



KENWOOD

SCM650

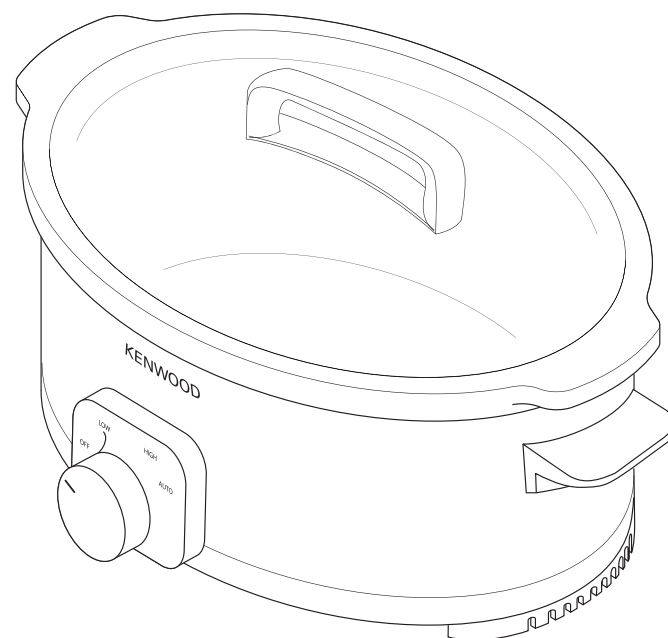
instructions
instructions
إرشادات
دستورالعمل های

English 2 - 11

Français 12 - 19

فارسی 20 - 27

عربي 28 - 38



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

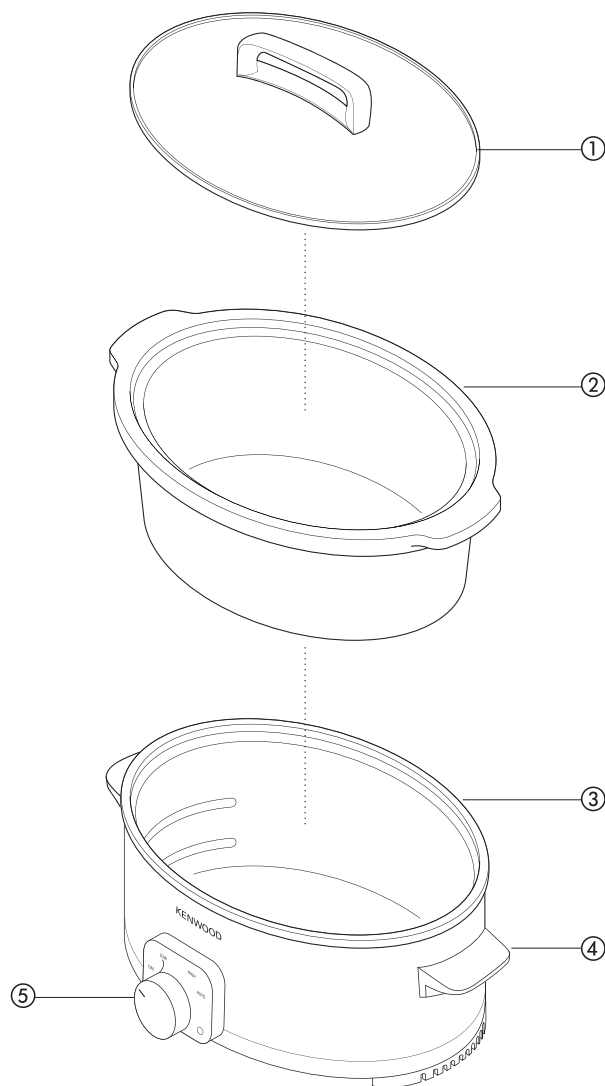
KENWOOD
CREATE MORE

135158/3

English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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 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 and before cleaning.
- Never use the slow cooker without adding water, this could damage the appliance.
- Never put the appliance or components on a cooker or in an oven.
- Do not use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
- Do not use the appliance outdoors.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Children from 8 years and above can use, clean and perform user maintenance on this appliance in accordance with the User



السلامة

- اقرئي هذه الإرشادات بعناية واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل.
- تُزال جميع المغلفات وأية ملصقات.
- يصدر هذا الجهاز بخارًا يمكن أن يسبب لك حروقًا.
- احرصي على ألا يحرقك البخار الصادر من حلة الطهي البطيء، وخاصة عند إزاحة الغطاء عنها.
- يلزم الحذر عند التعامل مع حلة الطهي البطيء، فكل أجزائها تسخن أثناء الاستخدام. استخدم قفازات الفرن.
- إياك واستخدام حلة طهي بطيء تالفة. أرسلها للفحص أو الإصلاح: راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
- إياك ووضع القاعدة أو السلك أو قابس الكهرباء في الماء، فقد تتعرضين لصدمة كهربائية. حافظي على نظافة وجفاف وحدات التحكم.
- إياك وترك السلك يتدلى بحيث يتمكن طفل من الإمساك به.
- يُنزع قابس حلة الطهي البطيء دائمًا في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف.
- إياك واستخدام حلة الطهي البطيء دون إضافة الماء، فقد يتسبب هذا في الحاق الضرر بالجهاز.

Instructions provided they are supervised by a person responsible for their safety and have been given instruction concerning the use of the appliance and are aware of the hazards.

- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge using this appliance must have been given supervision or instruction on its safe use and are aware of the hazards.
- Only use the appliance or 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.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

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.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

before using for the first time

- Wash the part 'see cleaning'

key

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

using your slow 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 slow 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 or throughout the night and takes approximately 8 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 5 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 slow cooker

- 1 Prepare and use ingredient 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 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.

• إياك و وضع الجهاز أو عناصره على موقد أو في فرن.

• لا تُستخدم حلة الطهي البطيء بالقرب من أو تحت الستائر أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال.

• لا يُستخدم الجهاز في الهواء الطلق خارج المنزل.

• قد يؤدي سوء استخدام جهازك إلى التعرض للإصابة بالأذى.

• يستطيع الأطفال بداية من سن الثامنة فأكثر،

استخدام هذا الجهاز وتنظيفه وإجراء الصيانة

عليه بما يتوافق مع إرشادات المستخدم، بشرط أن

يشرف عليهم شخص مسؤول عن سلامتهم، وأُعطى

إرشادات بخصوص استخدام الجهاز، وعلى دراية

بالمخاطر.

• بالنسبة للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية

أو العقلية المنخفضة، أو من تنقصهم المعرفة عند

استخدام هذا الجهاز، فيجب الإشراف عليهم أو

إعطائهم إرشادات بشأن استخدامه بشكل آمن،

ويجب أن يكونوا على دراية بالمخاطر.

• يُستخدم الجهاز فقط للأغراض المنزلية التي صُنع

من أجلها. لن تتحمل كينوود أية مسؤولية إذا

تعرض الجهاز للاستخدام الخاطئ، أو في حالة

الإخفاق في إتباع تلك الإرشادات

سلامة الطعام

- تُطهى اللحوم، بما فيها الدواجن، والأسماك والمأكولات البحرية جيدًا. وإياك وطبخها وهي مثلجة.
- لا تعيدي تسخين الطعام في حلة الطهي البطيء.
- تأكدي دائماً من كون الطعام حار جداً قبل تناوله.
- إياك وطهي اللحوم والدواجن جزئياً ثم حفظها في الثلاجة لطهيها لاحقاً.
- تُتبع نصائح الطهي التي تقدمها الشركة المصنعة للمكون الغذائي، وخاصة في حالة البقوليات المجففة. فمثلاً يجب نقع الفاصوليا الحمراء في الماء ليلة كاملة، ثم غليها سريعاً على الموقد لعشر دقائق على الأقل في حلة فيها مياه عذبة للطبخ لتدمير السموم، وذلك قبل تصفيتها من الماء ووضعها في حلة الطهي البطيء.

- قبل توصيل قابس الكهرباء
- تأكدي من أن التيار الكهربائي المزود من
- نفس التيار الموضح على أسفل الجهاز
- الخاص بك.
- المفتاح
- ① الغطاء
- ② قدر الطهي
- ③ القاعدة
- ④ المقابض
- ⑤ مقبض للتحكم

استخدام حلة الطهي البطيء الخاصة بك

- 1 تُتبع الوصفة وتوضع المقادير في قدر الطهي.
- 2 يُركب قدر الطهي في القاعدة.
- 3 يوضع الغطاء في مكانه.
- 4 يُحدد الضبط المطلوب، أي عالٍ أو

- 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 slow cooker.
- 9 If you are adapting recipes from conventional cooking you may need to reduce the amount of liquid used. In slow cooking 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 slow cooker more than 2/3 full.
- 11 Milk products, including cream, sour cream and yoghurt, should 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 half 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 Providing that you have suitably sized heat proof dishes, more than one dish can be cooked in the slow cooker at the same time eg steak and kidney pudding, carrots and fruit compote. Cover the dishes with foil sealing tightly and stand them in hot water in the cooking pot.
- 16 When cooking whole joints make sure they fit comfortably into the cooking pot and always add liquid. Turn part way through the cooking process.
- 17 Using hot stock will speed up the cooking process.
- 18 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.

base unit

Wipe the outside of the slow 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. The cooking pot and lid can be washed in the dishwasher.

service and customer care

- If you need help with:
- using your slow cooker
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your slow cooker
- Made in China.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to be dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

