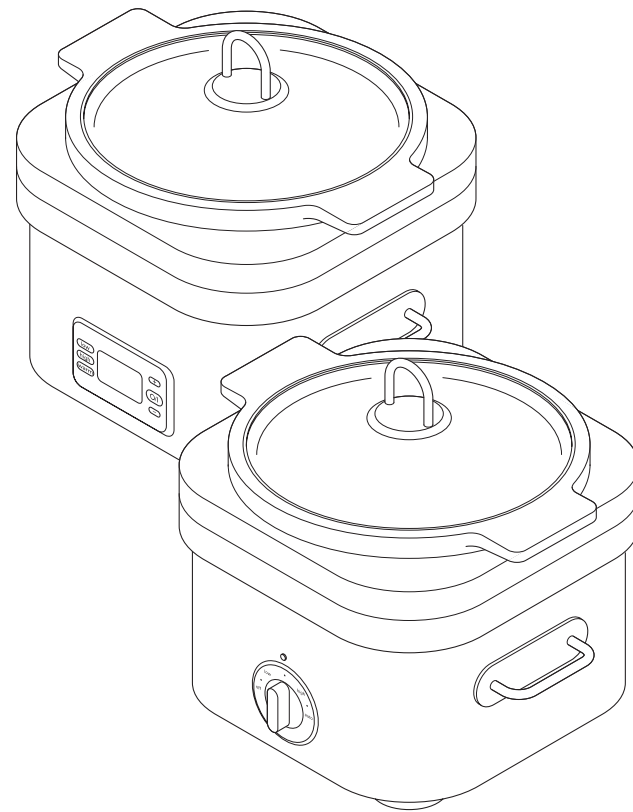


KENWOOD



CP706

CP707

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 при снятии крышки, чтобы не обжечься паром, вырывающимся из кастрюли медленного приготовления пищи.
- Соблюдайте осторожность в обращении с долговаркой, так как при приготовлении пищи все части прибора сильно нагреваются. **Используйте прихватки или варежки.**
- Не прикасайтесь к основанию в процессе использования или пока содержимое горячее.
- Будьте предельно осторожны при смещении кастрюли с горячим содержимым.
- Не пользуйтесь неисправной долговаркой. Обратитесь в службу ремонта для проведения тестирования и ремонта электроприбора: см. раздел "Обслуживание и забота о покупателях".
- Не пользуйтесь кастрюлей, если она каким-то образом повреждена.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте основание прибора, шнур или вилку в воду. Элементы регулировки должны быть всегда сухими и чистыми.
- Никогда не оставляйте шнур питания висеть в местах, где за него могут схватиться дети.
- Если вы не пользуетесь прибором длительное время, отключайте его от сети.
- Никогда не ставьте долговарку на плиту или в духовку.
- Не ставьте прибор на поверхности, чувствительные к высоким температурам.
- Не ставьте долговарку вблизи занавесок и других легковоспламеняемых предметов или материалов.
- Используйте только прилагаемую к пароварке кастрюлю.
- Пользуйтесь пароваркой только в помещении.
- Накрывайте кастрюлю только прилагаемой крышкой.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Советы по приготовлению пищи

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

Перед включением прибора

- Убедитесь, что напряжение, указанное на нижней стороне прибора, соответствует напряжению в вашей электросети.
- Данный электроприбор отвечает требованиям Директивы ЕС 89/336/ЕЕС.

Перед первым включением

- Регулярно мойте устройство (см. раздел «Уход и чистка»).

Обозначения

- ① Крышка
- ② Чаша
- ③ Основание
- ④ Ручки
- ⑤ Регулятор (CP706)
- ⑥ лампа индикатора (CP706)
Модель CP707
- ⑦ табло дисплея
- ⑧ кнопка высокого режима работы (High)
- ⑨ кнопка низкого режима работы (Low)
- ⑩ кнопка поддержания тепла (Warm)
- ⑪ кнопка увеличения времени таймера
- ⑫ кнопка «Включение/выключение»
- ⑬ кнопка уменьшения времени таймера

Пользование пособием для кастрюли медленного приготовления пищи (CP706)

- 1 Поместите продукты в чашу, как указано в рецепте.
- 2 Установите кастрюлю на основание. **Внимание: соблюдайте осторожность, снимая кастрюлю, чтобы не обжечься. Убедитесь, что кастрюля установлена на основании, как показано на рисунке ①, при этом ручки кастрюли должны находиться вровень с ручками основания.**
- 3 Накройте кастрюлю медленного приготовления пищи крышкой и подключите к сети.
- 4 Выберите нужный режим работы: низкий, высокий или поддержание тепла. Зажжется индикаторная лампочка, и процесс приготовления начнется.

