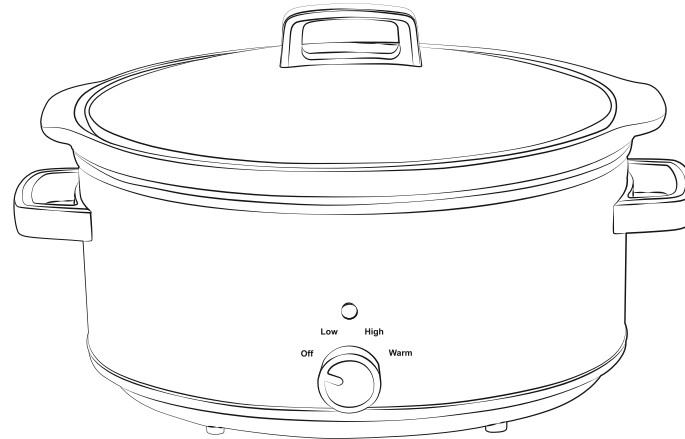


KENWOOD

Type SCM70

instructions for use
mode d'emploi
kullanım bilgileri
دستورالعمل برای استفاده
تعليمات الاستعمال

English	3 - 15
Français	16 - 31
Türkçe	32 - 45
عربي	46 - 59
ایتالیایی	60 - 73



6285105500 - REV.0 02/03/2021

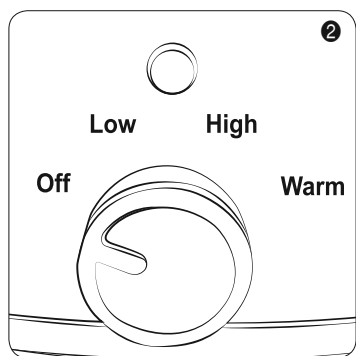
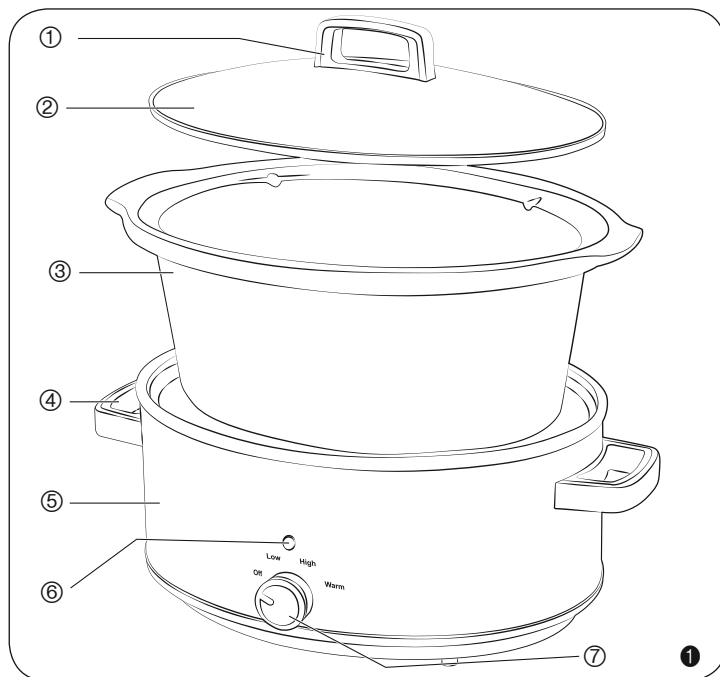
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018





With regard to this manual

- This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. Should you decide to give this appliance to other people, please remember to also include these instructions.

Intended use

- You can use the appliance to slow cook food.
- Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance. Any improper use of the appliance will also void the warranty.

Safety warnings

Read these instructions carefully.

- This appliance has been designed for household and similar uses only, such as:
 - in cooking areas used by the personnel of shops, offices and other professional environments;
 - in farms;
 - guests of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original packaging, as free assistance service is not provided for any damage resulting from improper packaging of the product when this is sent back to an authorised Service Centre.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- Misuse of your appliance can result in injury.

English

Please refer to the first page, where you will find illustrations

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance and the cord must be out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Do not let the power cord dangle in a place where it could be grasped by a child.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- In the event this appliance shall be disposed of, it is suggested to cut off the power cord. It is also recommended to make all potentially dangerous components, including the power cord, harmless to prevent personal injury, especially for children who could use the appliance as a game.
- Unplug the appliance when it is not being used and before all maintenance and cleaning operations.
- Always turn off the appliance and unplug the power cord from the mains socket before filling the inner pot with water.
- The appliance shall not be immersed in water for cleaning.
- Never put live parts in contact with water. Risk of short circuit.

- **Never immerse the appliance in water or other liquids.**
- Make sure your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never leave the appliance unattended when it is plugged in.
- The appliance shall be used and rested on a horizontal and steady surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the power cord replacement, shall be only carried out by an Authorised Service Centre or by similarly qualified personnel.
- Place the appliance on a stable surface, in a sufficiently lit and clean room, and keeping the socket easily accessible.
- Do not use the appliance on an inclined surface.
- Make sure the appliance is off before removing the cooking pot from the appliance body.
- Make sure the heating element and the external surface of the cooking pot are clean and dry before plugging in the appliance.
- **Caution. To prevent damage or shock hazard do not cook on the heating element. Cook exclusively in the provided pot.**
- Make sure you have correctly placed the lid on the pot before turning on the appliance.
- Do not use the appliance if empty.
- Do not use the cooking pot directly on stoves.
- When filling the cooking pot, do not exceed

2/3 of its capacity.

- Never place frozen meat into the appliance.
- Never place plastic or paper materials into the appliance. Risk of fires.
- The cable shall not touch the hot parts of the appliance.
- The lid, the external surface, the cooking pot and the heating element of the appliance become very hot during use and for a few minutes after turning off the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use pot holders or tea towels.
- The appliance shall not be powered through external timers or separate remote-control systems.
- Never use the appliance outdoors.
- Never put the appliance on or near gas stoves or electric hobs.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning it. The appliance shall be cleaned only with a non-abrasive cloth slightly moistened by adding a few drops of mild, non-aggressive detergent (never use solvents that damage plastic).
- During operation, steam is produced by the appliance. Beware of hot steam when opening the lid. Danger of burns.
- Danger of burns. The cooking pot, the appliance body and the heating element become very hot. Do not touch during use and for a few minutes after turning off the appliance.
- **Save these instructions for future reference.**

Description of the appliance

- ① Lid handle
- ② Lid
- ③ Cooking pot
- ④ Handles
- ⑤ Appliance body
- ⑥ Power indicator light
- ⑦ Control knob

Before use

Appliance start-up

- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- **Do not place the appliance or its power cord close to or on top of hot electric or gas cookers, or close to a microwave oven.**
- **Do not let the power cord dangle from the table. Prevent children from grabbing the cord, thus tripping over the appliance.**
- **The power cord shall not touch the hot parts of the appliance.**
- **Place the appliance so that children cannot reach hot parts.**

Instructions for use

- **When filling the pot, do not exceed 2/3 of its capacity.**
- **Never place frozen meat into the appliance.**
- **Danger of burns. During operation, the cooking pot, the appliance body, the lid and the heating element become very hot: do not touch during use and for the minutes following shutdown. Use gloves or tea towels to remove the cooking pot and avoid the risk of burns.**
- **When opening the lid, hot air and steam escape. Keep your hands and face away to avoid getting burned.**

- 1 Open the lid ②.
- 2 Remove the cooking pot ③ from the appliance body ⑤.
- 3 Place the ingredients into the cooking pot.
- 4 Fill the cooking pot with water, if needed.
- 5 Place the cooking pot ③ into the appliance body ⑤. Make sure the cooking pot touches the heating element.
- 6 Close the lid ②.
- 7 Plug the power cord into the mains socket.

8 To turn on the appliance, set the control knob ⑦ to the desired position:

Off	To turn off the appliance
Low	To slow cook food
High	To cook food at high temperatures in about half the traditional time
Warm	To keep food warm after cooking, or to warm up food

- Choose the desired cooking mode following the times given in the table below:

Traditional cooking times	LOW mode cooking times	HIGH mode cooking times
15 – 30 minutes	4 – 6 hours	1 ½ - 2 hours
35 - 45 minutes	6 – 10 hours	3 – 4 hours
50 minutes – 3 hours	8 – 18 hours	4 – 6 hours

- The power indicator light ⑥ turns on and the appliance starts cooking.
- 9 When cooking is complete, turn the appliance off.
- 10 To keep warm food, set the control knob ⑦ to WARM.
- **Never keep the appliance in WARM mode for more than 4 hours.**
- 11 Unplug the appliance from the mains socket. The power indicator light ⑥ turns off.
- **Danger of burns. The cooking pot, the appliance body and the heating element become very hot. Do not touch during use and for a few minutes after turning off the appliance.**
- **When opening the lid, hot air and steam escape. Keep your hands and face away to avoid getting burned.**
- 12 Open the lid ②.
- 13 Remove the cooking pot ③ from the body of the appliance ⑤.
- 14 Remove food from the cooking pot.
- **Do not use abrasive detergents or metal utensils.**
- Let the appliance cool down completely.

Cleaning the appliance

- **All cleaning operations described below shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the mains socket.**
- **Regular maintenance and cleaning preserve and keep the appliance efficient for a longer period of time. Never wash the appliance components in the dishwasher. Do not use direct water jets.**
- **Cleaning and maintenance operations shall only be carried out after the appliance has completely cooled down.**
- **Do not plunge the appliance in water or other liquids.**
- **Do not wash the appliance and its components in the dishwasher.**
- Clean the appliance and the cooking pot using a damp, non-abrasive cloth so as not to damage the body. Dry thoroughly using a soft cloth.
- Clean the lid with water. Dry thoroughly using a soft cloth.

Troubleshooting

Issue	Solution
Food does not cook evenly	To ensure even cooking, cut foods such as vegetables into small, evenly shaped pieces.
	Foods such as root vegetables need to be placed at the bottom of the cooking pot so that they are in direct contact with the heating base.
Food is too watery	Too much liquid has been added to the appliance. Do not add an excessive quantity of liquid into the cooking pot.
	If you notice throughout cooking that too much liquid has been added, remove the lid approximately an hour before finishing cooking, and set the control knob to HIGH mode.
Smoke comes out of the cooking pot when first turning on the appliance	This transitory effect is perfectly normal and is due to the fact that some components have been slightly lubricated. This effect will soon disappear.
	Check there are no food residues on the heating element. Unplug the appliance and let it cool down. Clean thoroughly.
Food sticks to the bottom of the cooking pot or burns	Add liquid ingredients to the cooking pot.
	When in LOW mode, keep the lid closed during cooking.
Can I cook a roast into the appliance without adding water?	Yes, when the appliance is set to LOW mode. Only add liquids to soften and cook vegetables properly.
How can I remove hard water stains from the appliance?	To remove persistent stains, fill the cooking pot with hot water. Add a small amount of washing-up liquid and about 250 ml of vinegar. Let the mixture soak for at least 2 hours. Empty the cooking pot. Rinse and dry.

Service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up-to-date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre, visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product shall not be disposed of as urban waste. It shall be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a 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

Ingredients:

- 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

Ingredients:

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

Ingredients:

- 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

Ingredients:

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

Ingredients:

- 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 unrisn 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

Ingredients:

- 2 cups whole wheat or 400 g
- 12 cups water or 3 liters
- 1/2 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.

Bolognese sauce

Use as a base for Spaghetti Bolognese or Lasagne

Ingredients:

- 15 ml/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
- 250 g/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 off 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)

Ingredients:

- 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 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)

Ingredients:

- 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, pomegranate 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

Ingredients:

- 25 g/1 oz butter
- 1 tbsp/15ml oil
- 6 chicken breasts
- 1 large onion finely chopped
- 200 ml/7 fl oz hot chicken stock
- 6 springs tarragon
- 100 ml/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

Ingredients:

- 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 pepper, 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

Ingredients:

- 8 pieces croissant or 600 g, medium 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 mixture 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

Ingredients:

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

Ingredients:

- 75 g/3 oz short grain or pudding rice
- 50 g/2 oz caster sugar
- 1 litre/1¾ pts milk
- 25 g/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.

Sticky coffee and pear pudding

Ingredients:

- 30 ml/2 tbsp ground coffee
- 15 ml/1 tbsp near boiling water
- 4 small ripe pears
- juice ½ orange
- 100g/4 oz softened butter
- 100 g/4 oz golden caster sugar plus 15ml/1 tbsp for baking
- 2 eggs beaten
- 50 g/2 oz self raising flour
- 50 g/2 oz toasted skinned hazelnuts, finely ground
- 45 ml/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 upturned 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 quantity 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 mixture 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

Ingredients:

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

Français

Veillez vous référer à la première page, où vous trouverez les illustrations

À propos du manuel

- Cet appareil a été réalisé en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, afin de protéger l'utilisateur autant que possible contre les dangers potentiels. Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation. N'utilisez l'appareil que pour ce qu'il a été conçu, afin de prévenir les accidents et les dommages. Gardez ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous décidez de donner cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.

Utilisation prévue

- On peut utiliser cet appareil pour la cuisson lente des aliments.
- Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui n'accepte aucune responsabilité pour les dommages de toute nature causés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Toute mauvaise utilisation de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.

Avertissement pour la sécurité

Lisez attentivement ces instructions.

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les applications domestiques ou semblables, comme :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et d'autres milieux professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - les clients d'hôtel, de motel et d'autres milieux à caractère résidentiel ;
 - dans les locaux de type bed and breakfast.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce manuel.
- Il est conseillé de conserver les emballages d'origine car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts et on ne pourra pas bénéficier de l'assistance gratuite.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant de l'appareil peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table où il pourrait être saisi par un enfant.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décide de jeter cet appareil, il est recommandé de couper le câble d'alimentation pour le mettre hors fonction. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger, spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toutes les opérations d'entretien et de nettoyage.

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de remplir la casserole interne d'eau.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage.
- Ne mettez jamais de pièces sous tension en contact avec l'eau. Risque de court-circuit.
- **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout liquide.**
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs de l'appareil, ou avant de toucher la fiche d'alimentation et les connexions d'alimentation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface stable et horizontale.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou de fuites d'eau. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou que l'appareil est défectueux. Pour éviter tout accident, toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un Centre de Service Agréé ou par du personnel qualifié.
- Placez l'appareil sur une surface stable, dans une pièce suffisamment éclairée et propre, et en gardant la prise facilement accessible.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface inclinée.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer la casserole du corps de l'appareil.

- Assurez-vous que l'élément chauffant et la surface externe de la casserole sont propres et sèches avant de brancher l'appareil.
- **Attention. Pour prévenir les dommages ou des chocs électriques, ne faites pas cuire les aliments sur l'élément chauffant. Faites cuire les aliments uniquement dans la casserole fournie.**
- Assurez-vous d'avoir correctement placé le couvercle sur la casserole avant d'allumer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- N'utilisez pas la casserole directement sur des cuisinières.
- Lors du remplissage de la casserole, ne dépassez pas les 2/3 de sa capacité.
- Ne placez jamais de viande surgelée dans l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux en plastique ou en papier dans l'appareil. Risque d'incendie.
- Le câble ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Le couvercle, la surface externe, la casserole et l'élément chauffant de l'appareil deviennent très chauds lors de l'utilisation et pendant les minutes suivant l'arrêt de l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques ou des torchons.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de télécommande séparés.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près de cuisinières à gaz ou électriques.

- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc).
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L'appareil doit être nettoyé uniquement avec un chiffon non abrasif légèrement humidifié en ajoutant quelques gouttes de détergent doux et non agressif (n'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique).
- Lors du fonctionnement, l'appareil émet de la vapeur. Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous ouvrez le couvercle. Danger de brûlures.
- Danger de brûlures. Lors du fonctionnement, la casserole, le corps de l'appareil, le couvercle et l'élément chauffant deviennent très chauds: ne touchez pas pendant l'utilisation et dans les minutes suivant l'arrêt de l'appareil.
- **Conservez ces instructions.**

Description de l'appareil

- ① Poignée du couvercle
- ② Couvercle
- ③ Casserole
- ④ Poignées
- ⑤ Corps de l'appareil
- ⑥ Voyant de marche
- ⑦ Bouton de réglage

Avant l'utilisation

Démarrage de l'appareil

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaquette correspond effectivement à celle du réseau local.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- **Ne placez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation à proximité ou sur des cuisinières électriques ou à gaz chaudes, ou à proximité d'un four à micro-ondes.**
- **Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table. Empêchez les enfants de saisir le cordon et de renverser ainsi l'appareil.**
- **Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.**
- **Positionnez l'appareil de sorte que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.**

Mode d'emploi

- **Lors du remplissage de la casserole, ne dépassez pas les 2/3 de sa capacité.**
- **Ne placez jamais de viande surgelée dans l'appareil.**
- **Danger de brûlures. Lors du fonctionnement, la casserole, le corps de l'appareil, le couvercle et l'élément chauffant deviennent très chauds: ne touchez pas pendant l'utilisation et dans les minutes suivant l'arrêt de l'appareil. Utilisez des gants ou des torchons pour enlever la casserole et éviter le risque de brûlures.**
- **Lors de l'ouverture du couvercle, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage loin pour éviter de vous brûler.**

- 1 Ouvrez le couvercle ②.
- 2 Retirez la casserole ③ du corps de l'appareil ⑤.
- 3 Placez les ingrédients dans la casserole.
- 4 Si nécessaire, remplissez la casserole d'eau.
- 5 Placez la casserole ③ dans le corps de l'appareil ⑤. Assurez-vous que la casserole est en contact avec l'élément chauffant.
- 6 Fermez le couvercle ②.
- 7 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique.

