż pokrywkę z powrotem i gotuj przez jeszcze jakiś czas, aż soki zaczną bulgotać i zrobią się lekko gęste.

duszony kurczak z estragonem

15 g masła
15 ml / 1 łyżka stołowa oleju
4 kawałków piersi z kurczaka
1 drobno posiekana cebula
150 ml wytrawnego białego wina
150 ml gorącego wywaru z kurczaka
4 gałązek estragonu
50 m bitej śmietany
sól i pieprz
1 łyżki stołowe / 15 ml mąki kukurydzianej

Rozgrzej masło i oliwę na patelni. Wyłóż kawałki kurczaka i podsmaż z obydwu stron, aż zbrązowieją. Przenieś kurczaka do garnka-wkładki. Podsmaż cebulę i też dodaj do garnka razem z winem, bulionem, dwoma gałązkami estragonu i przyprawami. Przykryj pokrywką i gotuj przy wysokiej (High) temperaturze przez około 3 godziny albo przy niskiej (Low) przez 6 godzin. Pod koniec gotowania wyciągnij kawałki kurczaka i pozostaw w ciepłym miejscu. Zmiksuj chaber z małą ilością zimnej wody, aby powstała jednolita masa i dodaj do rondla curry cooker wraz ze śmietaną, dobrze wymieszaj. Włóż z powrotem kurczaka do garnka, przykryj pokrywką i gotuj przez jeszcze jakiś czas, aż mieszanka zgęstnieje. Pod koniec drobno posiekaj pozostały estragon i dodaj do garnka. Podawaj natychmiast.

pieczone jabłka

*3 jabłek do gotowania (wybrać odpowiednią wielkość, dopasowaną do rozmiarów misy do gotowania)
75 g mieszanych suszonych owoców
2.5 ml cynamonu
25 g miłego cukru
nieoczyszczonego
75 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 misy 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 2-3 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 muskatołowa*

Umieść ryż, cukier i mleko w garnku-wkładce, dobrze wymieszaj. Na powierzchni umieść zestrugane masło i posyp gałką muskatołową. Przykryj pokrywką i gotuj przy wysokim (High) temperaturze przez około 3 godziny albo przy niskim (Low) przez 4-5 godzin. Po 1. godzinie gotowania wymieszaj składniki w garnku. Zrób to jeszcze raz w trakcie dalszego gotowania.

chutney z jabłek

*Kawałki korzenia imbiru pokrojone w kostki o grubości 1 cm
7.5 ml przypraw do peklowania
700 g przygotowanych, pokrojonych jabłek do gotowania, np. Bramleys
100 g sułtanek
100 g drobno pokrojonej cebuli
1 duży, obrany i rozdrobniony ząbek czosnku
150g cukru nieoczyszczonego
150 ml octu słodowego*

Owinąć imbir i przyprawy do peklowania małym kawałkiem muslinu i związać.

Umieścić wszystkie składniki w misie do gotowania i dobrze wymieszać. Przykryć pokrywką i gotować przy ustawieniu niskim (Low) przez około 8 godzin. Pod koniec gotowania zdjąć 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 900 g 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.
- Будьте осторожны: не обожгитесь паром, выходящим из устройства для приготовления карри, особенно при снятии крышки.
- Будьте осторожны, снимая и переставляя устройство для приготовления карри, так все его части при использовании нагреваются. Используйте перчатки-прихватки.
- Никогда не используйте неисправное устройство для приготовления карри. Проверьте или отремонтируйте его: обратитесь к «Техническое обслуживание и информация для клиента».
- 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.
- Всегда выключайте устройство для приготовления карри из сети, если не используете его.
- Никогда не ставьте долговарку на плиту или в духовку.
- Не ставьте прибор на поверхности, чувствительные к высоким температурам.

- Не используйте устройство для приготовления карри рядом с (или под) занавесками или другими воспламеняющимися материалами.
- Используйте устройство для приготовления карри только с емкостью, входящей в его комплект.
- 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 разогревайте пищу в устройстве для приготовления карри.
- Полностью приготовленная пища должна выделять сок.
- Не следует варить мясо и птицу до полуготовности с целью заморозки и последующего приготовления до полной готовности.
- Следуйте советам изготовителя по приготовлению того или иного ингредиента, особенно сушеной фасоли. Например, сушеную красную фасоль необходимо вымачивать в воде в течение ночи, а затем варить в

чистой кипящей питьевой воде не менее 10 минут, чтобы разрушились токсины, после чего тщательно слить воду, и уже после этого переложить в устройство для приготовления карри.

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 Ручки
- ④ Основание
- ⑤ Регулятор

Как использовать ваше устройство для приготовления карри

- 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 окончания приготовления пищи выключите устройство для приготовления карри и отключите его от сети.

Время варки зависит от типа продуктов, которые вы готовите. Указанные здесь сроки

приготовления следует рассматривать только как рекомендуемые.

При включении устройства для приготовления карри на минимум (**отметка Low Setting**) пища будет медленно готовиться в течение дня, и ее приготовление займет примерно 6 часов. Этот уровень нагрева можно использовать и для приготовления более нежных продуктов, для которых рекомендуется замедленный процесс приготовления. Это относится, например, к запеченным яблокам или припущенным фруктам.

Быстро High – более быстрая варка продуктов в течение 3 - 4 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 использованию вашего устройства для приготовления карри

- 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 После нескольких месяцев использования глазурь на стенках емкости для приготовления пищи может потрескаться: это обычное явление для глазурованной керамической посуды, которое никак не влияет на эффективность работы устройства для приготовления карри.
- 9 При использовании рецептов традиционной кухни вам может понадобиться уменьшить объем используемой жидкости. В этом устройстве жидкость не испаряется так быстро, как при традиционных способах приготовления блюд, хотя небольшое количество жидкости все же необходимо – для переноса тепла.
- 10 Никогда не заполняйте устройство для приготовления карри более чем на 2/3.
- 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 добавлять в последние полчаса приготовления блюда. Это позволит сохранить неизменными цвет и текстуру овощей и температуру внутри емкости.
- 13 Наилучшие результаты достигаются, когда все приготавливаемые продукты покрыты жидкостью.
- 14 Рекомендуется снять с мяса излишний жир.
- 15 При приготовлении кусков мяса с целыми костями следует аккуратно уложить их в чашу и время от времени добавлять жидкость. Переворачивайте куски в процессе приготовления.
- 16 Для ускорения процесса приготовления рекомендуется использовать горячий бульон.
- 17 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. Не мойте части устройства для приготовления карри в посудомоечной машине.