RECIPES

potato, cheddar and chive soup

6 large potatoes, peeled and sliced
1 large clove garlic, peeled
700 ml/1 pt 5 fl oz stock
300g/10 oz Cheddar Cheese, grated
75g/3 oz fresh chives, chopped
salt and pepper

Place the potatoes, garlic and 500ml/17½ fl oz 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, the remaining stock, 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

15ml/1 tbsp oil
1.5 Kg/3 lb 4 oz joint of topside
1 onion peeled and cut into 1 cm/½ in thick slices

1 litre/1¼ pts hot beef stock
Heat the oil in a frying pan and then brown the beef 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 for High for 4 - 6 hours or Low for 7 - 9 hours.

beef kare kare

1/2 kilo beef shank
1 bundle of pechay or bok choy
1 bundle of string beans (cut into 2 inch slices)
2 pcs eggplants (sliced)
1/2 cup peanut butter
1/2 cup shrimp paste (bagoong)
1 Liter of water
1/2 cup annatto seeds (soaked in a cup of water)
1 tbsp garlic, minced
1 large onion, chopped
salt and pepper to taste

In the ceramic crock, add water and beef shank then boil for 3 hours or until tender

Once the meat is tender, add the peanut butter, and coloring (water from the annatto seed mixture) and simmer for 5 to 7 minutes

In a separate pan, saute the garlic then add the eggplant, and string beans and cook for 3 minutes
Transfer the cooked vegetables to the ceramic crock (where the rest of the ingredients are)

Add the Pechay or bok choy simmer for 2 minutes

Add salt and pepper to taste
Serve hot with shrimp paste

ghormeh sabzi - persian green stew

2 lbs boneless lamb stewing meat (cut into 3/4-inch cubes) or
2 lbs boneless beef roast (cut into 3/4-inch cubes)
1 large onion, finely chopped
1/3 cup cooking oil

2 تُقَطَّع الخضروات الجذرية مثل الجزر والبصل واللفت إلخ، إلى قطع صغيرة بعض الشيء، لأنها تستغرق وقتًا أكثر من اللحوم لتتنضج.

3 يُقَطَّع كل نوع من المكونات إلى قطع متساوية، فهذا يساعد على تحقيق طهي متساوٍ.

4 يساعد تحمير اللحم وتشويح الخضروات أولًا في مقلاة منفصلة على إزالة كمية معينة من الدهون من اللحم، كما يحسن مظهر ونكهة كلاً من اللحم والخضروات. إلا أنه ليس أمرًا ضروريًا.

5 لا ينبغي رفع الغطاء أكثر من اللازم أثناء الطهي، حيث أن هذا يسبب فقدان الحرارة وتبخر السوائل. وقد يكون من الضروري، تبعًا لعدد مرات رفع الغطاء ومدة رفعه، السماح بمدة طهي إضافية من 20 دقيقة إلى نصف ساعة.

6 دائمًا ما يتم الطهي في قدر الطهي. إياك ووضع الطعام في القاعدة مباشرة.

7 إياك وغمر قدر الطهي الساخن في ماء بارد مباشرة بعد الاستخدام، أو صب ماء مغلي في قدر طهي فارغ وبارد. فتعريض القدر إلى تغير مفاجئ في درجة الحرارة قد يسبب تصدعه.

8 بعد عدة شهور من الاستخدام، قد تبدأ الطبقة اللامعة على قدر الطهي في التشقق؛ هذا الأمر شائع في الأواني الخزفية المطلية ولن يؤثر على كفاءة حلة الطهي البطيء.

9 عند استخدام وصفات من طرق الطهي التقليدية، فقد يلزم تقليل كمية السوائل المستخدمة. فالسوائل لا تتبخر مع الطهي

منخفض، ثم يوصل القابس بمصدر الكهرباء.

5 يستمر الطهي للمدة المطلوبة.

6 بعد الطهي، أوقف تشغيل حلة

الطهي البطيء وانزع القابس.

النقاط التالية إرشادية فقط

وستختلف باختلاف نوع الطعام الذي يتم طهيهِ.

الضبط المنخفض يطهو الطعام

تدريجياً أثناء النهار أو طوال الليل،

ويستغرق نحو 8 ساعات. يمكن كذلك

استخدام هذا الضبط لطهي الأطعمة

الأكثر دقة، والتي قد يفيد معها معدل

طهي منخفض قليلاً، مثل التفاح

المخبوز أو الفاكهة المسلوقة.

الضبط العالي يسرع من عملية

الطهي مقارنة بالضبط المنخفض،

حيث يتراوح زمن الطهي به بين 3 و

5 ساعات.

ضبط الحفاظ على الدفء -

يُستخدم هذا الضبط بمجرد الانتهاء

من طهي الطعام للحفاظ عليه

دافئاً. ونوصي ألا تستمر تدفئة

الطعام لأكثر من ساعة واحدة بعد

الطهي ثم يتم إيقاف التشغيل بعد

الاستخدام.

نصائح حول استخدام حلة الطهي البطيء الخاصة بك

1 تُعد وتُستخدم المكونات على درجة

حرارة الغرفة وليس بعد إخراجها من

الثلاجة مباشرة. مع ذلك لا ينبغي

ترك المكونات مثل اللحوم والأسماك

خارج الثلاجة لوقت أطول من

اللازم، لذا تُخرج من الثلاجة فقط

حتى تتخلص من برودتها، وتبقى

مغطاة بالغلاف اللاصق أو البلاستيكي.

في قليل من الماء البارد ليصبح معجونًا ناعمًا. يضاف الخليط إلى قدر الطهي قرب انتهاء وقت الطهي. يوضع الغطاء ويستمر الطهي لمدة إضافية حتى تشكل العصارة فقاعات وتصبح سميكًا.

العناية والتنظيف

يجب دائمًا إيقاف التشغيل ونزع القابس وترك الجهاز حتى يبرد قبل التنظيف.

القاعدة

يُمسح السطح الخارجي لحلة الطهي البطيء بقطعة رطبة من القماش ثم يُجفف. إياك وغمر القاعدة في الماء أبدًا.

الغطاء وقدر الطهي

يتم غسلهما بالماء الدافئ والصابون ويشطفان ثم يجففان بعناية. يمكن إزالة الطعام الملصق داخل الوعاء بمساعدة فرشاة ناعمة. يمكن غسل قدر الطهي والغطاء في غسالة الأطباق.

الخدمة ورعاية العملاء

إذا تعرض السلك للتلف فينبغي، لأسباب تتعلق بالآمان، استبداله بواشطة كينود أو وكيل خدمه معتمد من كينود.

إذا كنت بحاجة إلى المساعدة في: استخدام حلة الطهي البطيء الخاصة بك الصيانة أو الإصلاح اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء حلة الطهي البطيء منه صنع في الصين.

البطيء بنفس سرعة تبخرها مع الطهي التقليدي، إلا أنه من الضروري وضع قدر معين من السوائل للمساعدة على نقل الحرارة. 10 لا تملأ حلة الطهي البطيء أبدًا بما يزيد على ثلثيها.

11 بالنسبة لمنتجات الألبان بما فيها الكريمة والكريمة الحامضة والزبادي، فينبغي إضافتها عند اقتراب نهاية الطهي للمساعدة على التصدي لأي تخثر محتمل.

12 ينبغي إذابة الخضروات المجمدة مثل البسلة، ثم إضافتها في آخر نصف ساعة من الطهي. سيضمن هذا الحفاظ على لون وقوام الخضروات وعلى درجة الحرارة داخل القدر.

13 يتم تحقيق أفضل النتائج عندما تكون المكونات مغطاة بالسائل. 14 تُقلل الدهون الزائدة عن اللحم. 15 بافتراض توفر صحن ذات حجم مناسب ومقاومة للحرارة، يمكن طهي أكثر من طبق في حلة الطهي البطيء في ذات الوقت، مثل شرائح اللحم وبودنج الكلاوي، والجزر وكمبوت الفاكهة. تُغطى الأطباق برقائق الألومنيوم وتُغلق جيدًا وتوضع في الماء الساخن داخل قدر الطهي.

16 عند طهي أجزاء غير مقطعة من اللحم يجب التأكد من كون قدر الطهي يتسع لها بشكل مريح ويضاف السائل دائمًا. تُحرك الأجزاء أثناء عملية الطهي. 17 استخدام المرق الساخن يسرع من عملية الطهي.

