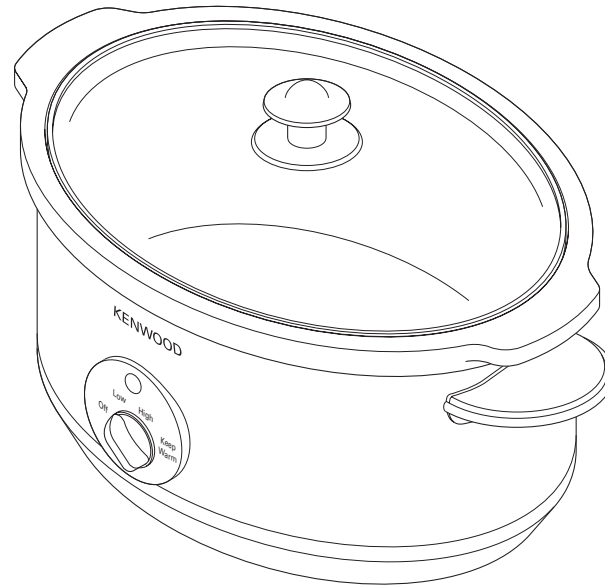


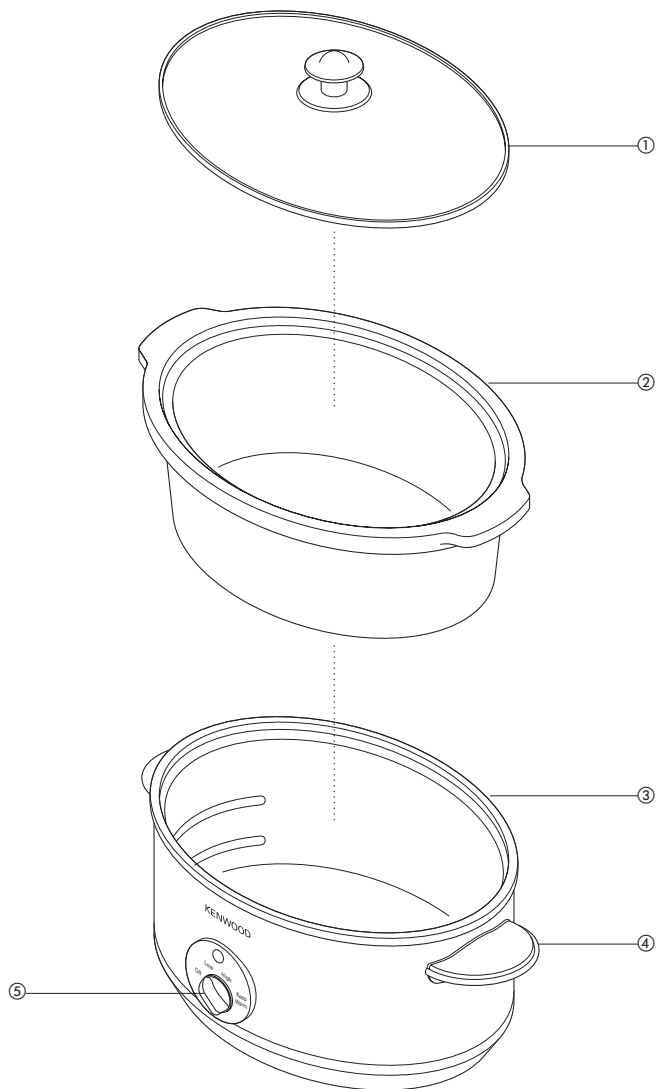
KENWOOD



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

Veillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

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

sécurité

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

sécurité alimentaire

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

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

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

légende

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

utilisation de la cocotte mijoteuse

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

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

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

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

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

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

conseils relatifs à l'utilisation de la cocotte mijoteuse

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

- 7 Ne plongez jamais le récipient de cuisson chaud dans de l'eau froide et ne versez jamais de l'eau bouillante dans un récipient de cuisson vide et froid. Si le récipient de cuisson est soumis à de brusques changements de température, il risque de se fissurer.
- 8 Après quelques mois d'utilisation, il est possible que le vernis du récipient de cuisson se craquelle : il s'agit d'un phénomène courant au niveau du grès verni. Ce phénomène n'affecte cependant pas les performances de la cocotte mijoteuse.
- 9 Si vous adaptez des recettes fondées sur une cuisson traditionnelle, il est possible que vous deviez réduire alors la quantité de liquide utilisé. La cuisson dans une cocotte mijoteuse n'entraîne pas une évaporation de liquide aussi rapide que lors de la cuisson traditionnelle bien qu'une certaine quantité de liquide soit requise pour assurer le transfert de chaleur.
- 10 Ne remplissez jamais la cocotte mijoteuse à plus des deux tiers de sa contenance.
- 11 Des produits laitiers, tels que de la crème, de la crème fraîche ou du yaourt, doivent être ajoutés en fin de cuisson pour empêcher qu'ils ne tournent.
- 12 Les légumes congelés, tels que des petits pois, doivent être décongelés et ajoutés dans la dernière demi-heure de cuisson. Cette précaution permet aux légumes de conserver leur couleur et leur texture mais aussi de maintenir constante la température du récipient.
- 13 Pour des résultats optimaux, recouvrez les ingrédients de liquide.
- 14 Retirez l'excès de graisse de la viande.
- 15 Si vous disposez de plats résistants à la chaleur de taille adaptée, vous pouvez en cuire plusieurs à la fois dans la cocotte mijoteuse (steak et pudding de rognons, carottes et compote de fruits, par exemple). Recouvrez bien les plats de papier aluminium et placez-les dans l'eau chaude du récipient de cuisson.
- 16 Lors de la cuisson de morceaux entiers, assurez-vous qu'ils sont bien placés dans le récipient de cuisson et ajoutez toujours du liquide. Retournez-les en cours de cuisson.
- 17 L'utilisation d'un bouillon chaud accélère la cuisson.
- 18 Pour épaissir la sauce, etc., mélangez de la farine de maïs à un peu d'eau froide de manière à former une pâte lisse. Ajoutez le mélange au contenu du récipient vers la fin de la cuisson. Recouvrez et faites cuire encore un peu jusqu'à ce que le jus frémissse et s'épaississe.

entretien et nettoyage

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

socle

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

Ne plongez jamais le socle dans l'eau.

couvercle et récipient de cuisson

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

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide pour :

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

RECETTES

soupe de pommes de terre au cheddar et à la ciboulette

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

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

morceau de bœuf braisé aux légumes

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

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

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

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

bœuf à la bière

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

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

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

sauce bolognaise

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

15 ml d'huile

2 oignons, hachés

8 tranches de bacon entrelardé, découpées

1 kg de bœuf maigre haché

2 boîtes de conserve de tomates concassées de 454 g

1 gousse d'ail, pelée et écrasée

30 ml de purée de tomate ou à votre goût

sel et poivre

250 g de champignons, finement hachés

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

coq au vin

250 g de bacon, en dés

2 oignons gros/moyens, hachés

2 gousses d'ail, écrasées

450 g de champignons, en tranches épaisses

8 poitrines de poulet désossées

500 ml de vin rouge

1 litre de bouillon de volaille chaud

sel et poivre

farine de maïs (en option)

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