Основание

Протрите наружную сторону устройства для приготовления карри влажной тряпочкой и просушите. Никогда не погружайте основание прибора в воду.

Чаша и крышка

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

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:
- Использование вашего устройства для приготовления карри.
- Обслуживания и ремонта
Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели ваше устройство для приготовления карри.

РЕЦЕПТЫ

Кроме приготовления самого карри, ваше устройство можно использовать и для приготовления других блюд, в том числе по предложенным ниже рецептам.

Суп-пюре с сыром Чеддер и луком

*4 картофелины средней величины, очищенные и нарезанные пластинками.
1 головка чеснока с крупными дольками (очистить)
475 мл бульона
220 г сыра Чеддер (натереть на терке)
50 г молодых луковиц (нарезать)
Соль, перец*

Поместите картофель, чеснок и бульон в емкость для приготовления пищи. Готовьте при максимальной температуре (High) в течение 2 часов. Выньте смесь и измельчите ее в блендере до необходимой консистенции. Снова поместите смесь в емкость для приготовления пищи, добавьте сыр, лук-резанец и приправы. Оставьте при максимальной температуре (High) еще на 30 минут. Перед подачей на стол можно добавить сыр и сливки.

Тушеная говядина с овощами

15 мл оливкового масла (1 чайная ложка)
900 г мяса с костью (верхняя часть ноги)
1 луковица (очистить и порезать)
3 торковки (очистить и порезать на куски толщиной 1 см)
500 г горячего говяжьего бульона

Разогрейте растительное масло на сковороде и подрумяньте говядину со всех сторон. Добавьте овощи и жарьте до получения светло-золотистого цвета. Переложите смесь в емкость для приготовления пищи, добавьте горячий бульон и приправы. Накройте крышкой и готовьте при максимальной температуре (High) примерно 4 часа и при минимальной (Low) примерно 7 часов.

Говядина в пиве

600 г нежирного мяса для рагу (порезать кубиками толщиной 2,5 см)
2 картофелины средней величины, разрезанные на 8 частей каждая.
1 крупная луковица, разрезанная на 8 частей.
2-3 морковки (порезать ломтиками толщиной 1 см)
300 мл пива
200 мл говяжьего бульона
1 чайных ложки мелко порубленной петрушки
1 пучок чабреца (25 г) без стеблей
1-2 чайных ложки кукурузной муки
Соль, перец

Положите все ингредиенты в емкость для приготовления пищи и готовьте при максимальной

температуре (High) примерно 4 часа или при минимальной (Low) примерно 6 часов. Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды, чтобы получить мягкую пасту. Снимите крышку, добавьте смесь в емкость для приготовления пищи и тщательно перемешайте. Снова накройте крышкой и продолжайте готовить, пока сок не закипит и слегка не загустеет.

Соус Болоньез

**Используется как основа для приготовления спагетти
Болоньез или Лазанье**

15 мл оливкового масла (1 чайная ложка)
1 крупная порубленная луковица.
5 ломтиков бекона с прослойками мяса (мелко порезать)
650 г нежирного говяжьего фарша
1 банки (по 454 г) резаных консервированных томатов
1 головка чеснока (очистить и мелко порезать)
1 чайные ложки (15 мл) томатной пасты (лпбо по вкусу)
соль и перец
150 г грибов (мелко порезать)

Разогрейте растительное масло на большой сковороде и жарьте лук до получения золотисто-коричневого цвета, затем переложите его в емкость для приготовления пищи. Положите на сковороду бекон, пожарьте его, вытопив жир, и переложите в емкость для приготовления пищи. Жарьте мясо, пока оно не зарумянится, затем добавьте порубленные помидоры, доведите смесь до кипения, после чего переложите в емкость для приготовления пищи. Положите все остальные ингредиенты в емкость

для приготовления пищи. Готовьте при максимальной (High) температуре примерно 3-4 часа или при минимальной (Low) в течение 6 часов.

Курица в винном соусе (Coq au vin)

150 г бекона (порезать кубиками)
1 крупная порубленная луковица.
1 головки чеснока (покрошить)
300 г мелких грибочков (порезать на толстые ломтики)
4 куриных грудок без костей
275 мл красного вина
375 мл горячего куриного бульона
Соль, перец
Кукурузная мука (по желанию)

Поместите все ингредиенты в устройство для приготовления карри. Накройте крышкой и готовьте при максимальной (High) температуре примерно 3-4 часа или при минимальной (Low) примерно 6 часов.

Если хотите, можете загустить сок с помощью небольшого количества кукурузной муки, перемешанной с водой до получения мягкой пасты. Снимите крышку, добавьте смесь в емкость для приготовления пищи и тщательно перемешайте (при необходимости выньте кусочки куриной грудки и держите их в тепле, пока добавляете кукурузную муку). Снова накройте крышкой и продолжайте готовить, пока сок не закипит и слегка не загустеет.

Куриное рагу с эстрагоном

15 г сливочного масла
15 мл оливкового масла (1 чайная ложка)
4 куриных грудок
1 мелко порубленная луковица.
150 мл сухого белого вина
150 мл горячего куриного бульона
4 веточек эстрагона
50 мл густых сливок
Соль, перец
1 столовая ложка/15 мл кукурузной муки (примерно).