18 لمنح صلصة اللحم وما شابهها قوامًا سميكًا، يُخلط بعضًا من نشاء الذرة

1 teaspoon turmeric
1 1/2 cups water
6 dried limes or 1/2 cup fresh lime juice
3/4 cup kidney bean (canned is fine)
1 large potato, diced (optional)
salt
black pepper
1 cup green onion, finely chopped
1 1/2 cups spinach, finely chopped
1/2 cup parsley, finely chopped
1/4 cup cilantro, finely chopped (optional)
1/4 cup garlic chives, finely chopped (tareh)
1/4 cup fenugreek seeds, finely chopped (also called shanbelleh) (optional)

Trim meat and cut into 3/4" cubes
Fry onion over low heat in half of the oil until golden
Add turmeric and fry for 2 more minutes
Increase heat, add meat cubes and stir over high heat until meat changes color and begins to turn brown
Reduce heat
Add water, drained kidney beans, salt and pepper to taste
Cover and simmer gently for about an hour or until meat is tender
Fry potatoes over high heat in the remaining oil until lightly browned
Add to sauce, leaving oil in the ceramic crock
Cover and simmer for 10 minutes
Add prepared vegetables to ceramic crock and fry over high heat until wilted
Add to sauce, then add dried limes (or lime juice), cover and simmer for an additional 10-15 minutes
Adjust seasoning and serve with white rice

kabsa - traditional saudi rice and chicken

1/2 teaspoon saffron
1/4 teaspoon ground cardamom

1/2 teaspoon ground cinnamon
1/2 teaspoon ground allspice
1/4 teaspoon ground white pepper
1/2 teaspoon dried whole lime powder
1/4 cup butter
1 onion, finely chopped
6 cloves garlic, minced
1 (3 pound) whole chicken, cut into 8 pieces
1/4 cup tomato puree
1 (14.5 ounce) can diced tomatoes, undrained
3 carrots, peeled and grated
2 whole cloves
1 pinch ground nutmeg
1 pinch ground cumin
1 pinch ground coriander
salt and freshly ground black pepper to taste
3 1/4 cups hot water
1 cube chicken bouillon
2 1/4 cups unrinsed basmati rice
1/4 cup raisins
1/4 cup toasted slivered almonds

Mix together the saffron, cardamom, cinnamon, allspice, white pepper, and lime powder in a small bowl, and set the spice mix aside
Melt the butter in the ceramic crock over low heat. Stir in the garlic and onion; cook and stir until the onion has softened and turned translucent, about 5 minutes
Add the chicken pieces and brown them over high heat until lightly browned, about 10 minutes. Mix in the tomato puree
Stir in the canned tomatoes with their juice, the grated carrots, whole cloves, nutmeg, cumin, coriander, salt, black pepper, and the Kabsa spice mix
Cook for about 3 minutes; pour in the water, and add the chicken bouillon cube
Bring the sauce to a boil, then reduce the heat to simmer and cover the ceramic crock. Simmer until chicken is no longer pink and the juices run clear, about 30 minutes
Gently stir in the rice. Cover the ceramic crock and simmer until rice is tender and almost dry, about 25

minutes; add the raisins and a little more hot water, if necessary
Cover and cook for an additional 5 to 10 minutes or until the rice grains are separate

Transfer the rice to a large serving platter and arrange the chicken pieces on top. Sprinkle the toasted slivered almonds over the dish
Serve Al Kabsa with a fresh mixed cucumber, carrot, lettuce, and tomato salad -- preferably with a little lime vinaigrette
Some fresh pita bread on the side would be nice also

Saudis like their Kabsa with a hot sauce called 'Shattah'. Enjoy!

saudi harisa

2 cups whole wheat or 400 g
12 cups water or 3 liters
½ kg lamb fillets, cut into pieces
2 cubes chicken stock bouillon
6 whole cardamom pods
2 cinnamon sticks
1 teaspoon whole black peppers
½ cup butter or 100 g, melted
½ cup sugar or 100 g

Wash the wheat and soak overnight
Place meat pieces and water in the ceramic crock, bring to boil and remove froth as it appears
Add the wheat, chicken stock cubes, cardamom pods, cinnamon sticks and whole black pepper
Cover the pot and cook over low heat for 2 hours or until the meat and wheat are completely cooked.
Add more boiling water if necessary
Use a wooden spoon or a hand blender to mash the meat and wheat while stirring
Pour the melted butter on top and serve

bolognaise sauce

Use as a base sfor Spaghetti Bolognaise or Lasagne

15ml/1 tbsp oil
2 onions, chopped
8 rashers streaky beef bacon, chopped
1 Kg/2 lb 4 oz lean minced beef
2 x 454g tins chopped tomatoes
1 clove garlic, peeled and crushed
2 level tbsp/ 30ml tomato puree or to taste
salt and pepper
250g/9 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 of 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 2 - 4 hours or Low for 4 - 6 hours

murgh makhani (Indian butter chicken)

1/3 cup plain nonfat yogurt
1 tablespoon tandoori masala powder
1 1/2 pounds boneless, skinless chicken thighs, cut into 1-inch pieces
1/2 onion, chopped
1 (1 inch) piece fresh ginger
1 clove garlic
2 tablespoons water
3 tablespoons cooking oil, divided
2 teaspoons garam masala
1/4 teaspoon Indian chili powder
1 cup tomato sauce
1 cup half and half
2 tablespoons butter
1 teaspoon dried fenugreek leaves
1 teaspoon salt

Stir the yogurt and tandoori masala powder together in a large bowl until thoroughly combined
Add the chicken and toss to coat evenly. Marinate in refrigerator for 1 hour. Drain and discard any excess

والتوابل. يُترك الضبط على الدرجة العالية لثلاثين دقيقة أخرى. يمكن إضافة مزيد من الجبن والكريمة قبل التقديم.

لحم بقري مشوي مع الخضروات

15ملل / 1 ملعقة كبيرة زيت
1.5كجم/3 رطل و4 أوقية قطعة من

لحم الفخذ

1بصلة مقشرة ومقطعة إلى

شرائح بسُمك 1.5 سم

1لتر / 1.75 باينت مرق لحم بقري

ساخن

يُسخن الزيت في مقلاة ثم يُحمّر اللحم

على كل جوانبه. تضاف الخضروات

وتُحمّر حتى تكتسب لونًا ذهبيًا فاتحًا.

يُنقل المزيج إلى قدر الطهي ويضاف

المرق الساخن والتوابل. يوضع الغطاء

في مكانه ويستمر الطهي على الدرجة

العالية من 4 إلى 6 ساعات أو المنخفضة

من 7 إلى 9 ساعات.

الكبسة السعودية

نصف ملعقة صغيرة من الزعفران
ربع ملعقة صغيرة من الهال المطحون
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
المطحونة

نصف ملعقة صغيرة بهارات
ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض
المطحون

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق

اللومي المجفف

ربع كوب زبدة

بصلة واحدة ، مفرومة فرما ناعما

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج، يجب ألا يتم التخلص منه كنفائات حضرية.

ويجب إحضاره إلى مركز تجميع النفائات الذي تم تمييزه من قبل سلطة محلية خاصة أو إلى موزع يقدم هذه الخدمة.

ويؤدي التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل إلى تجنب العواقب السلبية للبيئة والصحة التي تنتج عن التخلص غير الملائم وتمكن من استرداد المواد الأساسية للحصول على مخرجات كبرى في الطاقة والموارد. وتذكير على ضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل، تم وسم المنتج بصندوق قبامة على عجلات مشطوبًا عليه.

6 حبات بطاطس كبيرة مقشرة

ومقطعة إلى شرائح

فص ثوم كبير مقشر، 700 ملل/1

باينت/ 5 أوقية مرق

700ملل/ 1 باينت/ 5 أوقية مرق

300جرام/ 10 أوقية جبن شيدر

مبشور

الوصفات

حساء البطاطس والشيدر

والثوم المعمر

75جرام/ 3 أوقية ثوم معمر مقطع،

ملح وفلفل

توضع البطاطس والثوم و 500

ملل/ 17.5 أوقية من المرق في قدر

الطهي. يُطهى على الدرجة العالية

لساعتين. يُخرج المزيج ويُضرب في خلاط

حتى الحصول على التجانس المرغوب.

يُعاد الخليط إلى قدر الطهي وتُضاف

الجبن وباقي المرق والثوم المعمر

اغلي الصلصة ، ثم اخفضي الحرارة و غطي وعاء السيراميك لتتضج . يترك على درجة حرارة منخفضة حتى لم يعد الدجاج وردي اللون ، حوالي 30 دقيقة اضيفي الأرز برفق . غطي وعاء السيراميك و اتركيه على درجة حرارة منخفضة حتى ينضج و يصبح شبه جاف ، حوالي 25 دقيقة . اضيفي الزبيب و قليلا من الماء الساخن، إذا لزم الأمر يغطي المزيج ويطهى حوالي 5 إلى 10 دقائق اضافيه أو حتى تصبح حبات الأرز منفصلة ضعي الأرز في طبق تقديم كبير ورتبي قطع الدجاج من فوقه. ترش القطع الصغيرة من اللوز المحمص على الطبق قدمي آلكيسة مع سلطة الخيار الطازج ، الجزر ، الخس ، و الطماطم - ويفضل أن يكون مع قليلاً من صلصة الخل و اللومي و من الرائع أيضا تقديم بعض الخبز العربي الطازج الى جانب الطبق السعوديون يحبون الكبسة مع صلصة !الشطة الحارة . استمتعوا

الهريس

كوبان أو 400 غرام من القمح الكامل
إثنا عشر كوب أو 3 لترات من الماء
نصف كغ من شرائح لحم الضأن ، مقطعة إلى قطع
مكعبان من مرقعة الدجاج
ست حبات كاملة من الهال
عودان من القرفة
ملعقة صغيرة كاملة من الفلفل الأسود
كوب أو 100 غ من الزبدة المذابة

فصوص من الثوم ، مفرومة
دجاجة واحدة كاملة (3 رطل) ، مقطعة إلى 8 قطع
ربع كوب معجون الطماطم
علبة واحدة من الطماطم المقطعة
ثلاثة جزرات ، مقشرة و مبشورة
فصوص قرنفل كاملة
قليل من جوزة الطيب
قليل من الكمون المطحون
قليل من الكزبرة المطحونة
الملح و الفلفل الأسود المطحون
الطازج حسب الذوق
ثلاثة اكوب و ربع من الماء الساخن
مكعب واحد من مرقعة الدجاج
كوبان و ربع من الأرز البسمتي
ربع كوب من الزبيب
ربع كوب قطع صغيرة من اللوز المحمص