8 Pour allumer l'appareil, réglez le bouton de réglage ⑦ sur la position désirée:

Off	Pour éteindre l'appareil
Low	Pour la cuisson lente des aliments
High	Pour la cuisson des aliments à des températures élevées en environ la moitié du temps de cuisson traditionnel
Warm	Pour maintenir au chaud les aliments à la fin de la cuisson ou pour les réchauffer

- Choisissez le mode de cuisson désiré en suivant les temps de préparation du tableau ci-dessous:

Temps de cuisson traditionnels	Temps de cuisson du mode LOW	Temps de cuisson du mode HIGH
15 – 30 minutes	4 – 6 heures	1 ½ - 2 heures
35 - 45 minutes	6 – 10 heures	3 – 4 heures
50 minutes – 3 heures	8 – 18 heures	4 – 6 heures

- Le voyant de marche ⑥ s'allume et l'appareil démarre la cuisson des aliments.

9 Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil.

10 Pour maintenir au chaud les aliments, réglez le bouton de réglage ⑦ sur WARM.

- **Ne maintenez jamais l'appareil sur le mode WARM pendant plus de 4 heures.**

11 Débranchez la fiche de la prise de courant. Le voyant de marche ⑥ s'éteint.

- **Danger de brûlures. La casserole, le corps de l'appareil et l'élément chauffant deviennent très chauds. Ne touchez pas lors de l'utilisation et pendant les minutes suivant l'arrêt de l'appareil.**

- **Lors de l'ouverture du couvercle, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage loin pour éviter de vous brûler.**

12 Ouvrez le couvercle ②.

13 Retirez la casserole ③ du corps de l'appareil ⑤.

14 Retirez les aliments de la casserole.

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'ustensiles en métal.**

- Laissez refroidir l'appareil complètement.

Nettoyage de l'appareil

- **Toutes les opérations de nettoyage décrites ci-dessous doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.**

- **Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent l'appareil efficace pendant une plus longue période de temps. Ne lavez jamais les composants de l'appareil au lave-vaisselle. N'utilisez pas de jets d'eau directs.**

- **Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent être effectuées qu'après le refroidissement complet de l'appareil.**

- **Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.**

- **Ne lavez pas l'appareil et ses composants au lave-vaisselle.**

- Nettoyez l'appareil et la casserole à l'aide d'un chiffon humide et non abrasif afin de ne pas endommager le corps. Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

- Nettoyez le couvercle avec de l'eau. Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Dépannage

Problème	Solution
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	Afin d'obtenir une cuisson uniforme, coupez les aliments, comme des légumes, en petits morceaux réguliers.
	Pour les aliments comme les légumes-racines, il est nécessaire de les placer au fond de la casserole afin que ces aliments soient directement en contact avec la base chauffante.
Les aliments sont trop liquides	Trop de liquide a été ajouté dans l'appareil. N'ajoutez pas de quantité excessive de liquide dans la casserole.
	Si vous remarquez une quantité excessive de liquide pendant la cuisson, retirez le couvercle environ une heure avant la fin de la cuisson et réglez le bouton de réglage sur le mode HIGH.
Lors du premier allumage de l'appareil, un peu de fumée sortira de la casserole	Cet effet transitoire est parfaitement normal et est dû au fait que certains composants ont été légèrement lubrifiés. Cet effet disparaîtra bientôt.
	Vérifiez qu'il n'y a aucun résidu de nourriture sur l'élément chauffant. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez soigneusement.
La nourriture reste collée au fond de la casserole ou brûle	Ajoutez des ingrédients liquides dans la casserole.
	En mode LOW, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.
Puis-je cuisiner un rôti dans l'appareil sans ajouter d'eau?	Oui il est possible lorsque l'appareil est en mode LOW. Ajoutez des liquides uniquement pour assouplir les légumes et les faire cuire correctement.
Comment puis-je éliminer tout résidu d'eau calcaire de l'appareil?	Pour éliminer les taches persistantes, remplissez la casserole d'eau chaude. Ajoutez une petite quantité de liquide vaisselle et environ 250 ml de vinaigre. Laissez tremper le mélange pendant au moins 2 heures. Videz la casserole. Rincez et séchez.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le Pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des informations actualisées sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre Pays.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé comme un déchet urbain. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

RECETTES

Soupe de pommes de terre, cheddar et ciboulette

Ingrédients

- 6 grosses pommes de terre, pelées et coupées
- 1 grosse gousse d'ail, pelée
- 700 ml de bouillon
- 300 g de fromage cheddar, râpé
- 75 g de ciboulette fraîche, hachée
- Sel et poivre

Placez les pommes de terre, la gousse d'ail et 500 ml de bouillon dans la casserole. Cuisez en mode HIGH pendant 2 heures. Retirez la préparation et mélangez-la dans le mixeur jusqu'à obtenir la consistance voulue. Placez de nouveau la préparation dans la casserole et ajoutez le fromage, le bouillon résiduel, la ciboulette et l'assaisonnement. Laissez-la sur le mode HIGH pendant encore 30 minutes. Avant de le servir, vous pouvez ajouter plus de fromage et de la crème.

Rôti de bœuf braisé avec des légumes

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile
 - 1,5 kg de rôti de gîte de bœuf
 - 1 oignon pelé et coupé en tranches épaisses de 1 cm
 - 1 litre de bouillon de bœuf chaud
- Chauffez l'huile dans une poêle et, puis, faites brunir le bœuf sur tous les côtés. Ajoutez les légumes et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Transférez la préparation dans la casserole, ajoutez le bouillon chaud et l'assaisonnement. Placez le couvercle et cuisez en mode HIGH pendant 4-6 heures ou en mode LOW pendant 7-9 heures.

Kare-kare de bœuf

Ingrédients

- 1/2 kg de jarret de bœuf
- 1 bouquet de pechay ou de pak-choï (deux types de chou chinois)
- 1 bouquet de haricots verts (coupés en tranches de 5 cm)
- 2 aubergines (coupées)
- environ 130 g de beurre de cacahuètes
- environ 130 g de pâte de crevettes (bagoong)
- 1 l d'eau
- environ 90 g de graines d'annatto (trempés dans une tasse d'eau)
- 1 c. à soupe d'ail, haché
- 1 gros oignon, haché
- sel et poivre au goût

Dans la cruche en céramique, ajoutez de l'eau et le jarret de bœuf et, ensuite, faites bouillir pendant 3 heures ou jusqu'à tendreté. Une fois la viande tendre, ajoutez le beurre de cacahuètes et le colorant (l'eau provenant du mélange de graines d'annatto) et faites mijoter pendant 5-7 minutes. Dans une autre poêle, faites sauter l'ail et, ensuite, ajoutez les aubergines et les haricots verts; faites cuire pendant 3 minutes.

Transférez les légumes cuits dans la cruche en céramique (avec les autres ingrédients). Ajoutez le chou chinois (pechay ou pak-choï) et faites mijoter pendant 2 minutes. Salez et poivrez au goût. Servez chaud avec de la pâte de crevettes.

Ghormeh sabzi (ragoût végétal iranien)

Ingrédients

- environ 1 kg de viande à ragoût d'agneau désossée (coupée en cubes d'environ 2 cm) ou environ 1 kg de rôti de bœuf désossé (coupé en cubes d'environ 2 cm)
- 1 gros oignon, haché finement
- environ 80 ml d'huile de cuisine
- 1 c. à café de curcuma
- environ 360 ml d'eau

- 6 citrons verts secs ou environ 120 ml de jus de citron vert frais
- environ 135 g de haricots rouges (en boîte ça ira aussi)
- 1 grosse pomme de terre, coupée en dés (facultatif)
- sel
- poivre noir
- environ 115 g d'oignon vert, haché finement
- environ 45 g d'épinards, hachés finement
- environ 10 g de persil, haché finement
- environ 5 g de coriandre, hachée finement (facultatif)
- environ 60 g de ciboulette chinoise, hachée finement (tareh)
- environ 45 g de graines de fenugrec (aussi appelées shanbelileh) (facultatif)

Coupez la viande en cubes d'environ 2 cm. Faites frire l'oignon à feu doux dans un peu d'huile (la moitié du total) jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez le curcuma et faites frire pendant encore 2 minutes. Augmentez le feu, ajoutez les cubes de viande et mélangez à feu vif jusqu'à ce que la viande change de couleur et commence à brunir. Réduisez le feu. Ajoutez de l'eau, les haricots rouges égouttés, ainsi que sel et poivre au goût. Couvrez et faites mijoter doucement pendant environ une heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Faites frire les pommes de terre à feu vif dans le reste d'huile jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Ajoutez-les à la sauce, laissant l'huile dans la cruche en céramique. Couvrez et faites mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez les légumes préparés à la cruche en céramique et faites-les frire à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point. Ajoutez-les à la sauce et, puis, ajoutez les citrons verts secs (ou le jus de citron vert), couvrez et faites mijoter pendant encore 10-15 minutes. Réglez l'assaisonnement et servez avec du riz blanc.

Kabsa (plat traditionnel saoudien à base de riz et de poulet)

Ingrédients

- 1/2 c. à café de safran
- 1/4 c. à café de cardamome en poudre
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 1/2 c. à café de quatre-épices en poudre
- 1/4 c. à café de poivre blanc en poudre
- 1/2 c. à café de poudre de citron vert sec
- environ 55 g de beurre
- 1 oignon, haché finement
- 6 gousses d'ail, hachées
- 1 poulet entier (d'environ 1,5 kg), coupé en 8 morceaux
- environ 65 g de sauce tomate
- 1 boîte de tomates en dés (environ 400 g), non égouttées
- 3 carottes, pelées et râpées
- 2 clous de girofle
- Une pincée de noix de muscade en poudre
- Une pincée de cumin en poudre
- Une pincée de coriandre en poudre
- Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût
- environ 780 ml d'eau chaude
- 1 cube de bouillon de poulet
- environ 450 g de riz basmati non rincé
- environ 30 g de raisins secs
- environ 25 g d'amandes effilées grillées

Mélangez le safran, la cardamome, la cannelle, le quatre-épices, le poivre blanc et la poudre de citron vert dans un bol et mettez ce mélange d'épices de côté. Faites fondre le beurre dans la cruche en céramique à feu doux. Incorporez l'ail et l'oignon, faites cuire et mélangez jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli et translucide, pendant environ 5 minutes. Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer à feu vif jusqu'à ce qu'ils

soient dorés, pendant environ 10 minutes. Incorporez la sauce tomate. Incorporez les tomates en dés avec leur jus, les carottes râpées, les clous de girofle, la noix de muscade, le cumin, la coriandre, du sel, du poivre noir et le mélange d'épices Kabsa. Faites cuire pendant environ 3 minutes, versez l'eau et ajoutez le cube de bouillon de poulet. Portez la sauce à ébullition, puis réduisez le feu pour faire mijoter et couvrez la cruche en céramique. Faites mijoter jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé et que les jus soient clairs, pendant environ 30 minutes. Incorporez doucement le riz. Couvrez la cruche en céramique et faites mijoter jusqu'à ce que le riz soit tendre et presque sec, pendant environ 25 minutes; ajoutez les raisins secs et, si nécessaire, un peu plus d'eau chaude. Couvrez et faites cuire pendant encore 5-10 minutes ou jusqu'à ce que les grains de riz soient séparés. Transférez le riz dans un grand plat de service et disposez les morceaux de poulet dessus. Saupoudrez les amandes effilées grillées sur le plat. Servez Al Kabsa avec une salade fraîche de concombres, carottes, laitue et tomates, de préférence assaisonnée avec une vinaigrette de citron vert. Ça serait super aussi d'accompagner le plat d'un peu de pain pita frais. Les Saoudiens dégustent le Kabsa avec une sauce piquante appelée 'Shattah'. Bon Appétit!

Saudi harisa

Ingrédients

- 400 g de blé complet
- 3 l d'eau
- 1/2 kg de filets d'agneau, coupé en morceaux
- 2 cubes de bouillon de poulet
- 6 gousses de cardamome
- 2 bâtons de cannelle
- 1 c. à café de grains de poivre noir
- 100 g de beurre, fondu
- 100 g de sucre

Lavez le blé et laissez tremper toute la nuit. Placez les morceaux de viande et l'eau dans la cruche en céramique, portez à ébullition et éliminez la mousse lorsqu'elle apparaît. Ajoutez le blé, les cubes de bouillon de poulet, les gousses de cardamome, les bâtons de cannelle et les grains de poivre noir. Couvrez la casserole et faites cuire à feu doux pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande et le blé soient complètement cuits. Ajoutez un peu plus d'eau bouillante si nécessaire. Utilisez une cuillère en bois ou un mixeur plongeant pour réduire la viande et le blé en purée en remuant. Versez le beurre fondu dessus et servez.

Sauce bolognaise

Utilisez cette sauce comme préparation de base pour les spaghettis ou les lasagnes

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile
- 2 oignons, hachés
- 8 tranches de bacon de bœuf, hachées
- 1 kg de viande hachée maigre
- 2 boîtes de 454 g de tomates en dés
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée
- 30 ml de purée de tomates ou au goût
- Sel et poivre
- 250 g de champignons, hachés finement

Chauffez l'huile dans une grande poêle et faites frire l'oignon jusqu'à coloration dorée et, ensuite, transférez dans la casserole. Ajoutez les tranches de bacon à la poêle, faites-les frire et, ensuite, ajoutez-les à la casserole. Faites frire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée, ajoutez les tomates en dés, portez le mélange à ébullition et, puis, transférez-le dans la casserole. Placez le reste des ingrédients dans la casserole. Faites cuire en mode HIGH pendant 2-4 heures ou en mode LOW pendant 4-6 heures.

Murgh makhani (poulet au beurre indien)

Ingédients

- environ 75 g de yaourt nature sans gras
- 1 c. à soupe de mélange d'épices tandoori masala en poudre
- environ 700 g de cuisses de poulet, désossées et sans peau, coupées en morceaux d'environ 2,5 cm
- 1/2 d'oignon, haché
- 1 morceau de gingembre frais (2,5 cm)
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 c. à soupe d'huile de cuisine, divisées
- 2 c. à café de garam masala
- 1/4 c. à café de poudre de piment indien
- 260 g de sauce tomate
- environ 240 g de crème moitié-moitié (un mélange de lait et de crème), 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à café de feuilles de fenugrec séchées
- 1 c. à café de sel

Mélangez le yaourt et la poudre de tandoori masala dans un grand bol, jusqu'à consistance homogène. Ajoutez le poulet et remuez pour enrober uniformément. Faites mariner dans le réfrigérateur pendant 1 heure. Égouttez et jetez tout résidu de marinade. Réduisez l'oignon, le gingembre et l'ail en purée dans un mixeur avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse; mettez de côté. Chauffez 1 cuillère à soupe d'huile dans la cruche en céramique à feu moyen. Faites cuire le poulet dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré sur tous les côtés, pendant environ 5 minutes. Retirez-le de la cruche en céramique et mettez de côté. Chauffez les 2 dernières cuillères à soupe d'huile dans la cruche en céramique. Faites frire la pâte d'oignons dans l'huile chaude jusqu'à l'évaporation presque complète de l'humidité, pendant environ 3 minutes.

Saupoudrez le garam masala et la poudre de piment indien sur la préparation; faites cuire pendant encore 1 minute. Versez la sauce tomate dans la préparation, réduisez le feu à moyen et faites cuire pendant encore 5 minutes. Placez de nouveau le poulet dans la cruche en céramique avec la crème moitié-moitié; portez le mélange à ébullition. Ajoutez le beurre, les feuilles de fenugrec et le sel; réduisez à feu doux et faites mijoter sans couvercle jusqu'à ce que les morceaux de poulet ne soient plus rosés au milieu, pendant environ 15-20 minutes. Murgh Makhni est à son meilleur avec du naan (un type de pain) ou il peut être accompagné aussi de riz basmati.

Khoresh fesenjan (ragoût de grenade avec du poulet)

Ingédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - environ 700 g de cuisses de poulet, coupées
 - 1 oignon blanc, tranché finement
 - environ 230 g de noix
 - 1 c. à café de sel
 - environ 960 ml de jus de grenade
 - 1/2 c. à café de cardamome (facultatif)
 - 2 c. à soupe de sucre (facultatif)
- Chauffez l'huile d'olive dans la cruche en céramique. Placez le poulet et l'oignon dans la cruche en céramique et faites cuire pendant 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Incorporez les noix réduites en purée, le sel, le jus de grenade et la cardamome. Portez le mélange à ébullition. Réduisez le feu à doux, couvrez et faites mijoter pendant une heure et demie, en mélangeant de temps en temps. Si la cuisson a trop réduit la sauce, ajoutez environ 60 ml d'eau chaude. Incorporez le sucre, réglez l'assaisonnement

et faites mijoter pendant encore 30 minutes. Servez avec du riz basmati cuit à la vapeur safranée. Bon Appétit! Si vous préférez, remplacez la cardamome par de la poudre d'angélique. Au lieu du jus de grenade, vous pouvez utiliser environ 120 g de pâte de grenade diluée dans environ 500 ml d'eau.