Разогрейте сливочное и растительное масло в сковороде. Добавьте кусочки курицы и подрумяньте их с обеих сторон. Переложите курицу в емкость для приготовления пищи. Обжарьте лук и поместите его в емкость для приготовления пищи вместе с вином, бульоном, 2 веточками эстрагона и приправами. Накройте крышкой и готовьте при максимальной (High) температуре примерно 3 часа или при минимальной (Low) примерно 6 часов. Перед концом приготовления выньте кусочки курицы и держите их в тепле. Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством воды до получения мягкой пасты и добавьте ее в устройство для приготовления карри вместе со сливками. Тщательно перемешайте. Снова положите кусочки курицы в емкость для приготовления пищи, накройте крышкой и варите, пока смесь не загустеет. Для завершения приготовления блюда мелко порубите оставшийся эстрагон и добавьте в емкость для приготовления пищи. Готовое блюдо сразу подавайте на стол.

Тушеные яблоки

3 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 2-3 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

Поместите рис, сахар и молоко в емкость для приготовления пищи и тщательно перемешайте. Сверху покройте стружкой сливочного масла и присыпьте молотым мускатным орехом. Накройте крышкой и готовьте при максимальной (High) температуре примерно 3 часа или при минимальной (Low) 4-5 часов. Через 1 час и еще один раз в процессе приготовления перемешайте содержимое емкости.

Яблочный соус чатни

Ломтик корня имбиря шириной
около 1 см
7.5 мл специй для пикантей
700 г нарезанных ломтиками
яблок столовых сортов (напр.
Брэмли)
100 г изюма кишмиш
100 г тонко порезанного лука
1 крупная головка чеснока
(очистить и покрошить)
150 г темно-коричневого сахара
150 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 900 г соуса.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή 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.
- Προσέχετε μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από το σκεύος curry cooker, ιδίως όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Να χειρίζεστε το σκεύος curry cooker με προσοχή, διότι όλα τα μέρη του αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το σκεύος curry cooker εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις 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 αφήντε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο όπου μπορούν να το φτάσουν παιδιά.
- Να αποσυνδέετε πάντα το σκεύος από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος curry cooker κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Χρησιμοποιείτε το curry cooker μόνο με το σκεύος που παρέχεται.

- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπτε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

ασφάλεια τροφών

- Μαγειρεύετε καλά το κρέας (περιλαμβανομένων των πουλερικών), το ψάρι και τα θαλασσινά. Μην τα μαγειρεύετε ποτέ ενώ είναι κατεψυγμένα.
- Μην ξαναζεσταίνετε το φαγητό στο σκεύος curry cooker.
- 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 οδηγίες μαγειρέματος του παρασκευαστή των συστατικών, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για ξερά φασόλια. Για παράδειγμα, πρέπει να μουσκεύετε τα κόκκινα ξερά φασόλια από το προηγούμενο βράδυ και μετά να τα βράζετε σε κατσαρόλα με φρέσκο νερό και σε δυνατή φωτιά για τουλάχιστον 10 λεπτά, ώστε να καταστραφούν οι τοξίνες. Στη συνέχεια, τα στραγγίζετε και τα ρίχνετε στο σκεύος curry

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 χερούλια
- ④ κεντρική μονάδα
- ⑤ διακόπτης χειρισμού

πώς χρησιμοποιείται το σκεύος curry cooker

- 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, θέστε το σκεύος curry cooker εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το από την παροχή ρεύματος.

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

Η Χαμηλή (Low) Ρύθμιση το φαγητό μαγειρεύεται σιγά σιγά κατά τη διάρκεια της ημέρας και το μαγείρεμα διαρκεί περίπου 6 ώρες. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση αυτή όταν μαγειρεύετε πιο ευαίσθητες τροφές για τις οποίες ενδείκνυται το ελαφρύτερο μαγείρεμα, όπως τα ψητά μήλα και τα φρούτα κομπόστα.

Η Υψηλή (High) Ρύθμιση επιταχύνει τη διαδικασία μαγειρέματος συγκριτικά με τη Χαμηλή ρύθμιση με χρόνους μαγειρέματος μεταξύ 3 και 4 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 του σκεύους curry cooker

- 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, το σμάλτο του σκεύους μπορεί να εμφανίσει ραγίσματα: αυτό συμβαίνει συχνά με τα επισμαλτωμένα κεραμικά και δεν επηρεάζει την αποτελεσματικότητα του σκεύους curry cooker.
- 9 Εάν προσαρμόζετε συνταγές για συμβατικό τρόπο μαγειρέματος, ίσως χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα του υγρού που χρησιμοποιείται. Σε αυτό το σκεύος τα υγρά δεν εξατμίζονται τόσο γρήγορα όσο στο συμβατικό μαγείρεμα, παρόλο που χρειάζεται κάποια ποσότητα υγρού για να μεταδίδεται καλύτερα η θερμότητα.
- 10 Μην γεμίζετε ποτέ το σκεύος curry cooker κατά περισσότερο από τα 2/3.
- 11 Τα γαλακτοκομικά προϊόντα, περιλαμβανομένης της κρέμας γάλακτος, της ξινής κρέμας (τοφφ γσεαν) και του γιαουρτιού, θα πρέπει να προστίθενται προς το τέλος του μαγειρέματος για να αποτραπεί όσο είναι δυνατόν το σβόλισμα.
- 12 Τα κατεψυγμένα λαχανικά όπως ο αρακάς θα πρέπει να αποψύχονται και να προστίθενται στο σκεύος την τελευταία $\frac{1}{2}$ - 1 ώρα του μαγειρέματος. Με αυτό τον τρόπο διατηρείται το χρώμα και η υφή των λαχανικών, καθώς και η θερμοκρασία μέσα στο σκεύος.
- 13 Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα υλικά είναι καλυμμένα με υγρό.
- 14 Αφαιρέστε το παραπανίσιο λίπος από το κρέας.
- 15 Όταν μαγειρεύετε ολόκληρα μπουτία, σιγουρευτείτε πως χωράνε άνετα στο δοχείο μαγειρέματος και προσθέτετε συνέχεια υγρά. Γυρίστε πλευρά στο φαγητό στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
- 16 Αν χρησιμοποιήσετε ζεστό ζωμό θα επιταχύνετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 17 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.

Μην πλένετε τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

κεντρική μονάδα

Σκουπίζετε την εξωτερική επιφάνεια του curry cooker με υγρό πανί και, στη συνέχεια, με στεγνό. Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα βάσης 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.