اخلطي الزعفران و الهيل ، القرفة ، البهارات ، الفلفل الأبيض ، و مسحوق اللومي المجفف في وعاء صغير ، و ضعي مزيج التوابل جانباً
تذوب الزبدة في وعاء السيراميك على درجة حرارة منخفضة . اضيفي الثوم و البصل . حركيه جيداً حتى تستوي البصلة و تحول شفافة ، حوالي 5 دقائق تضاف قطع الدجاج و تحمر على نار عالية حتى يصبح لونها احمر طفيف ، حوالي 10 دقائق اضيفي معجون الطماطم.
اضيفي الطماطم المعلبة مع عصيرها ، و الجزر المبشور و فصوص القرنفل كله ، وجوزة الطيب والكمون و الكزبرة والملح و الفلفل الأسود ، و مزيج توابل الكبسة
يطهى لمدة 3 دقائق . يصب الماء ، و اضيفي مكعب مرقعة الدجاج

marinade
Puree the onion, ginger, and garlic with the water in a blender until it forms a smooth paste; set aside

Heat 1 tablespoon oil in the ceramic crock over medium heat. Cook the chicken in the hot oil until lightly browned on all sides, about 5 minutes. Remove from the ceramic crock and set aside
Heat the remaining 2 tablespoons in the ceramic crock. Fry the onion paste in the hot oil until the moisture is mostly evaporated, about 3 minutes. Sprinkle the garam masala and chili powder over the mixture; cook 1 minute more
Pour the tomato sauce into the mixture, reduce heat to medium, and cook another 5 minutes
Return the chicken to the ceramic crock along with the half and half; bring to a boil
Add the butter, fenugreek leaves, and salt; reduce heat to low and simmer uncovered until the chicken pieces are no longer pink in the middle, 15 to 20 minutes

Murgh Makhni is best served with naan, or you can also serve this with basmati rice

pomegranate stew with chicken (khoresh fesenjan)

2 tablespoons olive oil
1 1/2 pounds chicken legs, cut up
1 white onion, thinly sliced
1/2 pound walnuts, toasted and finely ground in a food processor
1 teaspoon salt
4 cups pomegranate juice
1/2 teaspoon cardamom (optional)
2 tablespoons sugar (optional)

Heat olive oil in the ceramic crock Place chicken and onions in the ceramic crock, and cook 20 minutes, stirring occasionally
Mix in pureed walnuts, salt, pome-

granate juice, and cardamom Bring to a boil. Reduce heat to low, cover, and simmer for 1 1/2 hours, stirring occasionally
If the sauce becomes too thick, stir in 1/4 cup warm water
Mix in sugar, adjust seasoning, and simmer 30 minutes more

Serve with saffron steamed basmati rice. Enjoy!
If you prefer, substitute angelica powder for cardamom
Instead of pomegranate juice, you can substitute 1/2 cup pomegranate paste diluted in 2 cups water

chicken and tarragon casserole

25g/1 oz butter
1 tbsp/15ml oil
6 chicken breasts
1 large onion finely chopped
200ml/7 fl oz hot chicken stock
6 springs tarragon
100ml/3 1/2 fl oz double cream
salt and pepper
1-2 tbsp/15-30ml cornflour

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 grape juice, stock, 2 springs of tarragon and seasoning. Cover with the lid and cook on High for 2 - 4 hours or Low for approximately 4 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 slow 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.

khoresht aloo ~ persian prune stew

1 medium onion
4 cloves garlic
8 chicken legs
1/2 cup split peas
1 cup pitted prunes
1/2 tsp turmeric
2 tbsp brewed saffron
Salt & Pepper
oil

Small dice onion and mince garlic.
Sauté in some oil until just golden.
Add turmeric and stir
Season chicken legs with salt and
pepper and add to the ceramic
crock and sauté for a few minutes
on each side
Add split peas along with 1 1/2 cups
of water. Add a bit of salt and pep-
per, cover and cook for 20 minutes
Add prunes and continue to cook
covered for another 40 minutes.
Check for seasoning and add more
salt if needed
Add 2 tablespoons of brewed saffron
and mix well. Cook for 5 minutes
longer
Serve over rice

umm Ali

8 pieces croissant or 600 g, me-
dium size, cut into small pieces
3 tablespoons raisins
3 tablespoons desiccated
coconut
3 tablespoons flaked almonds,
toasted
3 tablespoons pistachio nuts,
cracked
1 tin sweetened condensed milk
or 397 g
1 teaspoon vanilla essence
4 cups water or 1 liter
1 cup liquid cream or 250 ml,
whipped

Combine croissant pieces, raisins,
coconut, almonds and pistachio in a
baking dish
Place sweetened condensed milk,
vanilla and water in a large saucepan
and bring to boil then remove from
heat and pour

immediately over the croissant mix-
ture in the baking dish and set
them aside for 5 minutes or until
croissants absorb the maximum of
the liquid
Place whipped cream in a piping
bag and pipe the cream over the
prepared mixture in the baking dish
Place the baking dish in a preheated
oven at 200°C using the grill part
of the oven and grill for 5 minutes or
until the cream topping is
golden color. Serve it immediately

baked apples

5 - 6 Cooking apples (choose
ones of a suitable size to fit inside
the cooking pot)
150g/5 oz mixed dried fruit
5ml/1 level tsp cinnamon
50g/ 2 oz soft brown sugar
125ml/5 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 2 - 4 hours (this will
depend upon the size and variety of
the apples).

rice pudding

75g/3 oz short grain or pudding
rice
50g/2 oz caster sugar
1 litre/1¼ pts milk
25g/1 oz 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 3 hours or
Low for 3 - 5 hours. After 1 hour stir
the contents of the cooking pot and
once again during cooking.

يُسخن الزيت في مقلاة كبيرة
ويُحمّر البصل حتى يصبح بنيًا ذهبيًا
ثم يُنقل إلى قدر الطهي
يوضع اللحم المدخن في المقلاة
ويُحمّر جيدًا ثم يُضاف إلى قدر
الطهي. يُحمّر اللحم حتى يصير بنيًا
وتُضاف الطماطم المفرومة
و يُغلى المزيج ثم يُنقل إلى قدر الطهي
توضع
المقادير المتبقية في قدر الطهي.

يتم الطهي على الدرجة العالية من 2
إلى 4 ساعات أو المنخفضة من 4
إلى 6 ساعات

أم علي

ثمانية قطع كرواسون أو 600 غرام ،
متوسطة الحجم ، مقطعة إلى قطع
صغيرة
ثلاثة ملاعق طعام من الزبيب
ثلاثة ملاعق كبيرة من جوز الهند
المجفف

ثلاثة ملاعق طعام متقشر اللوز
المحمص

ثلاثة ملاعق طعام من الفستق
الحلي والجوز

علبة أو 397 غ من الحليب المكثف
المحلى

أربعة أكواب أو 1 لتر من الماء
كوب ماء أو 1 لتر 4

كوب أو 250 مل من الكريمة السائلة
، مخفوقة

ضعي الحليب المكثف المحلى والفانيليا
والماء في وعاء السيراميك و دعي المزيج
يغلى
أضيفي قطع الكرواسون ، و الزبيب

نصف كوب أو 100 غرام من السكر

يغسل القمح وينقع حتى صباح اليوم
التالي

ضعي قطع اللحم والماء في وعاء

السيراميك ، واتركيه ليغلي مع إزالة
الرغوة التي تظهر

اضيفي القمح و مكعبات مرقة الدجاج
و حبات الهال ، عيدان القرفة والفلفل
الأسود

غطي الوعاء و دعيه يطهو على درجة
حرارة خفيفة لمدة ساعتان أو حتى

ينضج اللحم والقمح تماما . اضيفي
المزيد من الماء المغلي إذا لزم الأمر
استخدامي ملعقة خشبية أو خلاط

يدوي لهرس اللحم والقمح مع التحريك
صبي الزبدة المذابة عليه و قدميه

صوص البولونيز

يستخدم كصوص أساسي مع

الاسباجيتي

بولونيز أو اللازانيا

15ملل/ 1 ملعقة كبيرة زيت

2بصلة مفرومة

8شرائح لحم مدخن،

مقطع ناعما

1كجم/2 رطل و4 أوقية لحم مفروم

قليل الدهن

2علبة طماطم مفرومة من وزن 454

جرام

فص ثوم، مقشر ومهروس

2ملعقة كبيرة ممسوحة/30 ملل

معجون طماطم

أو حسب التذوق

ملح وفلفل

250جرام/9 أوقية فطر،

مقطع ناعما

75 جرام/3 أوقية أرز قصير الحبة أو
مخصص للبودينج
50 جرام/3 أوقية سكر الكاستر
1 لتر/1.75 باينت حليب
25 جرام/1 أوقية زبد
جوز الطيب المطحون

يوضع الأرز والسكر والحليب في قدر
الطهي ويُقَلَّب جيدًا. توضع فوقهم
الزبد المبشور ويُرش عليه جوز
الطيب. يوضع الغطاء في مكانه ويتم
الطهي على الدرجة العالية لأربع
ساعات أو المنخفضة لخمس ساعات.
تُقَلَّب المكونات في قدر الطهي بعد
ساعة واحدة، ومرة أخرى أثناء الطهي.