Casserole de poulet et estragon

Ingrédients

- 25 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- 6 blancs de poulet
- 1 gros oignon, haché finement
- 200 ml de bouillon de poulet chaud
- 6 brins d'estrageon
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe de farine de maïs

Chauffez le beurre et l'huile dans une poêle. Ajoutez les blancs de poulet et faites dorer sur les deux côtés. Transférez le poulet dans la casserole. Faites frire l'oignon et placez-le dans la casserole avec le jus de raisin, le bouillon, les 2 brins d'estrageon et l'assaisonnement.

Couvrez avec le couvercle et faites cuire en mode HIGH pendant 2-4 heures ou en mode LOW pendant environ 4 heures. À la fin de la cuisson, retirez les morceaux de poulet et gardez-les au chaud.

Mélangez la farine de maïs avec de l'eau pour former une pâte lisse et ajoutez-la pâte à la mijoteuse avec la crème; mélangez bien.

Placez de nouveau les morceaux de poulet dans la casserole, posez le couvercle et faites cuire jusqu'à épaississement. À la fin de la cuisson, hachez finement le reste de l'estrageon et ajoutez-le à la casserole. Servez immédiatement.

Khoresht aloo (ragoût de pruneaux iranien)

Ingrédients

- 1 oignon moyen
- 4 gousses d'ail
- 8 cuisses de poulet
- environ 30 g de pois cassés
- environ 180 g de pruneaux dénoyautés
- 1/2 c. à café de curcuma
- 2 c. à soupe d'infusion de safran
- Sel et poivre
- Huile

Coupez en petits dés l'oignon et hachez l'ail. Faites-les sauter dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez le curcuma et mélangez. Assaisonnez les cuisses de poulet avec du sel et du poivre, ajoutez-les à la cruche en céramique et faites-les sauter pendant quelques minutes de chaque côté. Ajoutez les pois cassés avec environ 360 ml d'eau. Salez et poivrez légèrement, couvrez et faites cuire pendant 20 minutes. Ajoutez les pruneaux et continuez à cuire avec le couvercle pendant encore 40 minutes. Réglez l'assaisonnement et ajoutez plus de sel si nécessaire. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'infusion de safran et mélangez soigneusement. Faites cuire pendant encore 5 minutes. Servez avec du riz.

Umm Ali

Ingrédients

- 8 (ou 600 g de) pâtisseries (pain, pâtisserie ou pâte feuilletée), coupées en petits morceaux
- 3 c. à soupe de raisins secs
- 3 c. à soupe de noix de coco déshydratée
- 3 c. à soupe d'amandes effilées grillées
- 3 c. à soupe de pistaches hachés
- 1 boîte ou 397 g de lait concentré sucré
- 1 c. à café d'essence de vanille
- environ 1 l d'eau
- 250 ml de crème liquide, fouettée

Mélangez les morceaux de pâtisserie, les raisins secs, la noix de coco, les amandes et les pistaches dans un plat à four. Placez le lait concentré sucré, l'essence de vanille et l'eau dans une grande casserole et portez ce mélange à ébullition. Puis, retirez-le du feu et versez-le sur le mélange de pâtisserie dans le plat à four. Mettez la préparation de côté pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle absorbe le plus de liquide possible. Placez la crème fouettée dans une poche à douille et posez-la sur le mélange préparé précédemment dans le plat à four. Placez le plat à four dans le four préchauffé à 200°C en utilisant la fonction grill du four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la crème fouettée soit dorée. Servez immédiatement.

Pommes au four

Ingédients

- 5-6 pommes à cuire (choisissez des pommes de dimensions appropriées pour entrer dans la casserole)
- 150 g de mélange de fruits séchés
- 1 c. à café de cannelle
- 50 g de cassonade
- 125 ml d'eau froide

Lavez les pommes et enlevez le trognon, puis utilisez un couteau tranchant pour faire une incision centrale sur la peau de chaque pomme. Placez les pommes dans la casserole. Mélangez les fruits séchés, la cannelle et le sucre; puis, fourrez les pommes avec ce mélange. Ajoutez de l'eau et placez le couvercle. Faites cuire en mode LOW pendant 2-4 heures (cela dépendra de la dimension et du type de pommes choisies).

Rice pudding (riz au lait)

Ingédients

- 75 g de riz pour pudding ou à grains courts
 - 50 g de sucre semoule
 - 1 l de lait
 - 25 g de beurre
 - noix de muscade moulue
- Placez le riz, le sucre et le lait dans la casserole et mélangez bien. Garnissez de flocons de beurre et saupoudrez avec un peu de noix de muscade. Couvrez avec le couvercle et faites cuire en mode HIGH pendant 3 heures ou en mode LOW pendant 3-5 heures. Après 1 heure, mélangez la préparation dans la casserole et encore une fois pendant la cuisson.

Pudding collant à base de café et poires

Ingédients

- 2 c. à soupe de café moulu
- 1 c. à soupe d'eau presque bouillante
- 4 petites poires mûres
- Jus d'une demi-orange
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre semoule doré plus 1 c. à soupe pour la cuisson
- 2 œufs battus
- 50 g de farine fermentante (pour gâteaux)
- 50 g de noisettes grillées mondées, hachées finement
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- écorces d'orange fines pour décorer

Versez environ 2 1/2 cm d'eau chaude dans la casserole. Placez une soucoupe retournée ou un cercle de pâte en métal, puis fermez le couvercle et réglez la mijoteuse en mode HIGH. Beurrez et tapissez avec du papier sulfurisé le fond fixe d'un moule de 18 cm de profondeur ou d'un plat à soufflé. Placez le café moulu dans un petit bol et versez

de l'eau. Laissez infuser pendant 4 minutes, puis, passez finement au tamis. Épluchez, coupez en deux et enlevez le trognon des poires. Coupez en tranches fines les deux moitiés des poires, et, puis, badigeonnez-les avec le jus d'orange. Battez le beurre et presque tout le sucre semoule dans un bol jusqu'à consistance légère. Incorporez graduellement les œufs. Tamisez la farine, et, ensuite, incorporez-la au mélange du bol. Ajoutez les noisettes et le café liquide. Versez le mélange dans le moule ou dans le plat à soufflé et nivelez la surface. Séchez les poires en les tapotant à l'aide du papier absorbant et disposez-les en cercle sur le biscuit, le côté plat vers le bas. Badigeonnez-les avec un peu de sirop d'érable, et, puis, saupoudrez avec 1 cuillère à soupe de sucre semoule. Couvrez le moule ou le plat à soufflé avec du papier d'aluminium et placez-le dans la casserole. Versez une quantité suffisante d'eau bouillante autour du moule ou du plat pour remplir environ jusqu'à mi-hauteur des côtés. Couvrez avec un couvercle et faites cuire pendant 3-3 1/2 heures jusqu'à consistance ferme et bien levée. Laissez refroidir le biscuit dans le moule pendant environ 10 minutes et, ensuite, retournez-le sur un plat de service. Badigeonnez légèrement avec le sirop d'érable résiduel, décorez avec les écorces d'oranges et servez accompagné de la crème.

Chutney aux pommes

Ingrédients

- Un morceau de gingembre frais d'environ 2,5 cm
 - 15 ml
 - 1 c. à soupe de mélange d'épices
 - environ 1,4 kg de pommes à cuire, déjà préparées et coupées (par exemple les pommes bramley)
 - 150 g de raisins secs
 - 150 g d'oignon finement haché
 - 1 grosse gousse d'ail, pelée et écrasée
 - 250 g de cassonade foncée
 - 250 ml de vinaigre de malt
- Attachez le gingembre frais et le mélange d'épices et posez-les dans un petit morceau de mousseline. Placez tous les ingrédients dans la casserole et mélangez bien. Placez le couvercle et faites cuire en mode LOW pendant environ 6 heures. À la fin de cette phase de cuisson, retirez le couvercle, mélangez les ingrédients et, ensuite, passez en mode HIGH et faites bouillir le mélange pendant encore 30-60 minutes ou jusqu'à obtenir la consistance voulue. Laissez refroidir légèrement, placez dans des pots propres et couvrez immédiatement. Ces doses permettent d'obtenir environ 1,8 kg.

Türkçe

Resimli gösterimler için lütfen kullanım kılavuzunun ilk sayfasını açınız

Kullanım kılavuzu hakkında

- Bu cihaz, kullanıcıları olası tehlikelere karşı mümkün olduğunca korumak amacıyla, yürürlükteki Avrupa standartlarına uygun şekilde üretilmiştir. Cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatle okuyunuz. Kaza ve hasarları önlemek için, bu cihazı amacının dışında kullanmayınız. Bu kullanım kılavuzuna başvurabilmek için her zaman ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız. Cihazı başkasına devretmeniz durumunda, kullanım kılavuzunu da dahil etmeyi unutmayınız.

Kullanım amacı

- Bu cihazı, gıdaları yavaş pişirmek için kullanabilirsiniz.
- Üretici firma, belirtilenin dışındaki her türlü kullanımı amacının dışında kullanım olarak kabul edip, bunun sonucunda oluşabilecek hasarlara ait herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Cihazın, amacının dışında kullanılması halinde garanti iptal olur.

Güvenlik uyarıları

Bu talimatları dikkatle okuyunuz.

- Bu cihaz ev ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmış olup, bunlardan bazıları:
 - mağaza, ofis ve diğer iş yerlerinde çalışanlar için tahsis edilmiş mutfak alanları;
 - çiftliklerde;
 - otel, motel ve diğer konaklama tesislerinde müşteriler tarafından kullanım;
 - bed and breakfast ortamlarında.
- Bu kılavuzda öngörülen kullanım biçimleri haricinde veya hatalı kullanımdan dolayı ortaya çıkabilecek olumsuzluklardan dolayı asla sorumluluk kabul edilmez.
- Ücretsiz müşteri hizmetlerimiz, ürünün yetkili servise gönderilmesi sırasında doğru şekilde paketlenmemesinden dolayı oluşan hasarları kapsamadığından, ürünün orijinal ambalajını saklamanızı tavsiye ederiz.
- Üretici tarafından temin edilmeyen veya tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanımı, yangın, elektrik çarpması veya yaralanmalara neden olabilir.

- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz, (çocuklar dahil olmak üzere) yetersiz fiziksel, algısal veya zihinsel beceriye sahip ya da gerekli tecrübe ya da bilgiden yoksun kişiler tarafından, ancak sorumlu bir kişinin gözetimi altında veya cihazın kullanımı ile ilgili talimatlar hakkında bilgilendirilmiş olmaları koşulu ile kullanılabilir.
- Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların ulaşamayacağı yerde muhafaza ediniz.
- Çocuklar cihaz ile ya da cihazın parçaları ile oyun oynamamalıdır.
- Cihazın kablosunu, çocukların ulaşabileceği bir konumda ortalıkta bırakmayınız.
- Tehlikeli olabilecekleri için ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihaz çöpe atılacaksa, bağlantı kablosunu kesmek suretiyle cihazı kullanılamaz hale getirmenizi öneririz. Ayrıca, özellikle çocukların cihazla oynamaları halinde çocuklar için tehlike arz edebilecek cihaz parçalarını zararsız hale getirmenizi öneririz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda ve her türlü bakım veya temizlik işlemi sırasında fişini çekiniz.
- İç hazneye su doldurmadan önce cihazınızı daima kapatınız ve fişini çekiniz.
- Cihazı temizlemek için suya daldırmayınız.
- Gerilim altında bulunan cihaz parçaları su ile temas etmemelidir. Kısa devre yapma riski.
- **Cihazınızı asla suya veya farklı sıvıların içine daldırmayınız.**
- Cihazı kullanmadan, düğmelerine basmadan ya da fişine ya da elektrik bağlantılarına eliniz-

le dokunmadan önce elinizin tamamen kuru olduğundan emin olunuz.

- Elektriğe bağlı bir cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
- Cihazı kullanım ve saklanması esnasında yatay, düzgün ve sağlam bir zeminden faydalanınız.
- Cihaz yere düşürülmüşse, gözle görülür hasar izleri varsa veya su sızdırıyorsa kullanılmamalıdır. Elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse ya da cihaz kusurlu ise cihazı kullanmayınız. Elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm tamir işlemleri, her türlü kazayı önlemek amacıyla yalnızca Yetkili Teknik Servis veya gerekli vasıflara sahip personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazınızı sağlam bir zemin üzerine, yeteri kadar aydınlatılmış, temiz ve elektrik prizine rahatça ulaşılacak yere konumlandırınız.
- Cihazı eğimli bir zemin üzerinde kullanmayınız.
- Pişirme haznesini cihaz gövdesinden çıkarmadan önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.
- Cihazın fişini takmadan önce, ısıtıcı aksamın ve pişirme haznesinin dış yüzeylerinin temiz ve kuru olduklarından emin olunuz.
- **Dikkat! Cihazın zarar görmesini ya da elektrik çarpmalarını önlemek amacıyla, ısıtıcı yüzeyin üzerinde yemek pişirmeyiniz. Yemek pişirmek için sadece cihazın haznesini kullanınız.**
- Cihazı çalıştırmadan önce kapağı haznenin üzerine iyice yerleştirdiğinizden emin olunuz.
- Cihazı boşsa kullanmayınız.
- Pişirme haznesini doğrudan ocak üzerinde kullanmayınız.

- Pişirme haznesini doldururken, kapasitesinin 3'te 2'sini aşmayınız.
- Cihazın içine asla donmuş et koymayın.
- Cihazın içine asla plastik ya da kağıt malzeme koymayınız. Yangın tehlikesi.
- Elektrik kablosu cihazın sıcak yüzeyleri ile temas etmemelidir.
- Cihazın kapak, dış yüzey, pişirme haznesi ve ısıtıcı aksamı kullanım sırasında ve cihaz kapatıldıktan sonra birkaç dakika boyunca çok sıcak olur.
- Sıcak yüzeylere elinizle dokunmayınız. Bez veya tutamaç kullanınız.
- Cihazı harici zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemleri ile çalıştırmayınız.
- Cihazı asla açık havada kullanmayınız.
- Cihazı asla gazlı ya da elektrikli ocakların üzerine ya da yakınına koymayınız.
- Cihazı (yağmur, güneş vb. gibi) hava şartlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı temizlemeden önce daima fişini çekip soğumasını bekleyiniz. Cihazı sadece aşındırıcı olmayan nötr bir deterjanla az miktarda ıslatılmış yumuşak bir bezle temizleyiniz (asla plastik yüzeylere zarar verici solventler kullanmayınız).
- Cihaz, çalışması sırasında buhar çıkarır. Kapağı açarken sıcak buhara dikkat ediniz. Yanık tehlikesi.
- Yanık tehlikesi. Pişirme haznesi, cihaz gövdesi ve ısıtıcı aksamı çok ısınıyor. Cihaz çalışırken ve kapatıldıktan sonra birkaç dakika boyunca bu kısımlara elinizle dokunmayınız.
- **Kullanma kılavuzunu itina ile saklayınız.**

Cihazın tanımlaması

- ① Kapak tutma kolu
- ② Kapak
- ③ Pişirme haznesi
- ④ Kulp
- ⑤ Cihaz gövdesi
- ⑥ Güç gösterge lambası
- ⑦ Kontrol düğmesi

Cihazı kullanmadan önce

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın fişini prize takmadan önce, üzerinde bulunan etikette belirtilen voltaj değerinin, bulunduğunuz yerdeki şebeke değeri ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
- Cihazınızı sağlam ve yatay bir zemin üzerine konumlandırınız.
- **Cihazınızı veya kablosunu elektrikli veya gazlı ocakların üstüne veya yakınına ya da mikro dalga fırının yanına koymayınız.**
- **Elektrik kablosunu masa üzerinden aşağıya sarkacak biçimde bırakmayınız. Çocukların, elektrik kablosunu çekerek cihazı devirmelerine engel olunuz.**
- **Elektrik kablosu cihazın sıcak yüzeyleri ile temas etmemelidir.**
- **Cihazı, çocukların cihazın sıcak yüzeylerine ulaşamayacakları bir yere yerleştiriniz.**

Kullanma talimatları

- **Hazneyi doldururken, kapasitesinin 3'te 2'sini aşmayınız.**
 - **Cihazın içine asla donmuş et koymayın.**
 - **Yanık tehlikesi. Cihaz çalışırken, pişirme haznesi, cihaz gövdesi, kapak ve ısıtıcı aksam çok ısınır: kullanım sırasında ve cihazı kapattıktan sonra birkaç dakika boyunca bu kısımlara elinizle dokunmayınız. Yanık tehlikesini önlemek için, pişirme haznesini çıkarırken eldiven ya da bez kullanınız.**
 - **Kapak açılırken sıcak hava ve buhar çıkışı olabilir. Yanıkları önlemek için yüzünüzü ve ellerinizi kapaktan uzak tutunuz.**
- 1 Kapağı açınız ②.
 - 2 Pişirme haznesini ③ cihaz gövdesinden ⑤ çıkarınız.
 - 3 Malzemeleri pişirme haznesine koyunuz.
 - 4 Gerekirse, pişirme haznesini suyla doldurunuz.
 - 5 Pişirme haznesini ③ cihaz gövdesine ⑤ yerleştiriniz. Pişirme haznesinin, ısıtıcı aksama temas ettiğinden emin olunuz.
 - 6 Kapağı ② kapatınız.
 - 7 Fişini prize takınız.