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:

- πώς χρησιμοποιείται το σκεύος curry cooker
 - την επισκευή ή τη συντήρηση
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το σκεύος curry cooker.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Εκτός από το μαγείρεμα φαγητών με κάρυ, το σκεύος curry cooker της Kenwood είναι επίσης κατάλληλο και για άλλα φαγητά, όπως, μεταξύ άλλων, για τις συνταγές που ακολουθούν.

σούπα με πατάτες, τσένταρ και πράσα

4 μέτριες προς μεγάλες πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε φέτες

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο,

ξεφλουδισμένη

475 ml ζωμού

220 g τυρί τσένταρ, τριμμένο

50 g φρέσκα πράσα, τεμαχισμένα αλάτι και πιπέρι

Βάζετε τις πατάτες, το σκόρδο και το ζωμό μέσα στο σκεύος μαγειρέματος. Μαγειρεύετε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 2 ώρες. Βγάξετε το μείγμα και το αναμειγνύετε σε μπλέντερ έως ότου αποκτήσει την υφή που θέλετε. Ξαναβάζετε το μείγμα στο σκεύος μαγειρέματος και προσθέτετε το τυρί, σχινόπρασο και αλατοπίπερο. Αφήνετε να μαγειρευτούν στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 30 ακόμη λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον τυρί και κρέμα γάλακτος.

ψητό μοσχάρι με λαχανικά

15 ml/1 κουταλιά λάδι
900 g μπούτι από το πάνω μέρος
1 ξεφλουδισμένο και τεμαχισμένο
κρεμμύδι
3 καρότα ξεφλουδισμένα και
κομμένα σε
φέτες πάχους 1 εκ
500 ml ζεστό βοδινό ζωμό

Ζεσταίνετε το λάδι σε τηγάνι και
ροδίζετε το βοδινό από κάθε πλευρά.
Προσθέτετε τα λαχανικά και τα
τηγανίζετε μέχρις ότου ξανθύνουν
ελαφρώς. Μεταφέρετε το μείγμα στο
σκεύος μαγειρέματος, προσθέτετε το
ζεστό ζωμό και αλατοπίπερο.
Τοποθετείτε το καπάκι στη θέση του
και μαγειρεύετε στην Υψηλή (High)
ρύθμιση για περίπου 4 ώρες, και στη
Χαμηλή (Low) Ρύθμιση για περίπου 7
ώρες.

μοσχάρι με μπύρα

600 g άπαχη μπριζόλα κατσαρόλας
κομμένη σε κύβους 2,5 εκ
2 μέτριες πατάτες, κομμένες σε
οκτώ κομμάτια η καθεμία
1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο στα
οκτώ
2-3 καρότα, κομμένα σε κομμάτια
πάχους 2 εκ.
300 ml μπύρα
200 ml βοδινό ζωμό
20 ml/1 κουταλιές φρέσκο
μαϊντανό, ψιλοκομμένο
25 ημιασάκι ψιλοκομμένο θυμάρι,
χωρίς κοτσάνια
20-30 ml/1-2 κουταλιές
κορνφλάουρ
αλάτι και πιπέρι

Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο
σκεύος και τα αφήνετε να
μαγειρευτούν στην Υψηλή (High)
ρύθμιση για 4 ώρες περίπου ή στη
Χαμηλή (Low) ρύθμιση για 6 ώρες
περίπου. Αναμειγνύετε το κορν-
φλάουρ με λίγο κρύο νερό έως ότου

γίνει ομοιογενής πολτός. Αφαιρείτε
το καπάκι, προσθέτετε το μείγμα στο
σκεύος μαγειρέματος και
ανακατεύετε καλά. Ξαναβάζετε το
καπάκι και μαγειρεύετε λίγη ώρα
ακόμη έως ότου το υγρό αρχίσει να
κοχλάζει και πήξει ελαφρώς.

σάλτσα μπολονέζ

**Χρησιμοποιείται ως βάση για
Σπαγγέτι Μπολονέζ ή Λαζάνια**

15 ml/1 κουταλιά λάδι
1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
5 λωρίδες μπέικον, ψιλοκομμένο
650 g μοσχαρίσιος κιμάς
1 x 454 g κονσέρβες ψιλοκομμένο
ντοματάκια
1 σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδισμένη
και λιωμένη
1 κοφτές κουταλιές/15 ml
τοματοπολτού ή ανάλογα με τη
γεύση
αλάτι και πιπέρι
150 g μανιτάρια λεπτοκομμένα

Ζεσταίνετε το λάδι σε μεγάλο
τηγάνι, τηγανίζετε το κρεμμύδι έως
ότου ξανθύνει και μετά το
μεταφέρετε στο σκεύος
μαγειρέματος. Προσθέτετε το
μπέικον στο τηγάνι για να το
τηγανίσετε και το ρίχνετε στο
σκεύος μαγειρέματος. Τηγανίζετε το
κρέας έως ότου ροδίσει, προσθέτετε
τις ψιλοκομμένες ντομάτες, αφήνετε
το μείγμα να πάρει βράση και μετά
το μεταφέρετε στο σκεύος
μαγειρέματος. Τοποθετείτε τα
υπόλοιπα υλικά στο σκεύος
μαγειρέματος. Μαγειρεύετε στην
Υψηλή (High) ρύθμιση για 3 - 4 ώρες
περίπου ή στη Χαμηλή (Low) ρύθμιση
για 6 ώρες.

coq au vin (κόκορας κρασάτος)

150 g μπέικον, κομμένο σε κύβους
1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
300 g μανιτάρια, σε παχιές φέτες
4 στήθη κοτόπουλο χωρίς κόκαλο
275 ml κόκκινο κρασί
375 ml ζεστός ζωμός κότας
αλάτι και πιπέρι
κορνφλάουρ (προαιρετικό)

Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο σκεύος curry cooker. Σκεπάζετε με το καπάκι και μαγειρεύετε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 3 - 4 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) ρύθμιση για 6 ώρες περίπου.