- 5 Готовьте пищу в течении нужного времени.
- 6 После приготовления выключите долговарку и отсоедините ее от розетки.

Пользование электронной кастрюлей медленного приготовления пищи (CP707)

- 1 Поместите в кастрюлю ингредиенты согласно предлагаемым рецептам.
- 2 Установите кастрюлю на основание. **Внимание: во избежание ожога при снятии кастрюли, убедитесь в том, что она правильно установлена на основании в соответствии с рисунком 1. Ручки кастрюли должны быть на одной линии с ручками основания.**
- 3 Накройте кастрюлю крышкой.
- 4 Подключите кастрюлю медленного приготовления пищи к сети электропитания.
- 5 Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить кастрюлю. На дисплее покажутся цифры «0:00» и табло засветится. Свечение табло прекратится, если вы не нажмете нужную кнопку в течение 30 секунд.
- 6 Выберите нужный режим нажатием на кнопку высокого, низкого режима или режима поддержания тепла. В правом углу на табло появится символ выбранного вами режима, и прибор заработает, демонстрируя цифры на табло.
- 7 Дождитесь окончания процесса приготовления в соответствии с указанным на табло временем.

- 8 Для прекращения процесса приготовления пищи нажмите кнопку ON/OFF. Удержите ее в нажатом состоянии в течение 5 секунд для отключения кастрюли медленного приготовления пищи. Затем отсоедините устройство от электросети.

Установка таймера (только для модели CP707)

- 1 Следуйте вышеприведенным указаниям 1 – 5.
- 2 Установите желаемое время работы нажатием кнопки увеличения (+) или уменьшения (-) времени таймера. Таймер можно устанавливать с 30-минутным интервалом до максимального значения – 10 часов для низкого и высокого режимов, но режим поддержания тепла устанавливается не более чем на 2 часа.
- 3 Выберите подходящий режим работы нажатием кнопки высокого, низкого режима приготовления пищи или режима поддержания тепла. В правой части табло появится соответствующий режиму символ. Время приготовления и таймера будет отображаться мигающими цифрами. Таймер отсчитывает время с интервалом в 1 минуту. Примечание: если вы не выбрали режим приготовления пищи в течение 15 секунд, таймер сбросит цифры, и на табло появится изображение «0:00», после чего необходимо переустановить таймер.
- 4 В конце приготовления пищи в высоком или низком режиме кастрюля будет работать в режиме поддержания тепла и

таймер начнет отсчет с 2-х часов. После 2-х часов подогрев прекратится, и таймер снова покажет «0:00».

- 5 Для отключения устройства нажмите кнопку ON/OFF и удерживайте в нажатом состоянии в течение 5 секунд. Затем отсоедините кастрюлю медленного приготовления пищи от электросети.
- **Внимание: при длительной готовке следите за тем, чтобы пища не подсохла или не пережарилась.**
 - Если при готовке с включенным таймером вам нужно изменить время, просто нажмите кнопку увеличения или уменьшения времени.

Рекомендации по установке

Приведенные ниже временные рамки являются не более чем рекомендацией, и не могут быть обязательными в зависимости от вида и количества приготовляемой пищи.

В низком режиме блюдо (low) будет приготовлено в течение 6-8 часов. Этот режим рекомендуется также для приготовления таких деликатесов, как печеные яблоки или компоты.

Высокий режим приготовления (high) ускорит сам процесс в сравнении с низким режимом до 3-5 часов.

Режим поддержания тепла (keep warm)– этот режим позволяет сохранять пищу в горячем состоянии после ее приготовления. Согласно нашим рекомендациям, пищу не следует подогревать более 2-х часов, поэтому по прошествии этого времени отключайте

прибор. При снятии крышки температура в пароварке снижается, поэтому не оставляйте кастрюлю открытой и старайтесь побыстрее закрыть ее крышкой.