8 Cihazı çalıştırmak için, kontrol düğmesini ⑦ istenen konuma getiriniz:

Kapalı	Cihazı kapatmak için
Düşük	Gıdaları yavaş pişirmek için
Yüksek	Gıdaları geleneksel sürenin yarısı kadar sürede yüksek sıcaklıklarda pişirmek için
Ilık	Yemekleri pişirdikten sonra sıcak tutmak için veya yemekleri ısıtmak için

- Aşağıdaki tabloda verilen sürelerle göre istenen pişirme modunu seçiniz:

Geleneksel pişirme süreleri	DÜŞÜK ayarda pişirme süreleri	YÜKSEK ayarda pişirme süreleri
15 – 30 dakika	4 – 6 saat	1 ½ - 2 saat
35 - 45 dakika	6 – 10 saat	3 – 4 saat
50 dakika – 3 saat	8 – 18 saat	4 – 6 saat

- Güç gösterge ışığı ⑥ yanar ve cihaz pişirmeye başlar.
- 9 Pişirme tamamlandığında cihazı kapatınız.
- 10 Yiyecekleri sıcak tutmak için kontrol düğmesini ⑦ SICAK konumuna getirin.
- **Cihazı asla 4 saatten fazla SICAK modda tutmayın.**
- 11 Cihazın fişini çekiniz. Güç gösterge lambası ⑥ söner.
- **Yanık tehlikesi. Pişirme haznesi, cihaz gövdesi ve ısıtıcı aksamı çok ısınıyor. Cihaz çalışırken ve kapatıldıktan sonra birkaç dakika boyunca bu kısımlara elinizle dokunmayınız.**
- **Kapak açılırken sıcak hava ve buhar çıkışı olabilir. Yanıkları önlemek için yüzünüzü ve ellerinizi kapaktan uzak tutunuz.**
- 12 Kapağı açınız ②.
- 13 Pişirme haznesini ③ cihaz gövdesinden ⑤ çıkarınız.
- 14 Yiyeceği pişirme haznesinden çıkarınız.
- **Aşındırıcı deterjan ya da metal mutfak aletleri kullanmayınız.**
- Cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.

Cihazın temizliği

- **Aşağıda açıklanan temizlik işlemlerinin tamamı cihaz kapatılıp fişi çekildikten sonra yapılmalıdır.**
- **İyi bir bakım ve düzenli aralıklarla yapılan temizleme işlemi cihazı korur ve cihazın uzun bir süre çalışmasını sağlar. Cihazın parçalarını asla bulaşık makinesinde yıkamayınız. Doğrudan akan suyun altına tutmayınız.**
- **Temizlik ve bakım işlemleri sadece cihaz tamamen soğuduktan sonra yapılmalıdır.**
- **Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.**
- **Cihazı ve parçalarını asla bulaşık makinesinde yıkamayınız.**
- Cihazın dış yüzeyine zarar vermemek için cihazı ve pişirme haznesini aşındırıcı olmayan, nemli bir bez kullanarak temizlik işlemini yapınız. Yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
- Kapağı su ile yıkayınız. Yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.

Sorunları gidermek için

Sorun	Çözüm
Yemek eşit şekilde pişmiyor	Eşit pişirme sağlamak için sebze gibi yiyecekleri küçük, eşit boyutta parçalar halinde kesin.
	Kök sebzeler gibi yiyeceklerin, ısıtma tabanıyla doğrudan temas edebilecekleri şekilde pişirme haznesinin dibine yerleştirilmesi gerekir.
Yemekler çok sulu	Cihaza çok fazla sıvı eklenmiştir. Pişirme haznesine aşırı miktarda sıvı koymayınız.
	Pişirme sırasında çok fazla sıvı eklendiğini fark ederseniz, pişirmeyi bitirmeden yaklaşık bir saat önce kapağı çıkarın ve kontrol düğmesini YÜKSEK moda ayarlayın.
Cihazı ilk açtığınızda pişirme haznesinden duman çıkıyor	Bu durum son derece normal olup, bazı aksamaların az miktarda yağlanmış olmasından kaynaklanmaktadır. Bu etki kısa süre içinde kaybolacaktır.
	Isıtma elemanı üzerinde yiyecek artığı olmadığından emin olun. Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin. İyice temizleyin.
Yiyecekler pişirme haznesinin dibine yapışıyor veya yanıyor	Sıvı malzemeleri pişirme haznesine ekleyin.
	DÜŞÜK moddayken, pişirme sırasında kapağı kapalı tutun.
Su eklemeyen cihazda rosto pişirebilir miyim?	Evet, cihaz DÜŞÜK moda ayarlandığında. Yalnızca sebzeleri düzgünce yumuşatmak ve pişirmek için sıvı ekleyin.
Cihazdan kireçli su lekelerini nasıl çıkarabilirim?	İnatçı lekeleri çıkarmak için pişirme haznesini sıcak suyla doldurun. Az miktarda bulaşık deterjanı ve yaklaşık 250 ml sirke ekleyin. Karışımı en az 2 saat bekletin. Pişirme haznesini boşaltın. Ardından yıkayıp kurulayınız.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız halinde, müşteri hizmetleri ile iletişim kurmadan önce lütfen www.kenwoodworld.com adresini ziyaret ediniz.
- Ürününüzün, satın alındığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun şekilde garanti kapsamında olduğunu unutmayınız.
- Kenwood marka ürününüzün düzgün çalışmaması ya da üründe herhangi bir kusur tespit etmeniz halinde ürününüzü lütfen herhangi bir yetkili KENWOOD Servisine gönderiniz ya da götürünüz. Size en yakın yetkili KENWOOD Servisine ait en güncel bilgiler için lütfen www.kenwoodworld.com adresini ya da kendi ülkenize özel web sitemizi ziyaret ediniz.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN, ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EŞYALAR (AEEE) HAKKINDAKİ AVRUPA YÖNETMELİĞİNE UYGUN BERTARAFI HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİLER

Ürünün kullanım ömrünün sona ermesinden sonra, diğer şehir atıkları ile birlikte çöpe atılmaması gereklidir. Bulunulan bölgedeki yetkili ayrıştırılmış atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir şirkete götürülmelidir.

Ev aletlerinin ayrı bir şekilde bertaraf edilmesi, hatalı bertaraf sonucu çevre ve sağlık üzerinde meydana gelebilecek olası olumsuz etkileri önler ve kullanılan malzemelerin geri kazanılarak önemli düzeyde enerji ve kaynak tasarrufu elde etmeyi sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak bertaraf edilmesi gerekliliğini hatırlatmak amacıyla ürünün üzerine, üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi yerleştirilmiştir.

TARİFLER

Patates, çedar ve frenk soğanı çorbası

Malzemeler:

- 6 büyük boy patates, soyulmuş ve dilimlenmiş
 - 1 büyük diş sarımsak, soyulmuş
 - 700 ml et suyu
 - 300 g Çedar Peyniri, rendelenmiş
 - 75 g taze frenk soğanı, doğranmış
 - tuz ve biber
- Patatesleri, sarımsakları ve 500 ml et suyunu pişirme haznesine koyun. 2 saat boyunca Yüksek ayarda pişirin. Karışımı çıkarın ve bir mikserde istenen kıvama gelene kadar karıştırın. Karışımı tekrar pişirme haznesine koyun ve peyniri, kalan et suyunu, frenk soğanlarını ve baharatları ekleyin. 30 dakika daha Yüksek ayarda bırakın. Servis etmeden önce ilave peynir ve krema eklenebilir.

Sebzeli sığır eti rosto

Malzemeler:

- 15ml / 1 yemek kaşığı yağ
 - 1.5 kg yağsız uyluk eti
 - 1 soğan, soyulmuş ve 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesilmiş
 - 1 litre sıcak sığır eti suyu
- Yağı bir kızartma tavasında ısıtın ve ardından dana etinin her yüzünü kahverengi olana kadar kavurun. Sebzeleri ekleyin ve hafif altın rengini alana kadar kızartın. Karışımı pişirme haznesine aktarın, sıcak et suyunu ve baharatları ekleyin. Kapağı yerine yerleştirin ve 4-6 saat Yüksek veya 7-9 saat Düşük ayarda pişirin.

Sığır etinden kare kare

Malzemeler:

- 1/2 kg dana incik
- 1 demet Çin lahanası
- 1 demet çalı fasulyesi (yaklaşık 5 cm dilimler halinde kesilmiş)
- 2 adet patlıcan (dilimlenmiş)
- 1/2 su bardağı fındık ezmesi

- 1/2 su bardağı karides ezmesi (bagoong)
 - 1 litre su
 - 1/2 su bardağı annatto tohumu (bir bardak suya batırılmış)
 - 1 yemek kaşığı sarımsak, kıyılmış
 - 1 büyük boy soğan, doğranmış
 - biber ve tuz
- Seramik kaba su ve dana incik ekleyin ve 3 saat veya yumuşayana kadar kaynatın. Et yumuşadığında, fındık ezmesini ve renklendiriciyi (annatto tohumu karışımından su) ekleyin ve 5 ila 7 dakika hafif ateşte pişirin. Aynı bir tavada sarımsakları soteleyin, patlıcan ve çalı fasulyesini ilave edin ve 3 dakika pişirin. Pişmiş sebzeleri (malzemelerin geri kalanının bulunduğu) seramik kaba aktarın. Çin lahanasını ekleyin ve 2 dakika hafif ayarda pişirin. Tat vermek için tuz ve karabiber ekleyin. Karides ezmesi ile sıcak servis edin.

Ghormeh sabzi - İran usulü sebzeli yahnı

Malzemeler:

- 900 gram kemiksiz kuzu güveç eti (yaklaşık 5 cm küpler halinde kesilmiş) veya 900 gram kemiksiz dana rosto (yaklaşık 5 cm küpler halinde kesilmiş)
- 1 büyük boy soğan, ince doğranmış
- 1/3 su bardağı pişirme yağı
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1,5 su bardağı su
- 6 kurutulmuş misket limonu veya 1/2 su bardağı taze misket limonu suyu
- 3/4 su bardağı barbuta (konserve kullanılabilir)
- 1 büyük patates, doğranmış (isteğe bağlı)
- tuz
- karabiber
- 1 su bardağı yeşil soğan, ince kıyılmış
- 1,5 su bardağı ıspanak, ince kıyılmış
- 1/2 su bardağı maydanoz, ince kıyılmış
- 1/4 su bardağı kişniş, ince kıyılmış (isteğe bağlı)

- 1/4 su bardağı frenk soğanı, ince kıyılmış (tareh)
 - 1/4 su bardağı çemen otu tohumu, ince kıyılmış (shanbelileh olarak da adlandırılır) (isteğe bağlı)
- Eti yaklaşık 2 cm küpler halinde kesin. Soğanı kısık ateşte yağın yarısında pembeleşene kadar kavurun. Zerdeçal ekleyin ve 2 dakika daha kavurun. Isıyı artırın, küp küp doğradığınız etleri ekleyin ve et rengi değişip kahverengiye dönmeye başlayana kadar yüksek ateşte karıştırın. Isıyı azaltın. Su, süzölmüş barbunya ve tat vermek için tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini örtün ve yaklaşık bir saat veya et yumuşayana kadar yavaşça pişirin. Patatesleri kalan yağda hafifçe kahverengileşene kadar yüksek ısıda kızartın. Yağı seramik kapta bırakarak sosu ekleyin. Kapağını kapatın ve 10 dakika pişirin. Hazırlanan sebzeleri seramik kaba ekleyin ve solana kadar yüksek ısıda kavurun. Sosu ekleyin, ardından kurutulmuş misket limonu (veya misket limonu suyu) ekleyin, üzerini kapatın ve 10-15 dakika daha pişirin. Baharatı ayarlayın ve beyaz pilavla servis edin.

- 1 tutam çekilmiş kişniş
- tat vermek için tuz ve taze çekilmiş karabiber
- 3 1/4 su bardağı sıcak su
- 1 küp tavuk bulyon
- 2 1/4 su bardağı sudan geçirilmemiş basmati pirinci
- 1/4 su bardağı kuru üzüm
- 1/4 su bardağı kavrulmuş kıyılmış badem

Küçük bir kapta safran, kakule, tarçın, yenibahar, beyaz biber ve limon tozunu karıştırın ve baharat karışımını bir kenara koyun. Tereyağını seramik kapta düşük ısıda eritin. Sarımsak ve soğanı karıştırın; soğan yumuşayana ve yarı saydam hale gelene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin ve karıştırın. Tavuk parçalarını ekleyin ve yaklaşık 10 dakika hafifçe kavrulana kadar yüksek ısıda kavurun. Domates püresini karıştırın. Konserve domatesleri suyu, rendelenmiş havuç, bütün karanfil, muskat, kimyon, kişniş, tuz, karabiber ve Kabsa baharat karışımıyla karıştırın. Yaklaşık 3 dakika pişirin; suyu dökün ve tavuk bulyon küpünü ekleyin. Sosu kaynatın, ardından düşük ısıda pişirmek üzere ısıyı düşürün ve seramik kabın kapağını kapatın. Yaklaşık 30 dakika, tavuk pembeliğini kaybedene kadar ve suları berraklaşana kadar pişirin. Pirinci yavaşça karıştırın. Seramik kabı örtün ve pirinç yumuşayana ve neredeyse kuruyana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin; kuş üzümünü ve gerekirse biraz daha sıcak su ekleyin. Kapağını kapatın ve 5 ila 10 dakika daha veya pirinç taneleri ayrılana kadar pişirin. Pirinci büyük bir servis tabağına aktarın ve tavuk parçalarını üstüne yerleştirin. Kavrulmuş kıyılmış bademleri yemeğin üzerine serpin. Al Kabsa'yı taze karışık salatalık, havuç, marul ve domates salatası ile servis edin - tercihen biraz limon sosu ile servis edin. Yanına biraz taze pide de güzel olurdu. Suudiler, Kabsalarını 'Shattah' adlı acı sos ile severler. Tadını çıkarın!

Kabsa - geleneksel Suudi pilavı ve tavuk

Malzemeler:

- 1/2 tatlı kaşığı safran
- 1/4 tatlı kaşığı toz kakule
- 1/2 tatlı kaşığı toz tarçın
- 1/2 tatlı kaşığı toz yenibahar
- 1/4 tatlı kaşığı toz beyaz biber
- 1/2 tatlı kaşığı kurutulmuş limon tozu
- 1/4 su bardağı tereyağı
- 1 soğan, ince doğranmış
- 6 diş sarımsak, kıyılmış
- 1 bütün tavuk, 8 parçaya bölünmüş
- 1/4 su bardağı domates püresi
- 1 kutu küp küp doğranmış domates, süzölmemiş
- 3 havuç, soyulmuş ve rendelenmiş
- 2 bütün karanfil
- 1 tutam çekilmiş muskat cevizi
- 1 tutam çekilmiş kimyon

Suudi harisa yemeđi

Malzemeler:

- 2 su bardađı veya 400 g tam buđday
 - 12 su bardađı veya 3 litre su
 - ½ kg kuzu fileto, parça parça kesilmiř
 - 2 kp tavuk suyu bulyon
 - 6 tam kakule çekirdeđi
 - 2 tarçın çubuđu
 - 1 tatlı kařıđı tlmemiř karabiber
 - ½ su bardađı veya 100 g tereyađı, eritilmiř
 - ½ su bardađı veya 100 g řeker
- Buđdayı yıkayın ve gece boyunca ısıtın. Seramik kap içine et parçalarını ve suyu koyun, kaynatın ve oluřan kpđu alın. Buđdayı, tavuk bulyon küplerini, kakule çekirdeklerini, tarçın çubuklarını ve tlmemiř karabiberi ekleyin. Piřirme haznesinin kapađını kapatın ve düřük ayarda 2 saat veya et ve buđday tamamen piřene kadar piřirin. Gerekirse daha fazla kaynar su ekleyin. Eti ve buđdayı karıřtırırken ezmek için tahta kařık veya el blenderi kullanın. Eritilmiř tereyađını üstüne dökün ve servis edin.

Bolonez sosu

Spagetti Bolognaise veya Lazanya tabanı olarak kullanın

Malzemeler:

- 15 ml / 1 yemek kařıđı yađ
 - 2 sođan, dođranmiř
 - 8 dilim dana pastırması, dođranmiř
 - 1 kg yađsız dana kıyma
 - 2 x 454 g konserve dođranmiř domates
 - 1 diř sarımsak, soyulmuř ve ezilmiř
 - 2 silme yemek kařıđı / 30 ml veya tadımlık domates püresi
 - tuz ve biber
 - 250 g mantar, ince kıyılmıř
- Yađı geniř bir tavada ısıtın ve sođanı pembeleşene kadar kavurduktan sonra piřirme haznesine aktarın.

Domuz pastırmasını tavaya koyun, kavurun ve ardından piřirme haznesine ekleyin. Eti kahverengi bir renk alana kadar kavurun, dođranmiř domatesleri ekleyin ve karıřımı kaynattıktan sonra piřirme haznesine aktarın. Kalan malzemeleri piřirme haznesine koyun. 2 - 4 saat Yüksek veya 4 - 6 saat Düřük ayarda piřirin.