Εάν θέλετε, δένετε λίγο τη σάλτσα με κορν-φλάουρ που έχετε διαλύσει σε νερό έως ότου γίνει ομοιογενής πολτός. Αφαιρείτε το καπάκι, προσθέτετε το μείγμα στο σκεύος μαγειρέματος και ανακατεύετε καλά (εάν χρειάζεται, βγάζετε τα στήθη κοτόπουλου και τα διατηρείτε ζεστά έως ότου προσθέσετε το κορν-φλάουρ). Ξαναβάζετε το καπάκι και μαγειρεύετε λίγη ώρα ακόμη, έως ότου το υγρό αρχίσει να κοχλάζει και πήξει ελαφρώς.

κοτόπουλο με εστραγκόν στην κατσαρόλα

15 g βούτυρο
1 κουταλιά/15 νμ λάδι
4 στήθη κοτόπουλο
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
150 ml ξηρό λευκό κρασί
150 ml ζεστός ζωμός κότας
4 κλαράκια εστραγκόν
50 ml παχιά κρέμα γάλακτος
αλάτι και πιπέρι
1 κουτ. σούπας/15 ml κορν-φλάουρ (περίπου)

Ζεσταίνετε το βούτυρο και το λάδι σε τηγάνι. Προσθέτετε τα κομμάτια κοτόπουλου και τα ροδίζετε και από τις δύο πλευρές. Μεταφέρετε το κοτόπουλο στο σκεύος μαγειρέματος. Τηγανίζετε το κρεμμύδι και το βάζετε στο σκεύος με το κρασί, το ζωμό, 2 κλωνάρια εστραγκόν και αλατοπίπερο. Σκεπάζετε με το καπάκι και μαγειρεύετε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για 3 ώρες περίπου και στη Χαμηλή (Low) Ρύθμιση για 6 ώρες περίπου. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, βγάζετε τα κομμάτια κοτόπουλου και τα διατηρείτε ζεστά. Αναμειγνύετε το κορν-φλάουρ με λίγο νερό έως ότου γίνει ομοιογενής πολτός και το προσθέτετε στο σκεύος curry cooker με την κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας καλά. Ξαναβάζετε το κοτόπουλο μέσα στο μπολ μαγειρέματος, σκεπάζετε με το καπάκι και αφήνετε να μαγειρευτεί λίγη ώρα ακόμη έως ότου πήξει η σάλτσα. Στο τέλος, ψιλοκόβετε το υπόλοιπο εστραγκόν και το προσθέτετε στο σκεύος μαγειρέματος. Σερβίρετε αμέσως.

ψητά μήλα

3 Μήλα για μαγείρεμα (διαλέξτε μήλα με μέγεθος που να χωράνε στο δοχείο μαγειρέματος)
75 g ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα
2.5 ml κουταλιά κανέλα
25 g μαλακή μαύρη ζάχαρη
75 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 2-3 ώρες (αυτό εξαρτάται από το μέγεθος και την ποικιλία των μήλων).

πουτίγκα ρυζιού

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

Βάζετε το ρύζι, τη ζάχαρη και το γάλα μέσα στο σκεύος μαγειρέματος και ανακατεύετε καλά. Προσθέτετε ξύσματα βουτύρου και πασπαλίζετε με μοσχοκάρυδο. Τοποθετείτε το καπάκι στη θέση του και μαγειρεύετε στην Υψηλή (High) ρύθμιση για περίπου 3 ώρες ή στη Χαμηλή (Low) Ρύθμιση για 4-5 ώρες. Μετά από 1 ώρα ανακατεύετε τα υλικά μέσα στο σκεύος μαγειρέματος και επαναλαμβάνετε άλλη μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

μείγμα μήλων

Ένα κομμάτι ρίζας πιπερόριζας περίπου 1 εκ.
7.5 ml μείγματος καρυκευμάτων
700 g μήλα σε φέτες για μαγειρική (π.χ. Βσανμεστ)
100 g ξανθή σταφίδα
100 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδισμένη και θρυμματισμένη
150 g μαύρη ζάχαρη
150 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 900 g

صلصة التفاح

قطعة من الزنجبيل حوالي ١ سم / ١/٢ بوصة
مربعة

٧.٥ مل / ١,٥ ملعقة صغيرة تابل تخليل

٧٠٠ غ / ١,٥ رطل قطع تفاح مجهزة للطهي

١٠٠ غ / ٣,٥ أونس زبيب

١٠٠ غ / ٣,٥ أونس بصل مفروم ناعم

١ فص ثوم صغير مقشر ومطحون

١٥٠ غ / ٥ أونس سكر بني غامق

١٥٠ مل / ٥ أونس خل الشعير

اربطي الزنجبيل مع تابل التخليل داخل قطعة
قماش رقيقة.

أضيفي كل المكونات إلى وعاء الطهي مع
التقليب جيداً.

ضعي الغطاء العلوي مع ضبط الجهاز على
إعداد الطهي Low (منخفض) لمدة ٨ ساعات.

في نهاية الطهي، أزيل الغطاء العلوي، قلبي
المكونات ثم اضبطي الجهاز على إعداد الطهي

High (عالي) واجعلي الخليط يغلي لمدة ٣٠-

٦٠ دقيقة إضافية أو حتى الوصول إلى القوام

المطلوب. بردي المحتوي بعض الشيء وضعيه
في أوعية تخزين نظيفة وغطي الأوعية سريعاً.

الكمية المصنعة حوالي ٢ رطل

الدجاج بعصير العنب الأحمر

١٥٠ غ/ ٥ أونس لحم بقري، مكعبات

١ ثمرة بصل كبيرة مفرومة

١ فص ثوم مطحون

٣٠٠ غ/ ١٠ أونس مشروم قطع سميكة

٤ قطع صدور دجاج مخلية من العظام

٢٧٥ مل/ ١٠ أونس عصير عنب أحمر

٣٧٥ مل/ ١٣ أونس مرق دجاج ساخن

ملح وفلفل أسود

نشا (اختياري)

ضعي كل المكونات في جهاز طهي الكاري.

ضعي الغطاء العلوي واضبطي الجهاز على

إعداد الطهي High (عالي) والطهي لمدة ٣-٤

ساعات أو الطهي على إعداد الطهي Low

(منخفض) لمدة ٦ ساعات.