بودينج القهوة والكمثرى اللزجة

30 ملل/2 ملعقة كبيرة قهوة مطحونة
15 ملل/1 ملعقة كبيرة ماء
يقترَب من الغليان
4 حبات كمثرى صغيرة ناضجة
عصير 1/2 برتقالة
100 جرام/4 أوقية زبد طريه
100 جرام/4 أوقية سكر الكاستر
الذهبي
بالإضافة إلى 15 ملل/1 ملعقة كبيرة
أخرى للخبز
بيضتان مخفوقتان
50 جرام/2 أوقية دقيق ذاتي التخمر
50 جرام/2 أوقية بندق محمص
منزوع القشرة ومطحون جيدًا
45 ملل/3 ملعقة كبيرة شراب
القيقب
شرائح رفيعة من قشر البرتقال
للتزيين

وجوز الهند واللوز و الفستق الى وعاء
السيراميك و
ضعيه جانبا لمدة 5 دقائق أو حتى
يتشرب الكرواسان الحد الأقصى من
السائل
ضعي الكريمة على الخليط في وعاء
السيراميك
دعيه يطهو على درجة حرارة عالية لمدة
5 دقائق أو حتى يصبح لون الكريمة
ذهبي.
قدميه على الفور

تفاح مخبوز

6-5 حبات تفاح طبخ (اختر حبات
بحجم مناسب بحيث يتسع لها قدر
الطهي)
150 جرام/5 أوقية فواكه مجففة
مشكلة
5 ملل/1 ملعقة صغيرة ممسوحة
قرفة
50 جرام/2 أوقية سكر بني ناعم
125 ملل/5 أوقية ماء بارد

يُغسل التفاح ويُزال القلب، ثم يُستخدم
سكينًا حادًا لصنع شق في القشرة حول
وسط كل واحدة. يوضع التفاح في قدر
الطهي. تُمزج الفاكهة والقرفة والسكر
ثم تُحشى كل تفاحة بالمزيج. يضاف الماء
ويوضع الغطاء في مكانه. يتم الطهي
على الدرجة المنخفضة لحوالي 4 ساعات
(يعتمد الأمر على حجم وتنوع حبات
التفاح).

بودينج الأرز

sticky coffee and pear pudding

30ml/2 tbsp ground coffee
15ml/1 tbsp near boiling water
4 small ripe pears
juice ½ orange
100g/4 oz softened butter
100g/4 oz golden caster sugar
plus 15ml/1 tbsp for baking
2 eggs beaten
50g/2 oz self raising flour
50g/2 oz toasted skinned
hazelnuts, finely ground
45ml/3 tbsp maple syrup
fine strips of orange rind to
decorate

Pour about 2½ cm /1 inch hot water
into the cooking pot. Place an up-
turned saucer or metal pastry ring in
the base, then fit the lid and switch
the slow cooker to High. Grease
and base line a deep 18cm/7 in fixed
case base tin or souffle dish
Put the ground coffee in a small bowl
and pour the water over. Leave
to infuse for 4 minutes, then strain
through a fine sieve. Peel, halve and
core the pears. Thinly slice across
the pear halves part of the way
through, then brush them all over
with the orange juice.
Beat the butter and the larger quan-
tity of caster sugar together in a bowl
until light and fluffy. Gradually beat
in the eggs. Sieve the flour, then fold
into the mixture in the bowl. Add the
hazelnuts and liquid coffee. Spoon
the mixutre into the tin or souffle dish
and level the surface. Pat the pears
dry on kitchen paper and arrange in
a circle in the sponge mixture, flat
side down. Brush them with some of
the maple syrup, then sprinkle with
15ml/1 tbsp caster sugar.
Cover the top of the tin or souffle
dish with kitchen foil and place in the
cooking pot. Pour enough boiling
water around the tin or dish to come
slightly more than halfway up the
sides. Cover with a lid and cook for
3 - 3 1/2 hours until firm and well
risen. Leave the sponge to cool in

the tin for about 10 minutes, then
turn over onto a serving plate. Lightly
brush with the remaining maple
syrup, then decorate with orange
rind and serve with cream.

apple chutney

Piece of root ginger about
2.5cm/1 inch square
15ml/1 inch square
15ml/1 tbsp pickling spice
1.36 kg/3lb prepared sliced
cooking apples eg Bramleys
150g/5oz sultanas
150g/5 oz finely chopped onion
1 large clover garlic, peeled and
crushed
250g/9 oz dark brown sugar
250m/9 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 6 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 1.8kg/4lb.

French

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 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 ou avant de la nettoyer.
- N'utilisez jamais la cocotte mijoteuse sans ajouter au préalable de l'eau, sous peine d'endommager l'appareil.

دقائق، ثم تُقلب على طبق التقديم.
تُدهن بخفة بما تبقى من شراب
القيقب، ثم تُزين بقشر البرتقال وتقدم
مع الكريمة.

صلصة التفاح

قطعة من جذر الزنجبيل حوالي
2.5سم/ 1 بوصة مربعة
15ملل/ 1 بوصة مربعة
15ملل/ 1 ملعقة كبيرة توابل تخليل
1.36كجم/ 3 رطل شرائح جاهزة
من تفاح الطبخ مثل تفاح برامليز
150جرام/ 5 أوقية زبيب
150جرام/ 5 أوقية بصل مفروم جيدًا
فص ثوم كبير، مقشر
ومهروس
250جرام/ 9 أوقية سكر بني غامق
250ملل/ 9 أوقية خل شعير

يُلف جذر الزنجبيل وتوابل التخليل في
قطعة شاش صغيرة. توضع كل المقادير
في قدر الطهي وتُقلب جيدًا. يوضع
الغطاء في مكانه ويتم الطهي على درجة
منخفضة لحوالي 6 ساعات. في نهاية
هذه المدة يُرفع الغطاء وتُقلب المقادير
ثم تُرفع الدرجة إلى العالية ويُترك المزيج
ليغلي لمدة 30 - 60 دقيقة إضافية
أو حتى يصل إلى التجانس المطلوب.
يُبرد قليلًا ويوضع في مرطبات نظيفة
وتُغطى فورًا. ينتج نحو 1.8 كجم/ 4 رطل.

تُصب حوالي 2.5 سم/ 1 بوصة من الماء
الساخن في قدر الطهي. يوضع صحنًا
مقلوبًا أو حلقة خبز معجنات معدنية
في القاعدة، ثم يوضع الغطاء وتُشغل
حلة الطهي البطيء على الدرجة العالية.
يُدهن ويُبطن قالب بقاعدة ثابتة
عمقه 18 سم/ 7 بوصة أو وعاء مخصص
للسوفليه.

توضع القهوة المطحونة في إناء صغير
ويُصب عليها الماء. تُترك لتتقع لمدة 4
دقائق، ثم تُصفى بمصفاة دقيقة. تُقشر
الكمثرى وتُقسم نصفين ويزال قلبها.
يُقطع نصفي الكمثرى جزئيًا إلى شرائح
رفيعة، ثم تُدهن كلها بعصير البرتقال.

تضرب الزبدة مع الكمية الأكبر من
سكر الكاستر في إناء حتى يصبح الخليط
خفيفًا وهشًا. يُضاف البيض بالتدريج
مع ضربه. يُغبرل الدقيق ثم يُضاف
إلى الخليط في الإناء ويُهرج معه. يُضاف
البندق والقهوة السائلة. يوضع الخليط
بملعقة في القالب أو وعاء السوفليه
ويُسوى سطحه. تُجفف الكمثرى برفق
بورق المطبخ وتُرتب في شكل دائرة في
الخليط الإسفنجي، بحيث يكون الجانب
المسطح إلى أسفل. تُدهن ببعض شراب
القيقب ثم تُرش 15 ملل/ 1 ملعقة
كبيرة من سكر الكاستر.

يُغطى أعلى القالب أو وعاء السوفليه
برقائق المطبخ الألومنيوم ويوضع في
قدر الطهي. تُصب كمية من الماء المغلي
حول القالب أو الوعاء تكفي ليصل
إلى ما فوق منتصف الجوانب بقليل.
يوضع الغطاء ويتم الطهي لمدة 3 إلى
3.5 ساعة حتى يصبح الخليط متماسكًا
ومرتفعًا بشكل جيد. تُترك الكعكة
الإسفنجية لتبرد في القالب لحوالي 10

ایمنی

- لطفا قبل از استفاده، دستورالعملهای زیر را به دقت مطالعه کرده و برای استفاده های آتی ت نگهداری کنید.
- بسته بندی را باز کرده و تمام برچسب ها را جدا کنید.
- این دستگاه بخار تولید می کند که ممکن است باعث سوختگی شما شود.
- مراقب باشید بخاری که مخصوصا هنگام برداش درپوش، از آرام پز بیرون می آید شما را نسوزاند.
- هنگام برداشتن آرام پز مراقب باشید، همه قطعات در زمان استفاده داغ می شوند. از دستکش آشپزخانه استفاده کنید.
- هرگز قسمت پایه، سیم یا دوشاخه را در داخل آب قرار ندهید، احتمال برق گرفتگی وجود دارد. کلید کنترل دستگاه را تمیز و خشک نگه دارید.
- هرگز اجازه ندهید سیم طوری آویزان شود که در دسترس کودکان قرار گیرد.
- وقتی از آرام پز استفاده نمی کنید و همچنین قبل از تمیز کردن دوشاخه را از برق بکشید.
- هرگز از آرام پز بدون افزودن آب استفاده نکنید، این کار ممکن است به دستگاه آسیب برساند.
- هرگز دستگاه یا محفظه داخلی و درب آن را روی اجاق یا درون فر قرار ندهید.
- از آرام پز نزدیک یا زیر پرده یا سایر مواد قابل اشتعال استفاده نکنید.
- از این دستگاه در فضاهای باز استفاده نکنید.
- استفاده نادرست از دستگاه ممکن است باعث آسیب دیدگی شود.