Murgh makhani (Hint usulü tereyađlı tavuk)

Malzemeler:

- 1/3 su bardađı sade yađsız yođurt
- 1 orba kařıđı tandoori masala tozu
- 680 g kemiksiz, derisiz tavuk butu, 2-3 cm'lik parçalar halinde kesilmiř
- 1/2 sođan, dođranmiř
- 1 (2,5 cm) parça taze zencefil
- 1 diř sarımsak
- 2 yemek kařıđı su
- 3 yemek kařıđı piřirme yađı, bölünmüř
- 2 tatlı kařıđı garam masala
- 1/4 tatlı kařıđı Hint acı biber tozu
- 1 su bardađı domates sosu
- 1 su bardađı yarı yarıya 2 yemek kařıđı tereyađı
- 1 tatlı kařıđı kurutulmuř emen otu yaprađı
- 1 tatlı kařıđı tuz

Yođurt ve tandoori masala tozunu büyük bir kasede iyice harmanlanana kadar karıřtırın. Tavuđu ekleyin ve eřit řekilde kaplamak için sallayın. Buzdolabında 1 saat marine edin. Fazla marine karıřımını szn ve atın. Sođan, zencefil ve sarımsađı bir blenderde pürüzsüz bir macun oluřturana kadar suyla pre haline getirin; bir kenara koyun. Seramik kapta 1 yemek kařıđı yađı orta ısıda ısıtın. Tavuđu sıcak yađda her tarafı hafifçe kahverengileşene kadar yaklaşık 5 dakika piřirin. Seramik kaptan çıkarın ve bir kenara koyun. Kalan 2 yemek kařıđını seramik kapta ısıtın. Sođan ezmesini sıcak yađda nemin çođu buharlaşana kadar yaklaşık 3 dakika kavurun.

Garam masala ve acı biber tozunu karışımın üzerine serpin; 1 dakika daha pişirin. Domates sosunu karşıma dökün, ısıyı orta seviyeye düşürün ve 5 dakika daha pişirin. Tavuğu yarı yarıya seramik kaba geri koyun; kaynatın. Tereyağı, çemen otu yaprakları ve tuzu ekleyin; ısıyı düşük seviyeye getirin ve tavuk parçalarının ortasındaki pembe renk yok olana kadar kapağını kapatmadan 15 ila 20 dakika boyunca pişirin. Murgh Makhni en iyi naan ekmeği ile servis edilir veya basmati pilav ile de servis edebilirsiniz.

Narlı tavuk yahnisi (khoresh fesenjan)

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 680 g tavuk budu, kesilmiş
 - 1 beyaz soğan, ince kıyılmış
 - 227 g ceviz, kavrulmuş ve bir mutfak robotunda ince öğütülmüş
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 4 su bardağı nar suyu
 - 1/2 tatlı kaşığı kakule (isteğe bağlı)
 - 2 yemek kaşığı şeker (isteğe bağlı)
- Seramik kapta zeytinyağını ısıtın. Tavuğu ve soğanı seramik kaba koyun ve ara sıra karıştırarak 20 dakika pişirin. Püre haline getirilmiş ceviz, tuz, nar suyu ve kakuleyi içine katarak karıştırın. Kaynatın. Kaynamaya başladığında ısıyı düşürün, kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak 1,5 saat pişirin. Sosun kıvamı çok koyu olursa, 1/4 su bardağı ılık suyla karıştırın. Şekeri karıştırın, çeşniyi ayarlayın ve 30 dakika daha pişirin. Buharda pişirilmiş safranlı basmati pilavı ile servis yapın. Tadını çıkarın! İsterseniz kakule yerine melekotu tozu kullanın. Nar suyu yerine 2 su bardağı suyla seyreltilmiş yarım su bardağı nar salçası kullanabilirsiniz.

Tavuk ve tarhun güveci

Malzemeler:

- 25 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı / 15 ml yağ
- 6 tavuk göğsü
- 1 büyük boy soğan, ince doğranmış
- 200 ml sıcak tavuk suyu
- 6 sap tarhun
- 100 ml yağlı krema
- tuz ve biber
- 1-2 yemek kaşığı / 15-30 ml mısır unu

Tereyağı ve yağı bir tavada ısıtın. Tavuk parçalarını ekleyin ve her iki tarafını da kavurun. Tavuğu pişirme haznesine aktarın. Soğanı kavurun ve üzüm suyu, et suyu, 2 dal tarhun ve baharat ile pişirme haznesine koyun. Kaynadıktan sonra kapağını kapatın ve 2 - 4 saat Yüksek ayarda veya yaklaşık 4 saat Düşük ayarda pişirin. Pişirme süresinin sonunda tavuk parçalarını çıkarın ve sıcak tutun. Pürüzsüz bir ezme oluşturmak için mısır ununu biraz suyla karıştırın ve krema ile yavaş pişiriciye ekleyin, iyice karıştırın. Tavuk parçalarını pişirme kabına koyun, kapağı kapatın ve karışımın kıvamı koyulaşana kadar biraz daha pişmeye bırakın. Tamamlandığında kalan tarhununu ince ince kıyın ve pişirme haznesine ekleyin. Hemen servis edin.

Khoresht aloo ~ Fars usulü erik yahnisi

Malzemeler:

- 1 orta boy soğan
 - 4 diş sarımsak
 - 8 tavuk budu
 - 1/2 su bardağı kırık bezelye
 - 1 su bardağı çekirdeksiz erik
 - 1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
 - 2 yemek kaşığı demlenmiş safran
 - Tuz ve Karabiber
 - Yağ
- Soğanı küp küp doğrayın ve sarımsağı kıyın. Altın renginde sararana kadar biraz yağ ile soteleyin.

Zerdeçal ekleyin ve karıştırın. Tavuk butlarını tuz ve karabiberle baharatlayın, seramik kaba ekleyin ve her iki tarafını birkaç dakika soteleyin. 1,5 bardak su ile kırk bezelyeleri ekleyin. Biraz tuz ve karabiber ekleyin, kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Erikleri ekleyin ve 40 dakika daha kapağı kapalı olarak pişirmeye devam edin. Baharatı kontrol edin ve gerekirse daha fazla tuz ekleyin. 2 yemek kaşığı demlenmiş safran ekleyin ve iyice karıştırın. 5 dakika daha pişirin. Pilav üzerinde servis yapın.

Umm Ali

Malzemeler:

- 8 parça veya 600 g kruvasan, orta boy, küçük parçalar halinde kesilmiş
- 3 yemek kaşığı kuru üzüm
- 3 yemek kaşığı kurutulmuş hindistan cevizi
- 3 yemek kaşığı pul badem, kavrulmuş
- 3 yemek kaşığı şam fıstığı, ayıklanmış
- 1 kutu veya 397 g tatlandırılmış konsantre süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 4 bardak veya 1 litre su
- 1 su bardağı veya 250 ml sıvı krema, çırpılmış

Kruvasan parçaları, kuru üzüm, hindistan cevizi, badem ve şam fıstığını bir fırın kabında birleştirin. Tatlandırılmış konsantre sütü, vanilyayı ve suyu büyük bir saplı tencereye koyun ve kaynatın. Ardından ocaktan alın ve hemen fırın kabındaki kruvasan karışımının üzerine dökün ve 5 dakika veya kruvasan sıvıyı maksimum miktarda emene kadar bekletin. Çırpılmış kremayı bir sıkma torbasına koyun ve kremayı fırın tepsisinde hazırlanan karışımın üzerine sıkın. Fırın tepsisini önceden 200 °C'de ısıtılmış fırına fırının ızgara kısmını kullanarak yerleştirin ve 5 dakika veya krema rengi altın rengi olana kadar ızgara yapın. Hemen servis edin.

Fırınlanmış elmalar

Malzemeler:

- 5-6 elma (pişirme haznesine sığacak uygun büyüklükte olanları seçin)
 - 150 g karışık kuru meyve
 - 5 ml / 1 silme tatlı kaşığı tarçın
 - 50 g yumuşak esmer şeker
 - 125 ml soğuk su
- Elmaları yıkayın ve çekirdeklerini çıkarın, ardından keskin bir bıçak kullanarak her birinin ortasında bir yarık açın. Elmaları pişirme haznesine koyun. Meyveyi, tarçını ve şekeri karıştırın, ardından her bir elmanın ortasını karışımla doldurun. Suyu ekleyin ve kapağı yerine yerleştirin. Düşük avara 2-4 saat pişirin (bu, elmanın boyutuna ve çeşidine bağlı olarak değişir).

Sütlaç

Malzemeler:

- 75 g kısa taneli pirinç veya puding pirinci
 - 50 g pudra şekeri
 - 1 litre süt
 - 25 g tereyağı
 - öğütülmüş muskat cevizi
- Pirinç, şekeri ve sütü pişirme haznesine koyun ve iyice karıştırın. Üzerine tereyağı rendeleyin ve muskat cevizi serpin. Kapağı yerine yerleştirin ve 3 saat Yüksek ayarda veya 3-5 saat Düşük ayarda pişirin. 1 saat sonra ve pişire esnasında bir kez daha pişirme haznesinin içindekileri karıştırın.

Yapışkan kahve ve armut pudingi

Malzemeler:

- 30 ml / 2 yemek kaşığı çekilmiş kahve
- 15 ml / 1 yemek kaşığı kaynama derecesine yakın su
- 4 küçük olgun armut
- Yarım portakalın suyu
- 100 g yumuşatılmış tereyağı
- 100 g + pişirme için 15 ml (veya 1 yemek kaşığı) pudra şekeri

- 2 yumurta, çırpılmış
 - 50 g kendinden kabaran un
 - 50 g kavrulmuş kabuklu fındık, ince öğütülmüş
 - 45 ml / 3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
 - Süslemek için ince portakal kabuğu şeritleri
- Pişirme haznesine yaklaşık 2,5 cm yüksekliğinde sıcak su dökün. Tabana ters çevrilmiş bir tabak veya metal pasta halkası yerleştirin, ardından kapağı takın ve yavaş pişiriciyi Yüksek ayara getirin. 18 cm derinliğinde sabit gövdeli taban kabının veya süfle kabının tabanını yağlayın. Çekilmiş kahveyi küçük bir kaseye koyun ve üzerine suyu dökün. 4 dakika demlenmeye bırakın, ardından ince bir elekten geçirin. Armutları soyun, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Yarım armutları ince bir şekilde dilimleyin ve ardından üzerlerine fırçayla portakal suyu sürün. Tereyağı ve daha fazla miktarda pudra şekerini bir kasede hafif ve kabarık hale gelene kadar çırpın. Yumurtaları kademeli olarak çırpın. Unu eleyin, ardından kaptaki karışıma katın. Fındıkları ve sıvı kahveyi ekleyin. Karışımı teneke kaba veya süfle kalıbına koyun ve yüzeyini düzleyin. Armutları bir mutfak kağıdına hafifçe vurarak kurulayın ve pandispanya karışımına düz tarafı aşağı gelecek şekilde daire halinde dizin. Üzerine biraz akçaağaç şurubu sürün ve 15 ml / 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Teneke kabın veya süfle kabının üstünü mutfak folyosu ile örtün ve pişirme haznesine koyun. Teneke veya tabağın etrafına, kenarlarının yarısından biraz daha fazla yukarı çıkacak kadar kaynar su dökün. Bir kapakla örtün ve sertleşip iyice kabarana kadar 3 ila 3,5 saat pişirin. Keki kutuda yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın, ardından servis tabağına çevirerek çıkartın. Kalan akçaağaç şurubunu hafifçe fırçalayın, ardından portakal kabuğu ile süsleyin ve krema ile servis edin.

Elma turşusu

Malzemeler:

- Parça kök zencefil, yaklaşık 2.5 cm2
 - 15 ml ???
 - 15 ml / 1 yemek kaşığı turşu baharatı
 - 1.36 kg hazırlanmış dilimlenmiş pişirmelik elma, örneğin Bramleys
 - 150 g kuru üzüm
 - 150 g soğan, ince doğranmış
 - 1 büyük diş sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş
 - 250 g esmer şeker
 - 250 ml malt sirkesi
- Kök zencefili ve turşu baharatını küçük bir tülbent içine bağlayın. Tüm malzemeleri pişirme haznesine koyun ve iyice karıştırın. Kapağı yerine yerleştirin ve Düşük ayarda yaklaşık 6 saat pişirin. Bu sürenin sonunda kapağı çıkarın, malzemeleri karıştırın, ardından Yüksek ayara getirin ve karışımın 30 - 60 dakika daha veya gerekli kıvama ulaşana kadar kaynamasına izin verin. Biraz soğuttuktan sonra temiz kavanozlara koyun ve hemen kapatın. Yaklaşık 1.8 kg elde edilir.

شكل دائرة في خليط الكيك الإسفنجي، بحيث يكون الجانب المسطح لأسفل. ندهنهم ببعض من شراب القيقب، ثم نرش ١٥ مل ١١ ملعقة كبيرة من السكر الناعم. نغطي الجزء العلوي من الطبق القصدير أو السوفليه بورق المطبخ ونضعه في إناء الطهي. نصب كمية كافية من الماء المغلي حول القصدير أو الطبق حتى يصل إلى أكثر من نصف الجوانب. نغطي بغطاء ونطهيه لمدة ٣ إلى ٣ ساعات ونصف حتى يصبح متماسكاً ويرتفع جيداً. نترك الكيك الإسفنجي ليبرد في القصدير لمدة ١٠ دقائق، ثم نقلبه على طبق التقديم. ندهن بقليل من شراب القيقب المتبقي، ثم نزين بقشر البرتقال ونقدمه مع الكريمة.

صلصة التفاح

المكونات:

- قطعة من جذر الزنجبيل حوالي ٢,٥ سم
- ١٥ مل
- ١٥ مل ١١ ملعقة كبيرة توابل تخليل
- ١,٣٦ كجم من شرائح التفاح المعدة للطهي مثل براملي
- ١٥٠ جم من الزبيب
- ١٥٠ جم من البصل المفروم ناعماً
- ١ فص ثوم كبير مقشر ومهروس
- ٢٥٠ جم سكر بني غامق
- ٢٥٠ مل من خل الشعير
- نربط جذر الزنجبيل وتوابل التخليل بقطعة صغيرة من الشاش. نضع جميع المكونات في إناء الطهي ونقلب جيداً. نضع الغطاء في مكانه ونطهي على حرارة منخفضة لمدة ٦ ساعات تقريباً. في نهاية هذا الوقت، نقوم بإزالة الغطاء، ونقلب المكونات ثم نزيد درجة الحرارة إلى درجة عالية ونترك الخليط يغلي لمدة ٣٠-٦٠ دقيقة أخرى أو حتى يتم تحقيق الاتساق المطلوب. نتركه ليبرد قليلاً ثم نضعه في برطمانات نظيفة ونغطي على الفور. نتنتج هذه الكمية حوالي ١,٨ كجم.

بودنج القهوة اللزجة والكمثرى

المكونات:

- ٣٠ مل ٢ ١ ملعقة كبيرة بن مطحون
- ١٥ مل ١ ١ ملعقة كبيرة تقريباً من الماء المغلي
- ٤ حبات كمثرى صغيرة ناضجة
- عصير نصف برتقالة
- ١٠٠ جم زبد طري
- ١٠٠ جم من السكر الناعم الذهبي
- بالإضافة إلى ١٥ مل ١ ١ ملعقة كبيرة للخبز
- ٢ بيضة مخفوقة
- ٥٠ جم دقيق ذاتي التخثير
- ٥٠ جم من البندق المقشر المحمص، المفروم ناعماً
- ٤٥ مل ٣ ١ ملاعق كبيرة من شراب القيقب
- شرائح رفيعة من قشر البرتقال للتزيين
- نصب حوالي ٢ سم ونصف من الماء الساخن في إناء الطهي. نضع صحنًا مقلوبًا أو حلقة معدنية للمعجنات في قاعدة الإناء، ثم نثبت الغطاء ونقوم بتبديل مستوى حرارة الطهي من البطيء إلى مرتفع. ندهن ونضع في قاع القاعدة بعمق ١٨ سم / ٧
- علب قصدير ثابتة أو طبق سوفليه.
- نضع البن المطحون في وعاء صغير ونصب عليه الماء. نتركه لينقع لمدة ٤ دقائق، ثم نصفه باستخدام منخل ناعم. نقشر الكمثرى ونقسمها نصفين وننزع لبها. نقطع الكمثرى إلى أنصاف شرائح رفيعة، ثم ندهنها بعصير البرتقال. نخفق الزبد والكمية الأكبر من السكر الناعم معًا في وعاء حتى يصبح خفيفًا ورقيقًا. نخفق عليهم البيض تدريجيًا. ننخل الدقيق، ثم نمزجه مع المزيج في الوعاء. نضيف البندق والقهوة السائلة. نسكب المزيج في الطبق من القصدير أو السوفليه ونسوي السطح. نربت على الكمثرى لتجفيفها على ورق المطبخ ونرتبها في

الخليط المحضر في صحن الخبز. نضع صحن الخبز في فرن محمى على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية باستخدام جزء الشواء من الفرن ونشويه لمدة ٥ دقائق أو حتى تصبح طبقة الكريمة ذهبية اللون. يُقدم الطبق على الفور.

فاح مخبوز

المكونات:

- ٥-٦ حبات تفاح للطهي (نختار منها ذات حجم مناسب لتناسب إناء الطهي)
- ١٥٠ جم من الفواكه المجففة المشكلة
- ٥ مل ١ ١ ملعقة صغيرة قرفة
- ٥٠ جم سكر بني ناعم
- ١٢٥ مل من الماء البارد
- نغسل التفاح وننزع لبه، ثم نستخدم سكينًا حادًا لعمل شق في القشرة حول منتصف كل واحدة. نضع التفاح في إناء الطهي. نمزج الفاكهة مع القرفة والسكر ثم نملأ وسط كل تفاحة بالخليط. نضيف الماء ونضع الغطاء في مكانه. نقوم بالطهي على نار هادئة لمدة ٢-٤ ساعات (هذا يعتمد على حجم وتنوع التفاح).