في حالة الحاجة، يمكن تكوين قوام ثخين

بإضافة القليل من النشا إلى الماء البارد

وتكوين عجينة ناعمة. أزيل الغطاء العلوي

وأضيفي المزيج إلى وعاء الطهي مع التقليب

الجيد (في حالة الحاجة، أزيل صدور الدجاج

وتابعي التسخين مع إضافة النشا). غطي

الوعاء وقومي بالطهي لفترة إضافية من الوقت

حتى ظهور فقاعات وتكوين قوام ثخين.

الدجاج بالشيخ

١٥٠ غ/ ١/٢ أونس زبد

١ ملعقة صغيرة ١٥٠ مل زيت

٤ قطع صدور دجاج

١ ثمرة بصل مفروم ناعم

١٥٠ مل/ ٥ أونس عصير عنب

١٥٠ مل/ ٥ أونس مرق دجاج ساخن

٤ عيدان شيخ

٥٠ مل/ ٢ أونس قشدة كاملة الدسم

ملح وفلفل أسود

١ ملعقة صغيرة ١٥٠ مل نشا (اختياري)

سخني الزبد والزيت في المقلاة. أضيفي قطع

صدور الدجاج مع التحمير على كلا الجانبين.

انقلي صدور الدجاج إلى وعاء الطهي. حمري

البصل وأضيفي مع عصير العنب، المرق، ٢

عود شيخ والتوابل إلى وعاء الطهي. ضعي

الغطاء العلوي مع ضبط الجهاز على إعداد

الطهي High (عالي) والطهي لمدة ٣ ساعات أو

الطهي على إعداد الطهي Low (منخفض) لمدة

٦ ساعات. في نهاية الطهي، أزيل قطع الدجاج

وتابعي التسخين. امزجي بعض النشا مع

القليل من الماء البارد لتكوين عجينة ناعمة ثم

أضيفي المزيج إلى جهاز طهي الكاري مع

القشدة والتقليب الجيد. أعيدي قطع الدجاج

إلى وعاء الطهي، أعيدي الغطاء العلوي وتابعي

الطهي لفترة إضافية من الوقت حتى يصبح

قوام المزيج ثخين. في نهاية الطهي، افرمي

عيدان الشيخ ناعماً وأضيفيها إلى وعاء الطهي.

قدميها فوراً.

التفاح المطهي

٣ ثمرات تفاح (اختارها بحجم مناسب

بحيث يمكن وضعها داخل وعاء الطهي)

٧٥ غ/ ٢، ٥ أونس فواكه مجففة

٢، ٥ مل/ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة

٢٥ غ/ ١ أونس سكر بني ناعم

٧٥ مل/ ٢، ٥ أونس ماء بارد

اغسلي التفاح مع إزالة لب الثمرات وعمل شق

طولي حول مركز الثمرة باستخدام سكين حاد

في منتصف الثمرة. أضيفي ثمرات التفاح إلى

وعاء الطهي. امزجي الفاكهة المجففة، القرفة

والسكر معاً لحشو لب كل ثمرة تفاح. أضيفي

الماء وضعي الغطاء العلوي. اطيبي على إعداد

الطهي Low (منخفض) لمدة ٢-٣ ساعات

(تعتمد مدة الطهي على حجم ونوع ثمرات

التفاح).

بودنغ الأرز

٧٥ غ/ ٣ أونس أرز بحبات قصيرة أو أرز

بودنغ

٥٠ غ/ ٢ أونس سكر بودرة

١ لتر/ ٤/٣ باينت حليب

٢٥ غ/ ١ أونس زبد

جوزة الطيب

أضيفي الأرز، السكر والحليب إلى وعاء الطهي

مع التقليب الجيد. أضيفي الزبد مع رش جوزة

الطيب. ضعي الغطاء العلوي مع ضبط الجهاز

على إعداد الطهي High (عالي) والطهي لمدة ٣

ساعات أو الطهي على إعداد الطهي Low

(منخفض) لمدة ٤-٥ ساعات. بعد ساعة قلبي

محتويات وعاء الطهي ثم التقليب مرة أخرى

أثناء الطهي.

اللحم البقري المحمر مع الخضراوات

١٥ مل / ١ ملعقة صغيرة زيت
٩٠٠ غ / ٢ رطل عرق لحم بقري
١ ثمرة بصل مقشرة ومفرومة
٣ ثمرات جزر مقشرة ومقطعة إلى شرائح
١ سم / ١/٢ بوصة
٥٠٠ مل / ٢/٤ باينت مرق لحم بقري ساخن
سخني الزيت في مقلاة وحمري اللحم البقري
على جميع الجوانب. أضيفي الخضراوات
واستمري في التحمير حتى يتحول اللون إلى
الذهبي الفاتح.
ضعي المزيج في وعاء الطهي، أضيفي المرق
الساخن والتوابل.
ضعي الغطاء العلوي مع ضبط الجهاز على
إعداد الطهي High (عالي) والطهي لمدة ٤
ساعات ثم الطهي على إعداد الطهي Low
(منخفض) لمدة ٧ ساعات.

اللحم بالشعير

٦٠٠ غ / ١ رطل ٥ أونس كباب حلة مقطع في
شكل مكعبات ١ بوصة / ٢ سم
٢ ثمرة بطاطس كل ثمرة مقطعة ٨ أجزاء
١ ثمرة بصل مقطعة ٨ أجزاء
٢-٣ ثمرة جزر قطع سمكة ٢ سم / ٣/٤
بوصة
٣٠٠ مل / ١٠ أونس شراب شعير
٢٠٠ مل / ٧ أونس مرق لحم بقري
٢٠ مل / ١ ملعقة صغيرة بقونس طازج
مفروم
٢٥ غ / ١ أونس زعتر مع إزالة العيدان
٢٠-٣٠ مل / ١-٢ ملعقة صغيرة نشا
ملح وفلفل أسود

أضيفي كل المكونات إلى وعاء الطهي مع
الطهي على الإعداد High (عالي) لمدة ٤
ساعات تقريباً أو الإعداد Low (منخفض) لمدة
٦ ساعات تقريباً. امزجي النشا مع القليل من
الماء البارد لتكوين عجينة ناعمة. أزيل الغطاء
العلوي وأضيفي المزيج إلى وعاء الطهي وقلبي
المكونات جيداً. غطي الوعاء وقومي بالطهي
لفترة إضافية من الوقت حتى ظهور فقاقيع
وتكوين قوام ثخين.