- Ne placez jamais l'appareil ou les composants dans un cuiseur ou un four
- N'utilisez pas la cocotte mijoteuse à proximité ou sous des rideaux ou d'autres matériaux combustibles.
- N'employez pas l'appareil en extérieur.
- Un mauvais usage de votre appareil peut entraîner des blessures.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser l'appareil, le nettoyer ou tenter de le réparer en s'aidant des Conditions d'utilisation fournies. Merci donc de les encadrer et de leur donner des consignes d'utilisation pour éviter tout accident.
- Ne laissez pas les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou toute autre personne ne sachant pas comment se servir de l'appareil sans surveillance ou sans instructions pour leur propre sécurité et ce afin d'éviter tout accident.
- 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 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
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure de l'appareil.

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À UNE PRISE TERRE.

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

- کودکان 8 سال و بالاتر می توانند تحت نظارت افراد بزرگسال و مطابق با دستورالعمل های کاربری ارائه شده از دستگاه استفاده کرده، آن را تمیز و نگهداری کنند.
- آنها می بایست از نحوه استفا ده از دستگاه و خطرات احتمالی آگاه باشند.
- افراد دارای معلولیت های جسمی، حسی یا ذهنی یا افرادی که از کاربرد دستگاه اطلاع ندارند باید تحت نظارت فردی مسئول و با توجه به توصیه های ایمنی از دستگاه استفاده کنند و از خطرات احتمالی آن آگاه باشند.
- هیچ مسئولیتی در قبال Kenwood. از دستگاه فقط برای مصرف خانگی استفاده کنید. استفاده نادرست از دستگاه، یا عدم رعایت دستورالعمل ها ندارد.
- اگر سیم دستگاه آسیب ببیند، برای حفظ ایمنی یا تعمیرکار مجاز KENWOOD باید توسط شرکت تعویض شود KENWOOD.

ایمنی غذا

- گوشت (از جمله مرغ)، ماهی و غذاهای دریایی را کاملاً بپزید. از پخت آنها به صورت منجمد خودداری کنید.
- غذا را مجدداً در آرام پز گرم نکنید.
- همیشه مطمئن شوید قبل از خوردن غذا، بخار از آن خارج شده باشد.
- هرگز گوشت و مرغ را نیم پز نکنید و برای پختن در آینده در یخچال قرار ندهید.
- از توصیه های مربوط به پخت و پز ارائه شده توسط تولیدکنندگان مواد غذایی مخصوصاً رباره لوبیای خشک پیروی کنید. مثلاً لوبیای قرمز خشک باید شب تا صبح در آب خیسانده شود و سپس حداقل 10 دقیقه سریع روی اجاق در یک محفظه داخلی با آب تازه جوشانده شود تا قبل از آبکش کردن و افزودن به آرام پز سموم آن از بین برود.

- 6 اجازه دهید فرایند پخت کامل شود.
- 7 پس از پخت، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.
- 8 زمان های زیر فقط برای راهنمایی هستند و بر اساس نوع غذای پخته شده تفاوت خواهند داشت.
- 9 **تنظیم درجه کم** غذا در طول روز یا در طول شب به تدریج پخته می شود و این فرایند حدود 8 ساعت طول می کشد. این تنظیم را می توان هنگام پخت غذاهای نرم ترین به کار برد زیرا به سرعت پخت نسبتاً کمتری نیاز دارند، مانند سیب پخته، میوه آب پز.
- 9 **تنظیم درجه زیاد** فرآیند پخت را در مقایسه با تنظیم درجه کم، سریعتر خواهد کرد و زمان پخت بین 3 تا 5 ساعت است.
- 10 تنظیم گرم نگهداشتن - از این تنظیم برای گرم نگهداشتن غذای پخته شده استفاده کنید. توصیه می کنیم غذا را بیش از 1 ساعت پس از پخت گرم نگه ندارید و پس از استفاده دستگاه را خاموش کنید.

نکته هایی درباره استفاده از آرام پز

- 1 مواد غذایی را در دمای اتاق آماده و استفاده کنید و مستقیم از یخچال بیرون نیاورید. اما موادی مانند گوشت و ماهی را نباید بیش از حد لزوم بیرون از یخچال نگه داشت، پس فقط برای از بین بردن سرما از یخچال بیرون آورده و با پلاستیک یا روکش نازک بپوشانید.
- 2 سبزیجات ریشه دار مانند هویج، پیاز، و غیره را به قطعات نسبتاً کوچک خرد کنید زیرا زمان پخت بیشتری نسبت به گوشت لازم دارند.

قبل از وصل کردن دستگاه به پریز

- مطمئن شوید که ولتاژ برق با مشخصات نوشته شده در زیر دستگاه یکی است.
- هشدار: این دستگاه باید اتصال زمین (سیستم earth) داشته باشد.**

قبل از وصل کردن دستگاه به پریز

- برای شستشوی قطعه به قسمت «تمیز کنید» مراجعه کنید

کلید

- ① در
- ② محفظه داخلی
- ③ پایه
- ④ دسته ها
- ⑤ کلید کنترل

استفاده از آرام پز

- 1 از دستور پخت پیروی کرده و مواد غذایی را درون محفظه داخلی بریزید.
- 2 محفظه داخلی را روی قسمت پایه بگذارید.
- 3 در را روی ظرف بگذارید.
- 4 درجه تنظیم دلخواه یعنی زیاد یا کم را انتخاب کرده و سپس دوشاخه را به پریز وصل کنید.

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 frémisse 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 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.
- Fabriquée en Chine.

- 10 هرگز بیش از 2/3 حجم آرام پز را پر نکنید.
- 11 محصولات لبنی، از جمله خامه، خامه ترش و ماست باید در انتهای پخت افزوده شود تا از دلمه شدن آنها جلوگیری گردد.
- 12 سبزیجات یخزده مانند نخود باید یخزدایی گردیده و در نیم ساعت آخر پخت اضافه شود. این کار باعث حفظ رنگ و بافت سبزیجات و دمای محفظه داخلی می شود.
- 13 بهترین نتیجه وقتی به دست می آید که مواد با مایع پوشانده شده باشند.
- 14 چربی اضافی را از گوشت جدا کنید.
- 15 مشروط بر آنکه ظرفهای ضدحرارت با اندازه مناسب داشته باشید، بیش از یک ظرف را می توان همزمان درآرام پز گذاشت، مثلاً استیک و پودینگ قلو، هویج و کمپوت میوه. ظرفها را با فویل کاملاً بپوشانید و آنها را در آب داغ در محفظه داخلی قرار دهید.
- 16 هنگام پخت گوشت با استخوان مطمئن شوید که به راحتی در محفظه داخلی جا می گیرد. همیشه مایعات اضافه کنید. حین فرآیند پخت آن را بچرخانید.
- 17 استفاده از آب گوشت داغ فرآیند پخت را تسریع می کند.
- 18 برای غلیظ کردن آبگوشت و غیره، مقداری آرد ذرت با کمی آب سرد مخلوط کنید تا یک خمیر نرم ایجاد شود. این مخلوط را در اواخر زمان پخت به محفظه داخلی اضافه کنید. درب را ببندید و زمان پخت را طولانی تر کنید تا بجوشد و غلیظ شود.

- 3 هر نوع مواد غذایی را به اندازه های یکسان خرد کنید، این کار باعث پخت یکنواخت می شود.
- 4 سرخ کردن گوشت و تفت دادن سبزیجات در ابتدا در یک ماهیتابه جداگانه به حذف مقدار خاصی از چربی گوشت کمک می کند و ظاهر و طعم گوشت و سبزیجات را بهبود می بخشد. هرچند این کار ضروری نیست.
- 5 حین پخت، درب ظرف را بیش از حد لزوم برندارید، زیرا این کار باعث از بین رفتن گرما و تبخیر می شود. بسته به میزان و مدت برداشتن درب ممکن است لازم باشد زمان پخت 20 دقیقه تا نیم ساعت افزایش یابد.
- 6 پخت همیشه درمحفظه داخلی انجام می شود. هرگز غذا را مستقیماً در قسمت پایه قرار ندهید.
- 7 هرگز محفظه داخلی داغ را بلافاصله پس از استفاده در آب سرد فرو نبرید یا آب جوش در محفظه داخلی سرد و خالی نریزید. قرار دادن محفظه داخلی در معرض تغییر شدید دمایی ممکن است باعث ترک برداشتن آن شود.
- 8 پس از چند ماه استفاده ممکن است لعاب روی محفظه داخلی ترک بردارد؛ این امر در ظروف لعاب دار عادی است و بر کارایی آرام پز تأثیری نمی گذارد.
- 9 اگر از دستورپخت و پز غذاهای معمولی استفاده می کنید شاید لازم باشد مقدار آب مورد استفاده را کاهش دهید. در آرام پز آب مانند پخت عادی به سرعت بخار نمی شود هر چند مقداری آب برای کمک به انتقال گرما لازم است.

مراقبت و تمیز کردن

در پایان عمر کاری، محصول را نباید به عنوان زباله شهری دور انداخت. باید به مرکز جمع آوری و تفکیک زباله محلی یا مکانهایی که این خدمات را ارائه می دهند تحویل داده شود.

دور انداختن یک دستگاه خانگی به صورت جداگانه از عواقب منفی احتمالی برای محیط و بهداشت که از دفع نامناسب زباله ناشی می شود، جلوگیری می نماید و اجازه می دهد مواد تشکیل دهنده بازیافت شوند تا صرفه جویی قابل توجهی در انرژی و منابع حاصل شود. به عنوان یادآوری لزوم دور انداختن دستگاههای خانگی به صورت جداگانه، این محصول دارای علامت سطل زباله پرخطر ضربدر خورده است.

