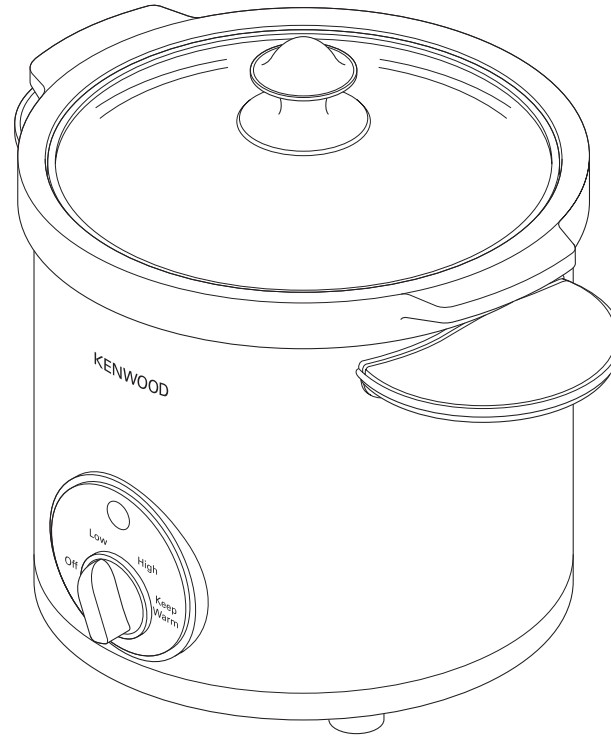


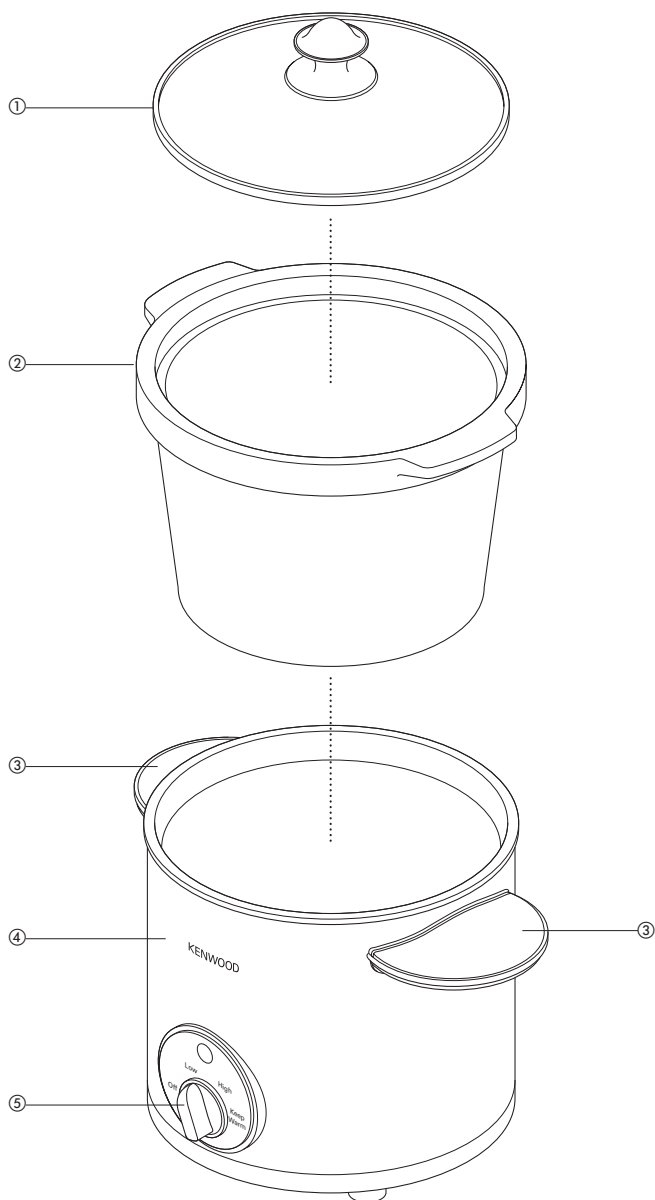
KENWOOD



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	١١١ - ١١١





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

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 tende 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