صلصة البولونيز

تستخدم بشكل أساسي مع معكرونة

اسباغتي بولونيز أو الزانيا

١٥ مل / ١ ملعقة صغيرة زيت

١ ثمرة بصل كبيرة مفرومة

٥ قطع لحم بقري

٦٥٠ غ / ١ رطل ٧ أونس لحم بقري مفروم

١٥٤ غ قطع طماطم (بندورة) معلبة

١ فص ثوم مقشر ومطحون

١ ملعقة / ١٥ مل معجون طماطم (بندورة)

لاكساب طعم

ملح وفلفل أسود

١٥٠ غ / ٥ أونس مشروم مفروم ناعم

سخني الزيت في مقلاة وحمري البصل حتى
يتحول إلى اللون البني الذهبي ثم أضيفيه إلى
وعاء الطهي. أضيفي قطع اللحم إلى المقلاة
وقومي بالتحمير ثم أضيفي اللحم المحمر إلى
وعاء الطهي. قومي بتحمير اللحم المفروم،
أضيفي قطع الطماطم واتركي المزيج حتى
يغلي ثم انقلي المزيج إلى وعاء الطهي. أضيفي
باقي المحتويات إلى وعاء الطهي. اضبطي
الجهاز على إعداد الطهي High (عالي)
والطهي لمدة ٣-٤ ساعات أو الطهي على إعداد
الطهي Low (منخفض) لمدة ٦ ساعات

- ١١ يجب إضافة منتجات الحليب، وتتضمن القشدة، السور كريم والزبادي قرب انتهاء الطهي للمساعدة في منع حدوث أي تخثر.
- ١٢ يجب إذابة الخضراوات المجمدة مثل البازلاء وإضافتها في الفترة من ١/٢ إلى ١ ساعة قبل انتهاء الطهي. يضمن ذلك الحفاظ على لون وقوام الخضراوات بالإضافة إلى درجة الحرارة داخل وعاء الطهي.
- ١٣ يتم الحصول على أفضل النتائج عند تغطية كل المكونات بالسوائل.
- ١٤ انزعى الدهون الذائدة من اللحوم.
- ١٥ عند طهي قطع لحوم مفصليّة تأكدي من وضعها بشكل سليم داخل وعاء الطهي وأضيفي دائماً السوائل. قلبي قطع اللحوم المفصليّة أثناء الطهي.
- ١٦ استخدام المكونات الساخنة يسرع من عملية الطهي.
- ١٧ لتكوين مرق ثخين، امزجي بعض النشا مع القليل من الماء البارد لتكوين عجينة ملساء. أضيفي المزيج إلى وعاء الطهي قرب انتهاء الطهي. غطي الوعاء وقومي بالطهي لفترة إضافية من الوقت حتى ظهور فقاعات وتكوين قوام ثخين.

العناية والتنظيف

قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز، فصله عن مصدر الطاقة وتركه حتى يبرد قبل إجراء عمليات التنظيف. لا تغسلي أية أجزاء في غسالة الأطباق.

وحدة القاعدة

امسحي السطح الخارجي لجهاز طهي الكاري بقطعة قماش رطبة ثم جففيه. لا تغمرى وحدة القاعدة في الماء.

الغطاء العلوي، وعاء الطهي

غسيل في ماء دافئ به صابون، شطف جيد بالماء ثم التجفيف جيداً. الأطعمة الملتصقة بالوعاء يمكن استخدامها باستخدام فرشاة ناعمة.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- في حالة الحاجة إلى مساعدة حول: استخدام إناء طهي الكاري
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمترج الذي قمت بشراء جهاز طهي الكاري منه.

وصفات التحضير

بالإضافة إلى طهي الكاري، يتناسب أيضاً جهاز طهي الكاري من Kenwood مع طهي بعض الأطباق الأخرى والتي تتضمن الوصفات التالية:

حساء البطاطس، الشيدر والثوم المعمر

- ٤ ثمرات بطاطس بحجم متوسط إلى كبير مقشر ومقطع
- ١ فص ثوم كبير مقشر
- ٤٧٥ مل/ ١٦ أونس مرق
- ٢٢٠ غ/ ٧ أونس جبن شيدر مبشور
- ٥٠ غ/ ٢ أونس أوراق ثوم معمر مفرومة
- ملح وفلفل أسود

ضعي البطاطس، الثوم والمرق في وعاء الطهي. يتم الطهي على الإعداد High (عالي) لمدة ساعتين. أزيل المزيغ وقومي بخلطه في الخلاط للحصول على القوام المطلوب. أعيدي المزيغ إلى وعاء الطهي وأضيفي جبن الشيدر، الثوم المعمر والتوابل. اطهي المزيغ على إعداد الطهي High (عالي) لمدة ٣٠ دقيقة إضافية. قبل التقديم، يمكن إضافة جبن وقشدة إضافية.

استخدام جهاز طهي الكاري

- ١ اتبعي وصفة التحضير وأضيفي المكونات في جهاز طهي الكاري.
- ٢ ضعي وعاء الطهي على وحدة القاعدة.
- ٣ ضعي الغطاء العلوي في مكانه
- ٤ حددي إعداد الطهي المطلوب، على سبيل المثال High (عالي) أو Low (منخفض) ثم وصلي الجهاز بمصدر الطاقة.
- ٥ اتركي الجهاز يعمل حتى انتهاء وقت الطهي المحدد.

- ٦ بعد انتهاء الطهي، قومي بإيقاف تشغيل جهاز طهي الكاري وفصله عن مصدر الطاقة. الأزمنة التالية تستخدم كمرجع فقط حيث أنها تختلف تبعاً لنوع الطعام الذي يتم طهيهِ.