همیشه قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را بکشید و اجازه دهید سرد شود.

قسمت پایه

قسمت بیرونی آرام پز را با دستمال نمناک تمیز کرده و سپس خشک کنید. هرگز قسمت پایه را در آب فرو نبرید.

درب، محفظه داخلی

با آب گرم کف آلود شسته، آبکشی کرده و سپس کاملاً خشک کنید. غذایی که داخل محفظه داخلی چسبیده را می توان با کمک یک برس نرم جدا کرد. محفظه داخلی و درب را می توان در ماشین ظرفشویی قرار داد.

سرویس و خدمات مشتریان

- اگر در موارد زیر به راهنمایی نیاز داشتید:
- استفاده از آرام پز
- سرویس و تعمیرات
- با فروشگاه که آرام پز را از آن خریده اید تماس بگیرید
- ساخت چین.

دستورهای غذایی

سیب زمینی، چدار و سوپ تره

6 عدد سیب زمی ین بزرگ، بدون پوست و خرد شده
یک حبه سری بزرگ، پوست کنده،
700 میلی لیری آب گوشت
700 میلی لیری آب گوشت
300 گرم پن ری چدار، رنده شده
75 گرم تره تازه، خرد شده، نمک و فلفل

À la fin de sa durée d'utilisation, l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets urbains.

Il doit être apporté à une autorité locale spéciale - une déchèterie ou un ramasseur d'encombrants. Jeter séparément votre appareil électroménager permet d'éviter des conséquences possiblement négatives sur l'environnement et la santé et permet aux matériels qui le composent d'être réutilisés, ce qui permet par la suite de grandes économies d'énergie et de ressources. Un rappel de l'importance de jeter vos appareils électroménagers séparément, le produit est marqué d'une poubelle barrée d'une croix.

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)).

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 (2-4 heures sur le réglage élevé (High) ou 4-6 heures sur le réglage modéré (Low)).

ragoût de poulet à l'estragon casserole

25 g de beurre
15 ml d'huile
6 poitrines de poulet
1 gros oignon, finement haché
200 ml de vin blanc sec
200 ml de bouillon de volaille chaud
6 brins d'estragon
100 ml de crème épaisse
sel et poivre
15 à 30 ml de farine de maïs

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les revenir de chaque côté. Mettez le poulet dans le récipient de cuisson. Faites frire l'oignon et versez le avec le vin, le bouillon, deux brins d'estragon et l'assaisonnement dans le récipient de cuisson. Recouvrez et faites cuire 2-4 heures sur le réglage élevé (High) ou environ 4 heures sur le réglage modéré (Low)). A la fin de la cuisson, retirez les morceaux de poulet et conservez-les au chaud. Mélangez la farine de maïs à un peu d'eau de manière à former une pâte lisse et ajoutez-la à de la crème dans la cocotte mijoteuse. Mélangez bien. Remettez les morceaux de poulet dans le récipient de cuisson, recouvrez avec le couvercle et laissez cuire encore un peu jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Pour finir, hachez finement l'estragon restant et saupoudrez-le dans le récipient de cuisson. Servez immédiatement.

pommes cuites

5 – 6 pommes à cuire (choisissez des pommes de taille adaptée au récipient de cuisson)
150 g de fruits secs mélangés

5 ml de cannelle
50 g de sucre roux doux
125 ml d'eau froide

Nettoyez et étrognez 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 2-4 heures sur le réglage modéré (Low)

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 et mélangez bien. Recouvrez de copeaux de beurre et saupoudrez de noix de muscade. Recouvrez avec le couvercle et faites cuire (pendant 3 heures sur le réglage élevé (High) et 3-5 heures sur le réglage modéré (Low)). Au bout d'une heure, mélangez le contenu du récipient de cuisson et puis une nouvelle fois au cours de la cuisson.

pudding au café et aux poires

30 ml de café moulu
15 ml d'eau presque bouillante
4 petites poires mûres
jus d'une demi-orange
100 g de beurre ramolli
100 g de sucre en poudre extra fin
et 15 ml pour la cuisson
2 œufs battus
50 g de levure
50 g de noisettes pelées, grillées et finement moulues
45 ml de sirop d'érable
fines lamelles de peau d'orange pour garnir

6 عدد لیمو عمانی یا 1/2 پیمانه آب لیموی تازه
3/4 پیمانه لوبیا قرمز (از کنشو لوبیا هم می توان استفاده کرد)
نمک

فلفل سیاه
1/2 پیمانه تره ریز خرد شده
1 1/2 پیمانه اسفناج ریز خرد شده
1/2 پیمانه جعفری ریز خرد شده
1/4 پیمانه گشنیز ریز خرد شده
1/4 پیمانه شنبلیله ریز خرد شده

سبزیجات خرد شده را با کمی روغن تفت می دهیم.
گوشت را پاک کرده و به شکل مکعبی خرد کنید
پیازها را با نصف روغن با شعله کم سرخ کنید تا طلایی شود
زردچوبه را اضافه کرده و برای 2 دقیقه دیگر سرخ کنید
شعله را زیاد کرده،گوشت را اضافه کنید و آنقدر هم بزنید تا گوشت تغییر رنگ داده قهوه ای شود

آب،لوبیای خشک و نمک و فلفل و گوشت را برای مزه دار کردن به محفظه داخلی آرام پزاضافه کنید
درب قابلمه را بسته تا زمانی که گوشت نرم شود به مدت 2-3 ساعت به آرامی بجوشانید.

سبزیجات سرخ شده را به محفظه داخلی آرام پز اضافه کنید
سپس لیمو عمانی یا آب لیمو را اضافه کنید،درب قابلمه را بسته برای 1-2 ساعت دیگر با درجه کم حرارت دهید
خورش آماده شده را با برنج سفید سرو کنید

سیب زمینی ها، سیر و 500 میلی لیتر آبگوشت را در محفظه داخلی بریزید. روی درجه زیاد به مدت 2 ساعت بپزید. مخلوط را جدا کنید و در مخلوط کن، مخلوط کرده تا قوام دلخواه به دست بیاید. مخلوط را به محفظه داخلی برگردانید و پنیر، آب گوشت باقیمانده، تره و چاشنی را اضافه کنید. 30 دقیقه دیگر روی درجه زیاد بگذارید. قبل ازسرو، می توانید پنیر و خامه اضافه کنید.

گوساله سرخ شده در محفظه

داخلی با سبزیجات

15 میلی لیتر یا 1 قاشق غذاخوری روغن
1.5 کیلو شقه گوشت
1 پیاز پوست کنده و خرد شده
به صورت تکه های ضخیم 1 سانتی متری

روغن را در ماهیتابه گرم کنید و گوشت گاو را کامل از هر طرف سرخ کنید. س ی بیجات را اضافه کنید و تفت دهید تا کمی طلایت شوند.
مخلوط را در محفظه داخلی بریزید، آب گوشت داغ و چاشنی را اضافه کنید. درب محفظه داخلی را ببندید و بگذارید روی درجه زیاد 4 تا 6 ساعت یا روی درجه کم 7 تا 9 ساعت بپزد.

قرمه سبزی - خورش ایرانی

900 گرم گوشت بره یا گوشت گاو مکعبی خرد شده
1 عدد پیاز بزرگ ریز خرد شده
1/3 پیمانه روغن پخت و پز
1 قاشق چایخوری زردچوبه
1 1/2 پیمانه آب

خورش فسنجان با مرغ

500 گرم سینه مرغ خرد شده
1 عدد پیاز متوسط رنده شده
250 گرم مغز گردو آسیاب شده با
غذاساز
رب انار به میزان دلخواه یا
(1/2 پیمانه)
1/2 قاشق چایخوری زردچوبه
1 قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگ
5 پیمانه آب
شکر به م ر ی یان دلخواه
1 قاشق چایخوری نمک
مغز گردو آسیاب شده را داخل 4
پیمانه آب ریخته و خوب هم بزنید تا
مخلوط یکنواختی بدست آید.
رب انار را با یک پیمانه آب رقیق
کرده و به این مخلوط اضافه کنید.
سینه مرغ، رب گوجه فرنگی، پیاز رنده
شده، نمک و زردچوبه را اضافه کنید.
درب محفظه را بسته و با درجه زیاد
مخلوط را تا 2 ساعت بپزید.
در این مرحله خورش را بچشید؛ اگر
خورش فسنجان شیرین دوست
دارید، به اندازه دلخواه شکر اضافه
کنید.
سپس درجه را کم کنید و 1.5-2 ساعت
دیگر پخت را ادامه دهید تا خورش
بپزد و حسابی جا بیفتد.
خورش را با برنج دودی باسماتی و
زعفرانی سرو کنید.