حلى الأرز باللبن

المكونات:

- ٧٥ جم من الأرز قصير الحبة
- ٥٠ جم من السكر الناعم
- ١ لتر حليب
- ٢٥ جرام زبد
- جوزة الطيب المطحونة
- نضع الأرز والسكر والحليب في إناء الطهي ونقلب جيدًا. نغطي الخليط بقشور الزبد ونرش جوزة الطيب.
- نضع الغطاء في مكانه ونطهيه على حرارة عالية لمدة 3 ساعات أو منخفضة لمدة 5-3 ساعات. بعد ساعة، نقلب محتويات إناء الطهي ومرة أخرى أثناء الطهي.

طاجن الدجاج والطرخون

المكونات:

- ٢٥٠ جرام زبد
- ١٠ ملعقة كبيرة ١٥٠ مل زيت
- ٦ صدور دجاج
- ١ بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
- ٢٠٠ مل من مرق الدجاج الساخن
- ٦ فروع من الطرخون
- ١٠٠ مل كريمة لباني "دوبل كريم"
- ملح وفلفل
- ١-٢ ملعقة كبيرة ١٥٠-٣٠٠ مل دقيق ذرة

نسخن الزبد والزيت في مقلاة.

نضيف قطع الدجاج ونحمرها من الجانبين. ننقل الدجاج إلى إناء الطهي. نقلى البصل ونضعه في إناء الطهي مع عصير العنب والمرق و٢ من فروع الطرخون والتوابل. نغطي بالغطاء ونطهي على حرارة عالية لمدة ٢-٤ ساعات أو منخفضة لمدة ٤ ساعات تقريباً. في نهاية وقت الطهي، نخرج قطع الدجاج ونحتفظ بها دافئة. نخلط دقيق الذرة مع بعض الماء لتشكيل عجينة ناعمة ونضيفها إلى إناء الطهي البطيء مع الكريمة، ونقلب جيداً. نعيد قطع الدجاج إلى إناء الطهي، ونعيد الغطاء ونتركها تنضج لوقت إضافي حتى يتكاثف الخليط. عند الانتهاء، نقطع الطرخون المتبقي جيداً ونضيفه إلى إناء الطهي. يُقدم الطبق على الفور.

خورشت ألو ~ يخنة الخوخ الفارسية

المكونات:

- ١ بصلة متوسطة
- ٤ فصوص ثوم
- ٨ أرجل دجاج
- ٢/١ كوب من البازلاء المجروش
- ١ كوب خوخ منزوع النواة
- ٢/١ ملعقة صغيرة كركم
- ٢ ملعقة كبيرة من الزعفران المُخمّر
- ملح وفلفل
- زيت

نقطع البصل قطع صغيرة ونفرم الثوم. نقليهم في بعض الزيت حتى يصبح لونهم ذهبياً. نضيف الكركم ونقلب. ننبل أرجل الدجاج بالملح والفلفل ونضيفها إلى الوعاء السيراميكي ونقليها لبضع دقائق على كل جانب. نضيف البازلاء مع كوب ونصف من الماء. نضيف القليل من الملح والفلفل ونغطي المزيج ونطهيه لمدة ٢٠ دقيقة. نضيف الخوخ ونستمر في الطهي مع التغطية لمدة ٤٠ دقيقة أخرى. نتحقق من التوابل ونضيف المزيد من الملح إذا لزم الأمر. نضيف ملعقتين كبيرتين من الزعفران المخمر ونخلطهم جيداً. نطهي لمدة ٥ دقائق إضافية. نقدم الطبق مع الأرز.

حلوى أم علي

المكونات:

- ٨ قطع كرواسون أو ٦٠٠ جم، متوسط الحجم ومقطع إلى قطع صغيرة
- ٣ ملاعق كبيرة زبيب
- ٣ ملاعق كبيرة جوز هند مجفف
- ٣ ملاعق كبيرة لوز مقشر ومحمص
- ٣ ملاعق كبيرة من الفستق الحلبي، المجروش
- ١ علبة حليب مكثف محلى أو ٣٩٧ جم
- ١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- ٤ كوب ماء أو ١ لتر
- ١ كوب من الكريمة السائلة أو ٢٥٠ مل من الكريمة المخفوقة
- نمزج قطع الكرواسون مع الزبيب وجوز الهند واللوز والفستق في صحن الخبز. نضع الحليب المكثف المحلى والفانيليا والماء في قدر كبيرة ونغلى المزيج ثم نرفعه عن النار ونسكبه على الفور فوق مزيج الكرواسون في صحن الخبز ونتركه جانباً لمدة ٥ دقائق أو حتى يمتص الكرواسون أكبر قدر من السائل. نضع الكريمة المخفوقة في كيس التزيين ونضع الكريمة فوق

ورج مكاني (دجاج بالزبد على الطريقة الهندية)

المكونات:

- ٣/١ كوب زبادي عادي خالي الدسم
- ١ ملعقة كبيرة من مسحوق تندوري ماسالا
- ٦٨٠ جرام من أفخاذ الدجاج منزوعة العظم والجلد، مقطعة إلى قطع ٢,٥ سم
- ٢/١ بصلة مفرومة
- قطعة واحدة من الزنجبيل الطازج
- ١ فص ثوم
- ٢ ملاعق كبيرة ماء
- ٣ ملاعق كبيرة مقسمة من زيت الطبخ
- ٢ ملاعق صغيرة من مسحوق كرم ماسالا
- ٤/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار الهندي
- ١ كوب من صلصة الطماطم
- ١ كوب متوسط ٢ ملاعق كبيرة زبد
- ١ ملعقة صغيرة من أوراق الحلبة المجففة
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- نَقْلَب الزبادي ومسحوق التندوري ماسالا معًا في وعاء كبير حتى يمتزج جيدًا. نضيف الدجاج ونقلب حتى يغطى بالتساوي. نتركه منقوعًا في الثلاجة لمدة ساعة. نصفي ونخلص من أي سائل نفع زائدة.
- نهرس البصل والزنجبيل والثوم مع الماء في الخلاط حتى تتكون عجينة ناعمة. ونضعه جانبًا. نسخن ١ ملعقة كبيرة زيت في الوعاء السيراميك على نار متوسطة. نطهي الدجاج في الزيت الساخن لمدة ٥ دقائق تقريبًا حتى يصبح لونه بنيًا فاتحًا من جميع الجوانب. نرفع الدجاج من الوعاء السيراميك ونضعه جانبًا.
- نسخن الملعقتين المتبقيتين في الوعاء السيراميك. نقلي معجون البصل في الزيت الساخن حتى تتبخر الرطوبة، حوالي ٣ دقائق. نرش كرم ماسالا ومسحوق الفلفل الحار فوق الخليط؛

ونطهي ١ دقيقة أخرى. نسكب صلصة الطماطم في الخليط، نخفف الحرارة إلى متوسطة ونتركه ٥ دقائق أخرى. نعيد الدجاج إلى الوعاء السيراميك؛ نجعله يغلي. نضيف الزبد وأوراق الحلبة والملح. نخفف الحرارة ونتركه على نار هادئة دون تغطية حتى يختفي اللون الوردي في منتصف قطع الدجاج، لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يُفضل تقديم مورج مخني مع نان، أو يمكن أيضًا تقديمه مع أرز بسمتي.

رق الرمان بالدجاج (خورش فيسنجان)

المكونات:

- ٢ ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ٦٨٠ جرام من أرجل الدجاج المقطعة
- ١ بصلة بيضاء مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ٢٢٥ جرام جوز محمص ومطحون
- ناعماً في محضر طعام
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٤ أكواب عصير رمان
- ٢/١ ملعقة من الهيل (اختياري)
- ملعقتان كبيرتان من السكر (اختياري)
- نسخن زيت الزيتون في الوعاء السيراميك. نضع الدجاج والبصل في الوعاء السيراميك ونتركهم لمدة ٢٠ دقيقة مع التحريك من حين لآخر. نخلط الجوز المهروس والملح وعصير الرمان والهيل. ندعهم يغلوا على النار. نخفف الحرارة، ثم نغطيها ونتركها على نار هادئة لمدة ساعة ونصف مع التحريك من حين لآخر. إذا أصبحت الصلصة كثيفة للغاية، نقوم بتقليبها في ٤/١ كوب ماء دافئ. نخلطها في السكر ونضبط التوابل ونتركها على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة أخرى. يُقدم الطبق مع أرز بسمتي مطهو على البخار بالزعفران. استمتعوا!
- إذا كنتم تفضلون، استبدلوا مسحوق حشيشة الملاك بالهيل. بدلاً من عصير الرمان، يمكن استبداله بنصف كوب من معجون الرمان المخفف في كوبين من الماء.

عصيرها والجزر المبشور والقرنفل الكامل وجوزة الطيب والكمون والكزبرة والملح والفلفل الأسود ومزيج بهارات الكبسة. نطهي لمدة ٣ دقائق ثم نسكب الماء ونضيف مكعب مرقة الدجاج. نغلي الصلصة، ثم نخفف الحرارة لتغلي ببطء ونغطي الوعاء السيراميك. نطهى على نار خفيفة حتى يختفي اللون الوردي من الدجاج وتصبح العصائر صافية، حوالي ٣٠ دقيقة. نضيف الأرز برفق. نغطي الوعاء السيراميك ونتركه على نار هادئة حتى يصبح الأرز طرياً وجافاً تقريباً، حوالي ٢٥ دقيقة؛ نضيف الزبيب والقليل من الماء الساخن إذا لزم الأمر. نغطي المزيج ونطهيه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق إضافية أو حتى تنفصل حبات الأرز. ننقل الأرز إلى طبق كبير ونضع قطع الدجاج فوقه. نرش شرائح اللوز المحمص فوق الطبق. نقدم الكبسة مع سلطة خيار وجزر وخس وطماطم طازجة -ويُفضل مع القليل من صلصة الليمون الحامض. بعض خبز البيت الطازج "الخبز العربي" على الجانب سيكون لطيفاً أيضاً. يحب السعوديون الكبسة مع صلصة حارة تسمى "شطة".

استمتعوا!!

لهريسة السعودية

المكونات:

- ٢ أكواب أو ٤٠٠ جم من القمح الكامل
- ١٢ كوب ماء أو ٣ لترات
- ½ كيلو جرام من شرائح لحم الضأن، مقطعة إلى قطع
- ٢ مكعب مرقة دجاج
- ٦ حبات هيل كاملة
- ٢ عود قرفة
- ١ ملعقة صغيرة فلفل أسود كامل
- نصف كوب أو ١٠٠ جم زبد مذاب
- نصف كوب أو ١٠٠ جم من السكر

صلصة البولونيز

تُستخدم كأساس لمكرونة

اسباجيتي بولونيز أو اللازانيا

المكونات:

- ١٥ مل ١ ١ ملعقة كبيرة زيت
- ٢ بصلة مفرومة
- ٨ شرائح من اللحم البقري المقدد، المفروم
- ١ كجم من اللحم البقري المفروم قليل الدهن
- ٢ علب ٤٥٤ x جرام طماطم مفرومة
- ١ فص ثوم مقشر ومهروس
- ٢ ملعقة كبيرة ممسوحة ٣٠ مل من الطماطم مهروسة أو حسب الرغبة
- ملح وفلفل
- ٢٥٠ جم من الفطر المفروم ناعماً
- نسخن الزيت في مقلاة كبيرة ونقل البصل حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ثم ننقله إلى وعاء الطهي. نضيف اللحم البقري المقدد إلى المقلاة ونقله ثم نضيفه إلى وعاء الطهي. نقل اللحم حتى يصبح لونه بنياً، نضيف الطماطم المفرومة ونغلي المزيج ثم ننقله إلى وعاء الطهي. نضع باقي المكونات في وعاء الطهي. نطهيه على حرارة عالية لمدة ٢ -٤ ساعات أو منخفضة لمدة ٤ -٦ ساعات.

بسة -طبق الأرز والدجاج السعودي التقليدي

المكونات:

- ٢/١ ملعقة صغيرة من الزعفران
- ٤/١ ملعقة من الهيل (الجهان)
- المطحون
- ٢/١ ملعقة من القرفة المطحونة
- ٢/١ ملعقة من البهار المشكل المطحون
- ٤/١ ملعقة من الفلفل الأبيض المطحون
- ٢/١ ملعقة صغيرة مسحوق الليمون
- الكامل المجفف
- ٤/١ كوب رُبد
- ١ بصلة مفرومة ناعماً
- ٦ فصوص ثوم مفروم
- ١ (١,٣٦٠ جم) دجاجة كاملة مقطعة
- إلى ٨ قطع
- ٤/١ كوب من معجون الطماطم
- علبة طماطم مقطعة إلى مكعبات، غير مصفاة
- ٣ حبات جزر مقشرة ومبشورة
- ٢ فصوص قرنفل كاملة
- ١ رشة جوزة الطيب المطحونة
- ١ رشة كمون مطحون
- ١ رشة كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل أسود مطحون حديثاً حسب الرغبة
- ٣ أكواب ورّبع من الماء الساخن
- ١ مكعب مرق دجاج
- ٢ كوب ورّبع أرز بسمتي غير مغسول
- ٤/١ كوب زبيب
- ٤/١ كوب لوز شرائح محمص
- نخلط الزعفران مع الهيل والقرفة
- والبهار المشكل والفلفل الأبيض
- ومسحوق الليمون في وعاء صغير،
- ونضع مزيج البهارات جانباً. نذيب
- الزبد في الوعاء السيراميكي على نار
- هادئة. نضيف الثوم والبصل؛ نطهى
- ونحرّكه حتى ينضج البصل ويصبح
- شبه شفاف، في حوالي ٥ دقائق.
- نضيف قطع الدجاج ونحرّم على نار
- عالية حتى يصبح لونها بنياً خفيفاً،
- حوالي ١٠ دقائق. نخلط معجون
- الطماطم. نضيف الطماطم المعلبة مع

- ٣/١ كوب زيت طبخ
- ١ ملعقة صغيرة كركم
- كوب ونصف من الماء
- ٦ حبات ليمون مجفف أو ٢/١ كوب
- عصير ليمون طازج
- ٤/٣ كوب فاصوليا (يُفضل المعلبة)
- حبة بطاطس كبيرة مقطعة (اختياري)
- ملح
- فلفل اسود
- ١ كوب من البصل الأخضر المفروم
- ناعماً
- ١ كوب ونصف من السبانخ المفرومة
- ناعماً
- نصف كوب من البقدونس المفروم ناعماً
- ٤/١ كوب من الكزبرة المفرومة ناعماً
- (اختياري)
- ٤/١ كوب من الثوم المعمر المفروم
- ناعماً
- ٤/١ كوب من بذور الحلبة المفرومة
- ناعماً (وتسمى أيضاً شنبيلة)
- (اختياري)
- يُنسّق اللحم ويقطع إلى مكعبات ٢ سم.
- نقلّي البصل على نار خفيفة في نصف
- الزيت حتى يصبح ذهبي اللون. نضيف
- الكركم ونقلّي لمدة دقيقتين إضافيتين.
- نرفع درجة الحرارة ونضيف مكعبات
- اللحم ثم نقالب على نار عالية حتى
- يتغير لون اللحم ويبدأ في التحول للون
- البنّي. نخفض الحرارة. نضيف الماء
- والفاصوليا المصفاة، والملح والفلفل
- حسب الرغبة. نغطّي المكونات ونتركها
- على نار هادئة لمدة ساعة تقريباً أو حتى
- ينضج اللحم. نقلّي البطاطس على نار
- عالية في الزيت المتبقي حتى يصبح
- لونها بني فاتح. نضيفها إلى الصلصة،
- مع ترك الزيت في وعاء سيراميكي.
- نغطّي ونتركه على نار هادئة لمدة ١٠
- دقائق. نضيف الخضار المُعدّ إلى الوعاء
- السيراميكي ونقلّي على نار عالية حتى
- يذبل. نضيفه إلى الصلصة، ثم نضيف
- الليمون المجفف (أو عصير الليمون)،
- ونغطّي ونتركه على نار هادئة لمدة
- ١٠-١٥ دقيقة إضافية. نضبط التتبيلة
- ونقدمه مع الأرز الأبيض.

وصفات

حم البقر بالكاري

المكونات:

- ٢/١ كيلو موزة لحم بقري
- حزمة واحدة من البشاي "فجل أبيض طويل" أو بوك تشوي "الملفوف الصيني"
- حزمة واحدة من الفاصوليا الخضراء (مقطعة إلى شرائح بحجم ٢ بوصة)
- ٢ قطعة باذنجان (مقطع شرائح)
- ٢/١ كوب من زبدة الفول السوداني
- ٢/١ كوب من عجينة الجمبري (باجونج)
- ١ لتر ماء

- ٢/١ كوب من بذور الأناناس (منقوعة في كوب ماء)
- ١ ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- ١ بصلة كبيرة مفرومة
- الملح والفلفل حسب الذوق
- في وعاء سيرااميك نضيف الماء وقطعة اللحم البقري ثم نغلي لمدة ٣ ساعات أو حتى تتضج. بمجرد أن ينضج اللحم، نضيف زبدة الفول السوداني والملون (ماء من خليط بذور الأناناس) ونتركهم على نار هادئة لمدة ٥ إلى ٧ دقائق. في مقلاة منفصلة، نقلي الثوم ثم نضيف الباذنجان والفاصوليا الخضراء ونطهي لمدة ٣ دقائق. ننقل الخضار المطبوخ إلى الوعاء السيراميك (حيث توجد باقي المكونات). نضيف البشاي "فجل أبيض طويل" أو بوك تشوي "الملفوف الصيني" على نار هادئة لمدة دقيقتين. نضيف الملح والفلفل حسب الذوق. نقدم الطبق ساخناً مع عجينة الجمبري.