الإعداد Low (منخفض) يقوم بطهي الطعام تدريجياً على مدار اليوم ويستغرق حوالي ٦ ساعات. يمكن استخدام هذا الإعداد عند طهي أطعمة حساسة لدرجة الحرارة حيث تستفيد من معدل الطهي المنخفض مثل تحميص التفاح، سلق الفاكهة.

الإعداد High (عالي) يقوم بالإسراع من زمن الطهي على عكس الإعداد Low (المنخفض) في أزمنة طهي من ٣ إلى ٤ ساعات.

إعداد Keep Warm (الحفاظ على دفئ الأطعمة) - يستخدم هذا الإعداد بعد انتهاء طهي الأطعمة للحفاظ على دفئها. نوصي بعدم ترك الأطعمة دافئة لمدة أطول من ١ ساعة بعد انتهاء الطهي ثم فصل الجهاز عن الطاقة بعد الاستخدام.

تلميحات حول استخدام جهاز طهي الكاري

- ١ جهزي الأطعمة والمكونات في درجة حرارة الغرفة بدلاً من استخدامها مباشرة بعد إخراجها من المبرد. على الرغم من ذلك، المكونات مثل اللحوم والأسماك يجب ألا تبقى خارج المبرد لمدة أطول من المطلوب، لذلك أخرجيها من المبرد لتدفئتها فقط ثم أبقِ عليها مغلفة أو تغليفها بكيس من البلاستيك.

٢ قطعي الخضراوات مثل الجزر، البصل واللفت الأبيض لقطع صغيرة حيث تستغرق فترة طهي أطول من اللحوم.

٣ قطعي كل نوع من المكونات إلى قطع متساوية، حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي.

٤ تحمير اللحوم وعمل الخضار السوتيه أولاً في إناء منفصل يساعد على إزالة نسبة دهون معينة من اللحوم بالإضافة إلى تحسين الشكل العام للطعام وإكساب نكهة لكل من اللحوم والخضراوات. على الرغم من ذلك، من غير الضروري القيام بهذه الخطوة.

٥ لا تزيли الغطاء العلوي أكثر من اللازم أثناء الطهي حيث يؤدي ذلك إلى فقد الحرارة وتبخير السوائل. قد يكون من الضروري زيادة زمن الطهي من ٢٠ دقيقة إلى نصف ساعة حسب عدد مرات إزالة الغطاء العلوي وفتراتها.

٦ يتم الطهي دائماً في وعاء الطهي. لا تقومي بوضع الأطعمة مباشرة على وحدة القاعدة.

٧ لا تضعي وعاء الطهي مباشرة تحت الماء البارد فور انتهاء الطهي، أو صب ماء مغلي في وعاء الطهي البارد. قد يتفتت الوعاء عند تعريضه لتغيير مفاجئ في درجة الحرارة.

٨ قد يحدث تقشير لطبقة صقل وعاء الطهي بعد أشهر من الاستخدام: يحدث ذلك عادة مع أوعية الطهي الفخارية المصقولة ولا يؤثر على كفاءة جهاز طهي الكاري.

٩ في حالة تحضير وصفات أطعمة بطريقة الطهي التقليدية قد تحتاجين إلى تقليل كمية السوائل المستخدمة. لا يحدث تبخر سريع للسوائل في هذا الجهاز بالمقارنة بالطهي التقليدي على الرغم من ذلك يجب الحفاظ على كمية معينة من السوائل للمساعدة في الانتقال الحراري.

١٠ لا تقومي بتعبئة جهاز طهي الكاري أكثر من ٢/٣ سعة.

الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية لى الرسومات التوضيحية

قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية بعناية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.

الآمان

- ينتج بخار عن هذا الجهاز مما قد يسبب حدوث حروق.
- تجنبني الإصابة بالحروق نتيجة البخار المتصاعد عن جهاز طهي الكاري، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي.
- توخي الحذر عند التعامل مع جهاز طهي الكاري، ترتفع درجة حرارة جميع الأجزاء أثناء الاستخدام. استخدم قفازات الفرن.
- يحذر استخدام جهاز طهي الكاري في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر غمر وحدة القاعدة، السلك أو القابس في الماء - قد تصابين بصدمة كهربائية. حافظي على نظافة وجفاف مفاتيح التحكم.
- يحذر غمر وحدة القاعدة، السلك أو القابس في الماء - قد تصابين بصدمة كهربائية. حافظي على نظافة وجفاف مفاتيح التحكم.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- افصلي جهاز طهي الكاري دائماً عن التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- تحذر وضع الجهاز أو المكونات على الموقد أو داخل الفرن.
- لا تستخدم الجهاز على أسطح حساسة للحرارة.

- لا تستخدم جهاز طهي الكاري بالقرب من الستائر أو أسفلها أو بالقرب من أي مواد قابلة للاشتعال.
- استخدم جهاز طهي الكاري فقط مع الوعاء المزود.
- يجب عدم السماح للعاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث به.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المنزلية المخصص لها فقط. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

أمان الأطعمة

- اطهي اللحوم (يتضمن ذلك الدواجن)، الأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- لا تقومي بإعادة تسخين الأطعمة في جهاز طهي الكاري.
- تأكدي دائماً من سخونة الأطعمة قبل تناولها.
- لا تقومي بطهي اللحوم والدواجن نصف طهي والاحتفاظ بها في المبرد لاستكمال الطهي لاحقاً.
- اتبعي الخطوات المشار إليها بواسطة المصنع عند التعامل مع الحبوب الجافة. على سبيل المثال، يجب نقع حبوب الفاصوليا الحمراء أثناء الليل ثم غليها سريعاً على الموقد لمدة ١٠ دقائق في إناء به ماء طهي جديد لإزالة لتكسير التكتسين قبل تصفيتها وإضافتها في جهاز طهي الكاري.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز من توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية EEC/336/89.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء "راجع قسم التنظيف"

دليل الرسم التوضيحي

- ① الغطاء العلوي
- ② وعاء الطهي
- ③ المقابض
- ④ وحدة القاعدة
- ⑤ مفتاح التحكم