خورش آلو

1 عدد پیاز متوسط
4 بوته سیر
8 عدد ران مرغ
1/2 پیمانه لپه
1 عییمانه آلو

سس بلونز

به عنوان مایه برای اسپاگتی

استفاده کنید

بلونز یا لازانیا

15 میلی لیتر یا 1 قاشق غذاخوری
روغن
2 پیاز، خرد شده
8 ورقه ژامبون رگه دار
خرد شده
1 کیلو گوشت گاو بدون چربی
خرد شده
2 قوطی 454 گرمی گوجه فرنگی
خرد شده
1 حبه سیر، پوست کنده و
له شده
2 قاشق سرپر یا 30 میلی لیتر رب
گوجه
یا به میزان دلخواه
نمک و فلفل
250 پگرم قارچ، ریز
خرد شده

روغن را در یک ماهیتابه بزرگ گرم
کنید و
پیاز را سرخ کنید تا طلایی شود و
سپس درون محفظه داخلی بریزید.
ژامبون را به ماهیتابه اضافه کرده و
آن را سرخ کنید و به محفظه داخلی
اضافه
کنید. گوشت را سرخ کنید تا طلایی
شود،
گوجه فرنگی خرد شده را اضافه کنید
و مخلوط را به جوش بیاورید و
سپس درون محفظه داخلی بریزید.
مواد باقی مانده را در محفظه داخلی
بریزید. روی درجه زیاد برای
3 تا 5 ساعت یا روی درجه کم برای 6
تا 8 ساعت بپزید

Versez environ 2,5 cm d'eau chaude dans le récipient de cuisson.

Placez une soucoupe ou un moule métallique retourné au fond, fermez le couvercle et mettez la cocotte mijoteuse en marche (réglage élevé (High)). Beurrez et farinez le fond d'un moule à gâteau à bords fixes ou un moule à soufflé de 18 cm de profondeur
Placez le café moulu dans un petit bol et versez l'eau sur le café.
Laissez infuser pendant quatre minutes, puis filtrez dans une passoire fine. Epluchez, coupez en deux et étrogniez les poires. Faites une incision à travers chaque moitié de poire et répandez le jus d'orange sur les poires.

Battez le beurre et la plus grande quantité de sucre en poudre dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Battez progressivement les œufs. Filtrez la farine et incorporez-la au mélange qui se trouve dans le bol. Ajoutez les noisettes et le café liquide. Placez le mélange dans le plat ou le moule à soufflé et égalisez la surface. Tamponnez les poires sur un essuie-tout pour les faire sécher et placez-les en cercle dans le mélange, côté plat orienté vers le bas. Versez du sirop d'érable sur les poires et saupoudrez de 15 ml de sucre en poudre. Recouvrez le plat ou le moule à soufflé de papier aluminium et placez-le dans le récipient de cuisson. Versez suffisamment d'eau bouillante autour du moule ou du plat pour en couvrir les bords à plus de la mi-hauteur. Fermez le couvercle et faites cuire pendant trois à trois heures et demie jusqu'à ce que le mélange soit ferme et bien levé. Laissez la pâte refroidir dans le moule pendant dix minutes, puis retournez-la dans l'assiette de service. Répandez le sirop d'érable restant, décorez avec les lamelles d'orange et servez avec de la crème.

chutney aux pommes

*morceau de gingembre d'environ 2,5 cm
15 ml
15 ml d'épices de marinade
1,36 kg de pommes à cuire tranchées et préparées (Bramleys, par exemple)
150 g de raisins de Smyrne
150 g d'oignons finement hachés
1 grosse 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 modéré (Low) pendant environ 6 heures. Une fois la cuisson terminée, retirez le couvercle, mélangez les ingrédients, commutuez le réglage élevé (High) 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 quatre livres

1/2قاشق سوپخوری زردچوبه
2 قاشق سوپخوری زعفران دم کرده
نمک و فلفل
روغن

به ران مرغ نمک و فلفل زده و داخل ماهیتابه روی شعله گاز دو طرف آن را به مدت 20دقیقه سرخ کنید،سپس آن را به محفظه داخلی آرام پز اضافه کنید.

لپه را همراه با 1/2 1 پیمانه آب اضافه کنید.مقداری نمک و فلفل افزوده درب ظرف را بسته به مدت 1 ساعت بپزید آلوها را افزوده درب ظرف را بسته و 1 تا 1/5 با درجه کم بپزید.طعم غذا را چشیده و در صورت لزوم نمک اضافه 2قاشق سوپخوری زعفران اضافه کرده و به خوبی هم بزنید پس از 30دقیقه غذای شما آماده است.

سیب پخته

15 - 6 سیب (سیب هایی با اندازه مناسب انتخاب کنید تا داخل محفظه داخلی جا شود)
150 گرم میوه خشک مخلوط
5 میلی لیتر یا 1 قاشق سرپر دارچین
50 گرم شکر قهوه ای نرم
125 میلی لیتر آب خنک

سیب ها را بشویید و هسته هایشان را در بیاورید، سپس با یک چاقوی تیز در پوست اطراف وسط هر یک شیاری ایجاد کنید. سیب ها را در محفظه داخلی بگذارید. میوه، دارچین و شکر را مخلوط کنید و سپس وسط هر سیب را با این مخلوط پر کنید. آب را اضافه کنید و درب محفظه داخلی را بگذارید. برای حدود 4 ساعت روی درجه کم بپزید (این بستگی به اندازه

و تنوع سیب ها دارد).

پودینگ برنج

75 گرم برنج دانه کوتاه
50 گرم پودر قند
1 ملیتشر
25 گرم کره
جوز هندی آسیاب شده

برنج، شکر و شیر را در محفظه داخلی بگذارید و خوب هم بزنید. کره را روی آن رنده کنید و جوز هندی آسیاب شده را روی آن بپاشید. درب محفظه داخلی را ببندید و روی درجه زیاد برای 4 ساعت و روی درجه کم برای 5 ساعت بپزید. پس از 1 ساعت محتویات محفظه داخلی را هم بزنید و یک بار دیگر حین پخت آن را هم بزنید.

پودینگ قهوه و گلابی

30 رمیلی لیتر یا 2 قاشق غذاخوری قهوه ساییده شده
15 میلی لیتر یا 1 قاشق غذاخوری آب نزدیک به جوش
4 عدد گلابی رسیده کوچک
1/2 آب پرتقال
100 گرم کره نرم شده
100 گرم پودر قند طلایی
به اضافه 15 میلی لیتر یا 1 قاشق غذاخوری برای پخت
2 عدد تخم مرغ زده شده
50 گرم آرد
50 گرم فندق برشته شده
پوست کنده،آسیاب شده
45 میلی لیتر یا 3 قاشق غذاخوری شربت افرا
نوارهای نازک پوست پرتقال برای تزئین

چانتی سیب

یک تکه ریشه زنجبیل حدود 2.5 سانتی متر
15 میلی لیتر
15 میلی لیتر یا 1 قاشق ادویه ترشی
1.36 کیلو سیب آماده شده
قاچ شده یا سیب پوست سبز
150 گرم کشمش بی دانه
150 کگرم پیاز ریز خرد شده
1 کعبه سیر بزرگ، پوست کنده و له شده
250 گرم شکر قهوه ای تیره
250 میلی لیتر سرکه مالت

بزنجیبیل و ادویه ترشی را در یک تکه پارچه کتانی قرار دهید و سر و ته آن را ببندید. همه محتویات را در محفظه داخلی بریزید و خوب به هم بزنید. درب آن را ببندید و روی درجه کم برای حدود 8 ساعت بپزید. در پایان این مدت، درب را بردارید، محتویات را به هم بزنید و سپس روی درجه زیاد بگذارید و اجازه دهید مخلوط برای 30 تا 60 دقیقه دیگر بجوشد تا قوام لازم به دست آید. بگذارید کمی سرد شود و در شیشه های تمیز ریخته و بلافاصله درب آن ها را ببندید.این مقدار مواد برای تهیه حدود 1.8 کیلوگرم چانتی سیب کافی است.

حدود 2 و 1/2 سانتی متر آب داغ در محفظه داخلی بریزید. یک نعلبکی رو به بالا یا یک حلقه فلزی شیرینی پزی را روی قسمت اصلی بگذارید، سپس درب را ببندید و آرام پز را روی زیاد بگذارید. یک ظرف پایه با محفظه ثابت یا ظرف سوفله با عمق 18 سانتی متر را چرب کنید
قهوه ساییده شده را در یک کاسه کوچک بگذارید و رویش آب بریزید. بگذارید 4 دقیقه دم بکشد، سپس با یک توری ریز صاف کنید. گلابی ها را پوست بکنید، نصف کنید و هسته هایشان را در بیاورید. قاچهای نازک و کاملی در گلابی های نصف شده ایجاد کنید، سپس با برس روی آنها را کاملاً آب پرتقال بمالید.

کره و مقدار بیشتری از پودر قند را در یک کاسه بزنید تا پف کند. کم کم تخم مرغ هم اضافه کنید و بزنید. آرد را الک کنید، سپس به مخلوط درون کاسه اضافه کنید. قندق ها و قهوه مایع را اضافه کنید. مخلوط را با قاشق به ظرف سوفله منتقل کنید و سطح آن را صاف کنید. گلابی ها را با دستمال آشپزخانه خشک کنید و به صورت دایره ای در مخلوط اسفنجی قرار دهید، گوشه ها را به پایین صاف کنید. با برس کمی شربت افرا روی آن بمالید، سپس 15 میلی گرم یا 1 قاشق غذاخوری پودر قند روی آن بپاشید. قسمت فوقانی ظرف سوفله را با فویل آشپزخانه بپوشانید و در محفظه داخلی بگذارید. آب جوش کافی اطراف ظرف بریزید تا کمی بیش از نصف طرفین ظرف بالا بیاید. با درپوش بپوشانید وآن را برای 3 تا 3 و 1/2 ساعت بپزید تا سفت شود و خوب بالا بیاید. بگذارید غذای ورآمده در ظرف برای حدود 10 دقیقه سرد شود، سپس در ظرف سرو برگردانید. باقیمانده شربت افرا را با برس روی آن بمالید، سپس با نوارهای پوست پرتقال تزئین کنید و با خامه سرو کنید.