جورميه سبزي - حساء أخضر فارسي

المكونات:

- ١ كجم من لحم الضأن منزوع العظم (مقطع إلى مكعبات ٤/٣ بوصة) أو ١ كجم من اللحم البقري منزوع العظم (مقطع إلى مكعبات بحجم ٤/٣ بوصة)
- ١ بصلة كبيرة مفرومة ناعماً

شوربة البطاطس وجبن الشيدر والثوم المعمر

المكونات:

- ٦ حبات بطاطس كبيرة مقشرة ومقطعة إلى شرائح
- ١ فص ثوم كبير مقشر
- ٧٠٠ مل من شوربة الكونسوميه
- ٣٠٠ جم من جبن الشيدر المبشور
- ٧٥ جم من الثوم المعمر الطازج المفروم
- ملح وفلفل

- نضع البطاطس والثوم و ٥٠٠ مل من شوربة الكونسوميه في وعاء الطهي. نطهي على نار عالية لمدة ساعتين. نرفع الخليط ونمزج في الخلاط حتى الحصول على القوام المطلوب. نعيد المزيج مرة أخرى إلى وعاء الطهي ونضيف الجبن والشوربة المتبقية والثوم المعمر والتوابل. نتركه على نار عالية لمدة ٣٠ دقيقة أخرى. يمكن إضافة جبن وقشدة إضافية قبل التقديم.

لحم البقر المشوي مع الخضار

المكونات:

- ١٥ مل ١ ١ ملعقة كبيرة زيت
- ١,٥ كجم من الجانب العلوي للساق البقري
- ١ بصلة مقشرة ومقطعة إلى شرائح
- سميكة ١ ونصف سم
- ١ لتر من شوربة اللحم البقري الساخنة
- نسخن الزيت في مقلاة ثم نحمر اللحم من جميع الجوانب. نضيف الخضار ونقله حتى يصبح ذهبي اللون. ننقل المزيج إلى وعاء الطهي ثم نضيف إليه الشوربة الساخنة والتوابل. نضع الغطاء في مكانه ونطهيه لمدة ٤ - ٦ ساعات أو على نار منخفضة لمدة ٧ - ٩ ساعات.



سرويس و مراقبت از مشتري

- إذا وجدت مشاكل في عمل الجهاز، اذهب إلى موقع www.kenwoodworld.com قبل طلب المساعدة.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة KENWOOD. يرجى زيارة موقع الويب KENWOOD، معتمد من أو موقع الويب المخصص لبلدك، www.kenwoodworld.com.

- صنع بالصين.

تنبيهات هامة من أجل التخلص من المنتج بالشكل الصحيح وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي بشأن النفايات المكونة من المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

عند انتهاء عمر الجهاز، يجب عدم التخلص منه مع النفايات الحضرية. يجب تسليمه إلى المراكز الخاصة بتجميع النفايات المفروزة المعدة من قبل إدارات البلديات أو إلى الباعة الذين يقدمون هذا النوع من الخدمات. يسمح التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل من تجنب النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص منه بطريقة غير ملائمة، ويسمح أيضاً باستعادة المواد التي يتم تصنيعها من أجل تحقيق وفورات كبيرة من حيث الطاقة والموارد. للتأكيد على ضرورة التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل، تجد على المنتج رمز حاوية على عجلات مع إشارة مكونة خطين متقاطعين.

إرشادات لحل بعض المشاكل

الحلول	المشكلة
الطعام لا يُطهى بالتساوي	لضمان طهي متساوي، ينبغي تقطيع الأطعمة مثل الخضروات إلى قطع صغيرة متساوية الشكل.
	يجب وضع الأطعمة مثل الخضروات الجذرية في قاع وعاء الطهي بحيث تكون على اتصال مباشر بقاعدة التسخين.
الطعام مائي جدًا	تمت إضافة الكثير من السوائل إلى الجهاز. يجب عدم إضافة كمية زائدة من السائل في وعاء الطهي.
	إذا تم أثناء الطهي ملاحظة إضافة الكثير من السوائل، فينبغي إزالة الغطاء قبل ساعة تقريبًا من الانتهاء من الطهي، وضبط مقبض التحكم على الوضع العالي "HIGH".
يخرج الدخان من وعاء الطهي عند تشغيل الجهاز لأول مرة	يعد هذا التأثير المؤقت طبيعيًا تمامًا ويرجع إلى حقيقة أن بعض المكونات تم تشحيمها قليلًا. سيختفي هذا الأمر قريبًا.
	ينبغي التحقق من عدم تواجد بقايا طعام على عنصر التسخين. يجب فصل الجهاز دائمًا عن الشبكة الكهربائية، ثم تركه لكي يبرد. يُنظف الجهاز جيدًا.
يلتصق الطعام بقاع وعاء الطهي أو يحترق	ينبغي إضافة المكونات السائلة إلى وعاء الطهي.
	عندما يكون الجهاز في وضع "LOW"، يُترك الغطاء مغلقًا أثناء الطهي.
هل يمكن شواء الطعام في الجهاز دون إضافة الماء؟	نعم، عند ضبط الجهاز على وضع الطهي البطيء "LOW".
	تُضاف السوائل فقط لتليين الخضار وطهيه بشكل صحيح.
كيف يمكن إزالة بقع الماء العسر من الجهاز؟	لإزالة البقع العنيدة، يُملأ وعاء الطهي بالماء الساخن.
	تُضاف كمية صغيرة من سائل الغسيل وحوالي ٢٥٠ مل من الخل. ينبغي ترك الخليط لينقع لمدة ساعتين على الأقل. يتم إفراغ وعاء الطهي. اغسل وجفّف.

- يتم اختيار وضع الطهي المرغوب وفقاً للأوقات الواردة في الجدول أدناه:

أوقات الطهي في الوضع البطيء "HIGH"	أوقات الطهي في الوضع البطيء "LOW"	أوقات الطهي التقليدي
ساعة ونصف-ساعتان	٤-٦ ساعة	١٥-٣٠ دقيقة
٣-٤ ساعة	٦-١٠ ساعة	٣٥-٤٥ دقيقة
٤-٦ ساعة	٨-١٨ ساعة	٥٠ دقيقة-٣ ساعة

تنظيف الماكينة

- يجب القيام بجميع عمليات التنظيف المبنية أدناه، عندما يكون الجهاز مطفأ وبعد فصل القابس الكهربائي عن مأخذ التيار.

- يتم الحفاظ على كفاءة الجهاز لفترة طويلة من الوقت من خلال عمليات التنظيف والصيانة المنتظمة. لا تغسل مطلقاً مكونات الجهاز داخل غسالة الأطباق. لا تستعمل ماء متدفق بشكل مباشر.

- يجب القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة عندما يكون الجهاز بارد بشكل تام.

- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سائل أخرى.

- لا تغسل الجهاز ومكوناته داخل غسالة الأطباق مطلقاً.

- يُنظف الجهاز ووعاء الطهي من خلال استعمال قطعة قماش رطبة غير كاشطة حتى لا تتلف جسم الجهاز. جفف تماماً باستخدام قطعة قماش ناعمة.

- نظف الغطاء بالماء. جفف تماماً باستخدام قطعة قماش ناعمة.

- يضيء ضوء مؤشر الطاقة ⑥ ويبدأ الجهاز بعملية الطهي.

- ٩ عند اكتمال الطهي، ينبغي إيقاف تشغيل الجهاز.

- ١٠ للحفاظ على الطعام دافئاً، يتم ضبط مقبض التحكم ⑦ على الوضع "WARM".

- يجب عدم إبقاء الجهاز على الوضع الدافئ "WARM" أبداً لأكثر من ٤ ساعات.

- ١١ أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي. ينطفئ ضوء مؤشر الطاقة ⑥.

- خطر التعرض للاحتراق. يصبح وعاء الطهي وجسم الجهاز وعنصر التسخين ساخنين جداً. لا تلمسهما أثناء الاستخدام ولمدة دقائق قليلة بعد إطفاء الجهاز.

- عند فتح الغطاء، يتسرب الهواء الساخن والبخار. أبعد يديك ووجهك عن الجهاز لتجنب الحروق.

- ١٢ افتح الغطاء ②.

- ١٣ تتم إزالة وعاء الطهي ③ من جسم الجهاز ⑤.

- ١٤ يتم إخراج الطعام من وعاء الطهي.

- لا تستخدم منظفات أكالة أو أدوات معدنية.

- اترك الجهاز إلى حين أن يبرد.

مواصفات الجهاز

① مقبض الغطاء

② غطاء

③ وعاء الطهي

④ مقابض

⑤ هيكل الجهاز

⑥ مؤشر ضوئي للإشعال

⑦ مقبض التحكم

تعليمات الاستعمال

- عند ملء الوعاء يجب عدم تجاوز ثلثي سعته.
- يجب عدم وضع اللحم المجمدة داخل الجهاز مطلقاً.
- خطر التعرّض للاحتراق. أثناء التشغيل، يصبح وعاء الطهي وجسم الجهاز، والغطاء، وعنصر التسخين ساخنين جداً: يجب عدم لمسهم أثناء الاستخدام ولمدة الدقائق التالية للإغلاق. يجب استخدام القفازات أو منشفة الأواني لإزالة وعاء الطهي وتجنب خطر الحروق.
- عند فتح الغطاء، يتسرب الهواء الساخن والبخار. أبعد يديك ووجهك عن الجهاز لتجنب الحروق.
- ١ افتح الغطاء ②.
- ٢ تتم إزالة وعاء الطهي ③ من جسم الجهاز ⑤.
- ٣ تُوضع المكونات في وعاء الطهي.
- ٤ يتم ملء وعاء الطهي بالماء إذا لزم الأمر.
- ٥ يُوضع وعاء الطهي ③ داخل جسم الجهاز ⑤. ينبغي التحقق من ملائمة وعاء الطهي لعنصر التسخين.
- ٦ أغلق الغطاء ②.
- ٧ أدخل القابس في المأخذ الكهربائي.
- ٨ لتشغيل الجهاز، يتم ضبط مقبض

قبل الاستعمال

إشعال الجهاز

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات مطابقة لفولطيّة الشبكة الكهربائية.
- ضع الجهاز على سطح أفقي ثابت.
- لا تضع الجهاز أو الكبل الكهربائي بالقرب من أو فوق أجهزة طبخ كهربائية أو مواقد غاز ساخنة أو بالقرب من أفران الميكروويف.
- يجب أن لا يتدلى الكبل الكهربائي عن الطاولة أو السطح. يجب اتخاذ الحيطة خوفاً من أن يقوم طفل بشد كبل التغذية الكهربائية وقلب الجهاز.
- يجب عدم ملامس الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الجهاز.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.

التحكم ⑦ على الموضع المطلوب:

Off	لإيقاف تشغيل الجهاز
Low	لطهي الطعام بشكل بطيء
High	لطهي الطعام على درجات حرارة عالية في حوالي نصف الوقت التقليدي
Warm	لإبقاء الطعام دافئاً بعد الطهي أو لتسخين الطعام

- ينبغي التأكد من نظافة عنصر التسخين والسطح الخارجي
- لوعاء الطهي وجفافهما قبل توصيل قابس الجهاز بالطاقة.
- تحذير. لمنع حدوث أضرار أو خطر الصدمة الكهربائية لا
- يجب الطهي على سطح التسخين. يجب الطهي حصرياً في
- القدر المرفق.
- تحقق من تركيب الغطاء على الوعاء بالشكل الصحيح قبل
- تشغيل الجهاز.
- يجب عدم استعمال الجهاز إذا كان فارغاً.
- يجب عدم استعمال وعاء الطهي على المواقد مباشرة.
- عند ملء وعاء الطهي، ينبغي عدم تجاوز ثلثي سعته.
- يجب عدم وضع اللحوم المجمدة داخل الجهاز مطلقاً.
- لا تضع أبداً مواد بلاستيكية أو ورقية داخل الجهاز. خطر
- نشوب حرائق.
- يجب عدم ملامس الكبل الكهربائي للأجزاء الساخنة من الجهاز.
- يصبح الغطاء والسطح الخارجي ووعاء الطهي وعنصر
- التسخين ساخنين جداً أثناء الاستخدام ولدقائق قليلة بعد إطفاء
- الجهاز.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استعمل مسكات أو قطع من القماش.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة مؤقت (تايمر) خارجي أو
- بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تضع مطلقاً الجهاز فوق أو بالقرب من أفران غاز أو مواقد
- كهربائية.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- قبل القيام بعملية التنظيف، أفصل الجهاز دائماً عن الشبكة
- الكهربائية، ثم اتركه إلى حين أن يبرد. يجب تنظيف الجهاز
- فقط بقطعة قماش غير كاشطة مبللة قليلاً بالإضافة بضع قطرات
- من منظف معتدل غير كاشط (لا تستخدم المذيبات التي تضر
- بالبلاستيك).
- أثناء العملية، يتم إنتاج بخار بواسطة الجهاز. احذر من البخار
- الساخن عند فتح الغطاء. خطر التعرض للاحتراق.
- خطر التعرض للاحتراق. يصبح وعاء الطهي وجسم الجهاز
- وعنصر التسخين ساخنين جداً. لا تلمسهما أثناء الاستخدام
- ولمدة دقائق قليلة بعد إطفاء الجهاز.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

- إشرافاً أو تعليمات عن كيفية استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز وكابل الطاقة بعيداً عن مُتناول الأطفال.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- لا تترك الكابل الكهربائي يتدلى في مكان حيث يمكن لطفل الإمساك به.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.
- افصل قابس الجهاز من مأخذ التيار أثناء عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية صيانة أو تنظيف.
- أطفئ الجهاز دائماً، وافصل الكابل الكهربائي من مأخذ التيار قبل ملء الوعاء الداخلي بالماء.
- يجب عدم غمر الجهاز في الماء بغرض التنظيف.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء المشحونة بالكهرباء للماء. خوفاً من حدوث عطل قصور في الدائرة الكهربائية.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.
- تأكد من جفاف يديك قبل استخدام الأزرار الموجودة في الجهاز أو ضبطها، أو قبل لمس القابس وتوصيلات الطاقة.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- يجب استعمال الجهاز وتركه يستريح على سطح أفقي وثابت.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض وظهور علامات تلف عليه أو تسرب الماء منه. لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. لمنع أي حادث ، يجب إجراء جميع الإصلاحات ، بما في ذلك استبدال سلك الطاقة ، فقط من قبل مركز خدمة معتمد أو من قبل موظفين مؤهلين بالمثل.
- ضع الجهاز على سطح ثابت، داخل غرفة مضاءة بالقدر الكافي، وبحيث يمكن الوصول بسهولة إلى المأخذ الكهربائي.
- لا تستعمل الجهاز على سطح منحني.
- ينبغي التأكد من إيقاف الجهاز قبل إزالة وعاء الطهي من جسم الجهاز.