Советы по приготовлению пищи

- 1 Все продукты должны быть комнатной температуры. Использовать замороженные продукты не рекомендуется. Тем не менее мясо и рыбу не следует слишком долго оставлять открытыми, их необходимо только разморозить накрыв полиэтиленовой пленкой. Не готовьте пищу заранее, чтобы не хранить ее в холодильнике.
- 2 Овощи, например морковь, лук, свеклу, необходимо тонко нарезать, так как они варятся дольше, чем мясо.
- 3 Для равномерного приготовления нарежьте продукты на одинаковые кусочки.
- 4 Для придания специфического аромата и цвета мясу и овощам и удаления лишнего жира из мяса, можно сначала обжарить мясо и овощи в отдельной сковороде. Однако, это необязательно.
- 5 Не открывайте крышку без необходимости, это приводит к избыточному испарению влаги и потере тепла. Если вы время от времени открываете крышку, для приготовления может потребоваться дополнительное время (от 20 минут до получаса).
- 6 Готовить пищу разрешается только в чаше. Запрещается помещать продукты в основание прибора.

- 7 Не окунайте горячую чашу в холодную воду сразу после приготовления пищи и не наливайте кипящую воду в пустую чашу. Чаша может лопнуть или потрескаться.
- 8 Через несколько месяцев использования эмаль чаши может потрескаться. Для эмалированной посуды это нормально и не влияет на эффективность работы долговарки.
- 9 Если вы готовите по обычным рецептам из поваренной книги, количество жидкости следует уменьшить. В отличие от обычной варки, при приготовлении пищи (тушении) в долговарке испаряется очень мало жидкости, хотя некоторое количество жидкости все же требуется для нормального распределения тепла.
- 10 Не наполните долговарку более, чем на две трети.
- 11 Во избежание створаживания молочных продуктов (сливок, йогурта, сметаны), их следует добавлять в самом конце приготовления пищи.
- 12 Замороженные овощи, например горох, следует разморозить и 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.
- 18 Обратите внимание на то, что крышка может быть забрызгана.

Уход и чистка

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

Основание

Протрите наружные поверхности долговарки влажной тканью и тщательно высушите. Не погружайте основание в воду или другую жидкость.

Чаша и крышка

Промойте теплой мыльной водой, сполосните и тщательно высушите. Для удаления прилипших остатков пищи можно использовать мягкую щетку. Чашу и крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

РЕЦЕПТЫ

Рекомендации по времени приготовления даны только в качестве ориентировочных цифр, всегда сами следите за тем, чтобы пища была проваренной и горячей перед подачей на стол. Время приготовления зависит от количества пищи.

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 2-3 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 1см)
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 7-8 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 5½ часа или при минимальной (Low) примерно 7-8 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)

Нагрейте растительное масло в большой сковороде, поджарьте лук до окрашивания в золотисто-коричневый цвет и переложите в пароварку. Поджарьте мясо до образования коричневой корочки, добавьте рубленые помидоры, доведите смесь кипения и переложите в пароварку. Положите в пароварку остальные ингредиенты. Готовьте в «высоком» режиме в течение приблизительно 3-4 часов или в «низком» режиме – в течение приблизительно 6-7 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)

Положить все ингредиенты в чашу, залить бульоном. Накройте крышкой и готовьте при максимальной (High) температуре примерно 4 часа или при минимальной (Low) примерно 6-7 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).

Подогрейте на сковороде сливочное и растительное масло. Добавьте кусочки куриного филе и прожарьте их до появления корочки. Поместите все это в кастрюлю. Поджарьте на сковороде лук и переложите его в кастрюлю с вином, левкоем, двумя веточками эстрагона и специями. Накройте крышкой и готовьте при высоком режиме в течение приблизительно 3 часов или в низком в течение около 6 часов. В последней фазе приготовления выньте филе, цыпленка и постарайтесь сохранить его теплым. Замесите на воде кукурузную муку, создав тестообразную массу, и добавьте в кастрюлю со сливками, тщательно перемешав и установив низкий режим работы. Положите в кастрюлю ранее удаленные кусочки куриного филе, накройте крышкой и тушите до загустения блюда. В самом конце измельчите остатки эстрагона и добавьте в кастрюлю. После этого 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 2-4 часов, в зависимости от размера и сорта яблок.

Рисовый пудинг

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

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 2-3 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.