

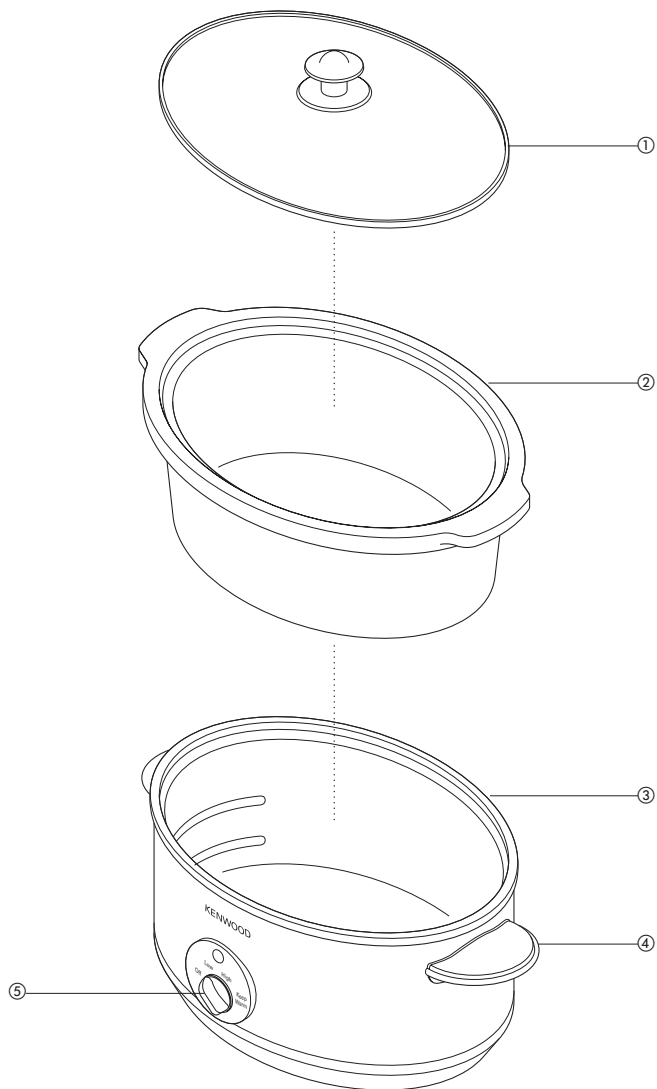
# KENWOOD



CP658

English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 30
Italiano	31 - 38
Português	39 - 45
Español	46 - 52
Dansk	53 - 58
Svenska	59 - 64
Norsk	65 - 70
Suomi	71 - 76
Türkçe	77 - 82
Česky	83 - 89
Magyar	90 - 96
Polski	97 - 103
Русский	104 - 111
Ελληνικά	112 - 119
عربي	٥٢١ - ٥٢٦





**before using your Kenwood appliance**

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

**safety**

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

**food safety**

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

**before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

**before using for the first time**

- Wash the parts 'see cleaning'

**key**

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

## Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

### **Перед использованием электроприбора Kenwood**

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

## **Меры предосторожности**

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

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

## **Советы по приготовлению пищи**

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

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

- Перед первым включением**
- Промойте части прибора (см. раздел "Чистка").

## Обозначения

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

## Как пользоваться долговаркой

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

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

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

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

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

## Советы по приготовлению пищи

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

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

## Уход и чистка

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

### Основание

Протрите наружные поверхности долговарки влажной тканью и тщательно высушите.

Не погружайте основание в воду или другую жидкость.

### Чаша и крышка

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

## Техническое обслуживание и забота о клиентах

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

По вопросам:

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

## РЕЦЕПТЫ

### Суп-пюре с сыром Чеддер и луком

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

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

### Тушеная говядина с овощами

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

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

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

Накрыть крышкой и готовить в

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

## Говядина в пиве

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

Сложить ингредиенты в чашу и готовить в режиме (High) Быстро в течение 4 – 6 часов (или в режиме (Low) Медленно в течение 7 – 9 часов). Замесите немного кукурузной муки в холодной воде до получения однородной пасты.

Добавьте смесь в чашу в конце приготовления и хорошо перемешайте.

Верните режим варки, накройте чашу крышкой и дождитесь, когда соус начнет пузыриться и слегка загустеет.

## Соус Болоньез

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

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

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

## Курица в винном соусе (Coq au vin)

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

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

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

## Куриное рагу с эстрагоном

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

Разогреть сливочное и оливковое масло в сковороде.

Положить кусочки курицы и обжарить с обеих сторон.

Переложить в чашу долговарки.

Обжарить лук и переложить в чашу.

Добавить вино, бульон, 2 веточки эстрагона и приправы.

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



## Тушеные яблоки

*5 – 6 яблок столовых сортов  
нужного размера (так, чтобы  
они поместились в чаше)*

*150 г сухофруктов*

*5 мл корицы (1 чайная ложка)*

*50 г коричневого мягкого  
сахара*

*125 мл холодной воды*

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

## Рисовый пудинг

*75 г круглого риса или риса для  
пудингов*

*50 г мелкого сахара*

*1 л молока*

*25 г сливочного масла*

*Мускатный орех*

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

## Кофейно-грушевый пудинг с клейкой карамелью

*30 мл молотого кофе (2 чайных  
ложки)*

*15 мл горячей воды*

*4 маленьких спелых груши*

*Сок из половины апельсина*

*100 г размягченного сливочного  
масла*

*100 г ультрамелкого*

*золотистого сахара плюс еще*

*1 чайная ложка (15 мл) – для  
запекания*

*2 взбитых яйца*

*50 г блинной муки (мука с  
лекарским порошком)*

*50 г поджаренных лесных  
орехов без кожуры (мелко  
натереть)*

*45 мл кленового сиропа (2  
чайных ложки)*

*Мелкая цедра апельсина для  
присыпки*

Наполнить чашу на 2,5 см горячей водой. Поместить на дно перевернутое блюдо или кольцевую высежку для печенья. Закрыть крышку и включить режим (High) Быстро. Смазать маслом и ровно установить глубокий (18 см) противень или блюдо для суфле. Высыпать молотый кофе в небольшую чашку и залить горячей водой. Подождать 4 минуты, пока кофе настоится, затем пропустить через мелкое сито. Очистить и разрезать груши пополам и вынуть сердцевину. Порезать груши поперек на тонкие ломтики и смочить апельсиновым соком с помощью кисточки.

Взбить в чашке сливочное масло с большей частью ультрамелкого сахара до образования легких, пушистых хлопьев. Продолжая взбивать, постепенно перемешать со взбитыми яйцами. Пропустить

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

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

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

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

Подавать со сливками.

## Яблочный соус чатни

*Ломтик корня имбиря шириной около 2,5 см*

*15 мл специй для пикелей (1 чайная ложка)*

*1,36 кг нарезанных ломтиками яблок столовых сортов (напр. Брэмпи)*

*150 г изюма кишмиш*

*150 г тонко порезанного лука*

*1 крупная головка чеснока (очистить и покрошить)*

*250 г темно-коричневого сахара*

*250 мл мальтийского уксуса*

Завязать ломтик корня имбиря и специи в тонкую ткань.

Положить все ингредиенты в чашу и хорошо перемешать.

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

Получается около 1,8 кг соуса.