بخصوص هذا الكتيب

- تم صنع الأجهزة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، وبالتالي، فهي محمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر. اقرأ بحرص هذه التنبيهات. استعمل الجهاز فقط من أجل الغرض الذي صنع من أجله، لتجنب وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

الغرض من الجهاز

- يمكن استعمال الجهاز لطهي الأطعمة بشكل بطيء.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز لأغراض تختلف عن الغرض الذي صنع من أجله أو في حالة استعمال الجهاز نفسه بطريقة غير لائقة. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

تنبيهات أمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

- صمّم وصنع هذا الجهاز للاستعمال في التطبيقات المنزلية وما شابهها، مثل:
- في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية وفي المكاتب؛
- المزارع؛
- استعمال من قبل عملاء الفنادق والبيئات السكنية الأخرى؛
- ونزل المبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يُنصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير موروثة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أضرار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.
- يمكن أن يؤدي سوء استخدام جهازك إلى حدوث إصابة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو المفتقرين للخبرة والمعرفة، ما لم يتم منحهم

- ۱۰۰ گرم/۴ اونس کره نرم
- ۱۰۰ گرم/۴ اونس شکر کاستر
- طلایی به علاوه ۱۵ میلی لیتر/۱ قاشق غذاخوری برای پخت
- ۲ تخم مرغ زده شده
- ۵۰ گرم/۲ اونس آرد سلف رایزینگ
- ۵۰ گرم/۲ اونس فندق پوست گرفته
- برشته، ریز خرد شده
- ۴۵ میلی لیتر/۳ قاشق غذاخوری شربت افرا
- نوارهای ظریف پوست پرتقال برای تزئین

در قابلمه پخت حدود ۲ و نیم

سانتی متر/۱ اینچ آب داغ بریزید. یک نعلبکی را به صورت برعکس یا قالب شیرینی فلزی را در پایه قرار دهید، سپس درب آن را در جای خود محکم کنید و آرامیز را در حالت High قرار دهید. یک قالب ثابت کیک یا ظرف سوفله گود به قطر ۱۸ سانتی متر/۷ اینچ را چرب کنید یا کف آن کاغذ روغنی ببندازید. قهوه آسیاب شده را در یک کاسه کوچک بریزید و آب را روی آن بریزید. بگذارید به مدت ۴ دقیقه دم بکشد، سپس با صافی سوراخ ریز صاف کنید. گلابی ها را پوست بگیرید، نصف کنید و هسته آن ها را بگیرید. نصف گلابی ها را تا نیمه برش ظریف بزنید، سپس با قلمو روی سطح آن ها آب پرتقال بزنید. کره و مقدار بیشتر شکر کاستر را با هم در یک کاسه بزنید تا سبک و پفدار شود. تخم مرغ ها را به آرامی هم بزنید. آرد را الک کنید، سپس در مخلوط موجود در کاسه بریزید. فندق و قهوه مایع را اضافه کنید. مخلوط را با قاشق در ظرف حلبی یا ظرف سوفله بریزید و سطح آن را یکدست کنید. گلابی ها را روی کاغذ آشپزخانه خشک کنید و به صورت دایره در مخلوط اسفنجی بچینید؛ سمت صاف رو به پایین قرار بگیرد. با قلمو بر روی سطح آن ها مقداری شربت افرا بزنید، سپس ۱۵ میلی لیتر/۱ قاشق غذاخوری شکر

کاستر بپاشید. بالای ظرف یا ظرف سوفله را با فویل آشپزخانه بپوشانید و در قابلمه پخت قرار دهید. به اندازه کافی آب جوش دور قالب یا ظرف بریزید تا کمی بیش از نصف کناره ها بپاید. روی آن را بپوشانید و به مدت ۳ تا ۳ ساعت و نیم بپزید تا خوب سفت و پفدار شود. اسفنج را به مدت ۱۰ دقیقه در قالب خنک کنید، سپس روی یک ظرف سرو برگردانید. شربت افرا باقی مانده را روی سطح دسر کمی قلمو بزنید، سپس با پوست پرتقال تزیین و با خامه سرو کنید.

چنتی سیب

محتویات:

- یک قطعه ریشه زنجبیل در حدود ۲,۵ سانتی متر مربع/۱ اینچ مربع
- ۱۵ میلی لیتر مربع/۱ اینچ مربع
- ۱۵ میلی لیتر/۱ قاشق غذاخوری ادویه ترشی
- ۱.۳۶ کیلوگرم/۳ پوند سیب برای پخت خرد شده به عنوان مثال براملی
- ۱۵۰ گرم/۵ اونس انگور سلطانی
- ۱۵۰ گرم/۵ اونس پیاز ریز خرد شده
- ۱ حبه سیر بزرگ، پوست کنده و خرد شده
- ۲۵۰ گرم/۹ اونس شکر قهوه ای تیره
- ۲۵۰ گرم/۹ اونس مایع سرکه مالت
- ریشه زنجبیل و ادویه ترشی را به یک تکه کوچک پارچه موسلین گره بزنید. همه مواد را در قابلمه پخت قرار دهید و خوب هم بزنید. درب ظرف را بگذارید و تقریباً ۶ ساعت در حالت Low بپزید. در پایان این زمان، درب ظرف را بردارید، مواد را هم بزنید و سپس در حالت High قرار دهید و اجازه دهید مخلوط به مدت ۶۰ - ۳۰ دقیقه بیشتر بجوشد یا تا زمانی که قوام لازم حاصل شود. کمی سرد کنید و در شیشه های تمیز قرار دهید و بلافاصله روی آن را بپوشانید. حدود ۱,۸ کیلوگرم/۴ پوند تولید می کند.

ام علی

محتویات:

- ۸ قطعه کروسان یا ۶۰۰ گرم، اندازه متوسط، به قطعات کوچک برش دهید
- ۳ قاشق غذاخوری کشمش
- ۳ قاشق غذاخوری پودر نارگیل خشک
- ۳ قاشق غذاخوری بادام لپه‌ای، برشته
- ۳ قاشق غذاخوری مغز پسته، ترک‌خورده
- ۱ قوطی یا ۳۹۷ گرم شیر غلیظ‌شده شیرین‌شده
- ۱ قاشق چای‌خوری اسانس وانیل
- ۴ فنجان یا ۱ لیتر آب
- ۱ فنجان یا ۲۵۰ میلی‌لیتر خامه مایع، خامه زده
- قطعات کروسان، کشمش، نارگیل، بادام و پسته را در ظرف پخت ترکیب کنید. شیر غلیظ‌شده، وانیل و آب را در شیرگرگمن بزرگی قرار دهید و بگذارید تا بجوشد و از روی حرارت برداشته و بلافاصله روی مخلوط کروسان در ظرف پخت بریزید و به مدت ۵ دقیقه یا تا زمانی‌که کروسان‌ها حداکثر مایع را جذب کنند، کنار بگذارید. خامه زده را در قیف قرار دهید و کرم را با قیف روی مخلوط آماده‌شده در ظرف پخت بریزید. ظرف پخت را در قسمت گریل فر از قبل گرم‌شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید و به مدت ۵ دقیقه گریل کنید یا تا زمانی‌که رویه خامه‌ای طلایی شود. بلافاصله آن را سرو کنید.

سیب‌های پخته

محتویات:

- ۵ - ۶ سیب برای پخت (سایز مناسب برای قراردادن داخل قابلمه پخت را انتخاب کنید)
- ۱۵۰ گرم/۵ اونس میوه خشک مخلوط‌شده

- ۵ میلی‌لیتر/۱ قاشق چای‌خوری سرخالی دارچین
- ۵۰ گرم/۲ اونس شکر قهوه‌ای نرم
- ۱۲۵ میلی‌لیتر/۵ اونس مایع آب سرد
- سیب‌ها را بشویید و هسته آن‌ها را بگیرید و سپس با استفاده از یک چاقوی تیز شکافی در وسط هر یک از آن‌ها ایجاد کنید. مواد را داخل قابلمه پخت قرار دهید. میوه، دارچین و شکر را ترکیب کنید و سپس مرکز هر سیب را با مخلوط پر کنید. آب را اضافه کنید و درب را در جای خود قرار دهید. به مدت ۴ - ۲ ساعت در حالت Low بپزید (این به اندازه و نوع سیب بستگی خواهد داشت).

پودینگ برنج

محتویات:

- ۷۵ گرم/۳ اونس برنج دانه کوتاه یا برنج پودینگ
- ۵۰ گرم/۲ اونس شکر کاستر
- ۱ لیتر/۳،۴ پینت شیر
- ۲۵ گرم/۱ اونس کره
- جوز هندی آسیاب‌شده
- برنج، شکر و شیر را در قابلمه پخت بریزید و خوب هم بزنید. روی آن را با کره خردشده پوشانده و جوز هندی بپاشید. درب ظرف را بگذارید و به مدت ۳ ساعت در حالت High یا ۵ - ۳ ساعت در حالت High بپزید. بعد از ۱ ساعت محتویات قابلمه پخت و یک بار دیگر در حین پخت هم بزنید.

پودینگ چسبناک قهوه و گلابی

محتویات:

- ۳۰ میلی‌لیتر/۲ قاشق غذاخوری قهوه آسیاب‌شده
- ۱۵ میلی‌لیتر/۱ قاشق غذاخوری آب نسبتاً جوشیده
- ۴ گلابی کوچک رسیده
- آب ۱،۲ پرتقال

- ۱,۲ قاشق چای‌خوری هل (اختیاری)
 - ۲ قاشق غذاخوری شکر (اختیاری)
- روغن زیتون را در ظرف سرمایی گرم کنید. مرغ و پیاز را در ظرف سرمایی قرار دهید و ۲۰ دقیقه بپزید، گاه‌به‌گاه هم بزنید. پوره گردو، نمک، آب انار و هل را مخلوط کنید. جوش بیاورید. حرارت را کم کنید، روی آن را بپوشانید و ۱ و نیم ساعت به جوش بیاورید، گاه‌به‌گاه هم بزنید. اگر سس خیلی غلیظ شد، ۱,۴ فنجان آب گرم به آن اضافه کنید و هم بزنید. به آن شکر اضافه کنید، چاشنی آن را تنظیم کنید و ۳۰ دقیقه بیشتر بجوشانید. با برنج باسماتی زعفرانی سرو کنید. نوش جان! اگر ترجیح می‌دهید، پودر گلبر را جایگزین هل کنید. به‌جای آب انار، می‌توانید ۱,۲ فنجان رب انار رقیق‌شده در ۲ فنجان آب را جای‌گزین کنید.

کاسرول مرغ و ترخون

محتویات:

- ۲۵ گرم/۱ اونس کره
 - ۱ قاشق غذاخوری / ۱۵ میلی‌لیتر روغن
 - ۶ عدد سینه مرغ
 - ۱ پیاز بزرگ ریز خردشده
 - ۲۰۰ میلی‌لیتر/۷ اونس مایع عصاره
 - ۶ شاخه ترخون
 - ۱۰۰ میلی‌لیتر/۳,۲ اونس مایع خامه دوبل
 - نمک و فلفل
 - ۱-۲ قاشق غذاخوری/۱۵-۳۰ میلی‌لیتر آرد ذرت
- کره و روغن را در ماهی‌تابه داغ کنید. تکه‌های مرغ را اضافه کنید و از هر دو طرف قهوه‌ای کنید. مرغ را به قابلمه پخت منتقل کنید. پیاز را سرخ کنید و در قابلمه پخت با آب انگور، عصاره، ۲ شاخه ترخون و چاشنی قرار دهید. روی آن را بپوشانید و در حالت High به‌مدت ۴ - ۲ ساعت یا در حالت Low به‌مدت تقریباً ۴ ساعت بپزید. در پایان زمان پخت، قطعات

مرغ را بردارید و گرم نگاه دارید. آرد ذرت را با مقداری آب مخلوط کنید تا به‌صورت خمیر یک‌دست درآید و با خامه به آرامی اضافه کنید، خوب هم بزنید. تکه‌های مرغ را به ظرف آشپزی برگردانید، درب ظرف را تعویض کنید و بگذارید تا مدت زمان بیشتری بپزد تا مخلوط غلیظ شود. پس از اتمام، ترخون باقی‌مانده را ریز خرد و به قابلمه پخت اضافه کنید. بلافاصله سرو کنید.

خورشت آلو ~ خورش

آلوی ایرانی

محتویات:

- ۱ پیاز متوسط
 - ۴ حبه سیر
 - ۸ قلم ران مرغ
 - ۱,۲ فنجان لپه
 - ۱ فنجان آلو خشک
 - ۱,۲ قاشق چای‌خوری زردچوبه
 - ۲ قاشق غذاخوری زعفران دم‌کرده
 - نمک و فلفل
 - روغن
- تکه‌های کوچک پیاز و سیر خردشده. در مقداری روغن تفت دهید تا کاملاً طلایی شود. زردچوبه را اضافه کنید و هم بزنید. ساق‌های ران مرغ را با نمک و فلفل و به ظرف سرمایی اضافه کنید و چند دقیقه از هر طرف تفت دهید. لپه را همراه با ۱ و نیم فنجان آب اضافه کنید. کمی نمک و فلفل اضافه کنید، روی آن را بپوشانید و به‌مدت ۲۰ دقیقه بپزید. آلو خشک را اضافه کنید و به‌مدت ۴۰ دقیقه دیگر با درب بسته بپزید. چاشنی را چک کنید و در صورت نیاز نمک بیشتری اضافه کنید. ۲ قاشق غذاخوری زعفران دم‌کرده را اضافه و خوب مخلوط کنید. ۵ دقیقه دیگر بپزید. روی برنج سرو کنید.

• نمک و فلفل

• ۲۵۰ گرم/۹ اونس قارچ، ریز

خردشده

مخلوط شوند. مرغ را اضافه کنید و مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شود. به مدت ۱ ساعت در یخچال مارینت کنید. هرگونه ماریناد اضافی را آبکش کرده و دور بریزید. پیاز، زنجبیل و سیر را با آب در مخلوطکن پوره کنید تا به صورت خمیر یکدست درآید و سپس کنار بگذارید. ۱ قاشق غذاخوری روغن را در ظرف سرامیکی روی حرارت متوسط گرم کنید. مرغ را در روغن داغ بپزید تا از هر طرف کمی قهوه‌ای شود، حدود ۵ دقیقه. آن را از ظرف سرامیکی بردارید و کنار بگذارید. ۲ قاشق غذاخوری باقی‌مانده را در ظرف سرامیکی گرم کنید. خمیر پیاز را در روغن داغ سرخ کنید تا بیشتر رطوبت آن تبخیر شود، حدود ۳ دقیقه. گرام ماسالا و پودر چیلی را روی مخلوط بپاشید؛ ۱ دقیقه دیگر بپزید. سس گوجه‌فرنگی را داخل مخلوط بریزید، حرارت را به متوسط کاهش دهید و ۵ دقیقه دیگر بپزید. مرغ‌ها را به همراه هاف اند هاف به ظرف سرامیکی برگردانید؛ جوش بیاورید. کره، برگ شنبلیله و نمک را اضافه کنید؛ حرارت را کم کنید و بدون گذاشتن درب قابلمه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بجوشانید تا دیگر وسط قطعات مرغ صورتی رنگ نباشد. مرغ ماخانی بهتر است با نان سرو شود، یا می‌توانید این را با برنج باسماتی نیز سرو کنید.

روغن را در یک ماهی‌تابه بزرگ داغ کنید و پیاز را سرخ کنید تا طلایی شود و سپس به قابلمه پخت منتقل کنید. بیکن را به ماهی‌تابه اضافه و آن را سرخ کنید و به قابلمه پخت اضافه کنید. گوشت را سرخ کنید تا قهوه‌ای شود، گوجه‌فرنگی خردشده را اضافه کنید و مخلوط را به جوش آورید و سپس به قابلمه پخت منتقل کنید. مواد باقی‌مانده را داخل دیگ پخت قرار دهید. در حالت High به مدت ۴ - ۲ ساعت یا Low به مدت ۶ - ۴ ساعت بپزید.

مرغ ماخانی (مرغ کره‌ای هندی)

محتویات:

- ۱,۳ فنجان ماست ساده بدون چربی
- ۱ قاشق غذاخوری پودر ماسالا
- تندوری
- ۱,۲ پوند ران مرغ بدون استخوان و بدون پوست، در قطعات ۱ اینچی
- ۱,۲ پیاز، خردشده
- ۱ (۱ اینچ) تکه زنجبیل تازه
- ۱ حبه سیر
- ۲ قاشق غذاخوری آب
- ۳ قاشق غذاخوری روغن پخت و پز، تقسیم‌شده
- ۲ قاشق چای‌خوری گرام ماسالا
- ۱,۴ قاشق چای‌خوری پودر چیلی

هندی

- ۱ فنجان سس گوجه‌فرنگی
- ۱ فنجان هاف اند هاف ۲ قاشق غذاخوری کره
- ۱ قاشق چای‌خوری برگ شنبلیله خشک‌شده
- ۱ قاشق چای‌خوری نمک
- ماست و پودر ماسالای تندوری را در یک کاسه بزرگ هم بزنید تا کاملاً

خورشت انار با مرغ (خورش فسنجان)

محتویات:

- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱,۲ پوند قلم ران مرغ، برش دهید
- ۱ پیاز سفید، نازک خردشده
- ۱,۲ پوند گردو، برشته و ریز خردشده در دستگاه غذاساز
- ۱ قاشق چای‌خوری نمک
- ۴ فنجان آب انار

• ۱,۴ فنجان برنج باسماتی
آب‌کشی‌نشده

• ۱,۴ فنجان کشمش

• ۱,۴ فنجان خلال بادام برشته
زعفران، هل را با هم مخلوط کنید،
دارچین، فلفل فرنگی، فلفل سفید و
پودر لیمو را در یک کاسه کوچک
قرار دهید و مخلوط ادویه‌دار را کنار
بگذارید. کره را در ظروف سرامیکی
با حرارت کم ذوب کنید. سیر و پیاز
را هم بزنید؛ آن را بپزید و هم بزنید تا
پیاز نرم و شفاف شود، حدود ۵ دقیقه.
تکه‌های مرغ را اضافه کرده و آن‌ها
را روی حرارت بالا تا حدی که کمی
قهوه‌ای شوند، سرخ کنید، حدود ۱۰
دقیقه. پوره گوجه‌فرنگی را اضافه و
مخلوط کنید. گوجه‌فرنگی‌های کنسروی
را با آب آن، هویج رنده‌شده، میخک
کامل، جوز هندی، زیره، گشنیز،
نمک، فلفل سیاه و مخلوط ادویه کبسا
مخلوط کنید. حدود ۳ دقیقه بپزید؛ در
آب بریزید، و قرص عصاره مرغ را
اضافه کنید. سس را بجوشانید، سپس
حرارت را کم کنید تا بجوشد و ظرف
سرامیکی را بپوشانید. بجوشانید تا
جایی که مرغ دیگر صورتی نباشد و
آب آن شفاف شود، حدود ۳۰ دقیقه.

برنج را به‌آرامی هم بزنید. روی ظرف
سرامیکی را بپوشانید و حدود ۲۵ دقیقه
بجوشانید تا برنج نرم و آب آن تقریباً
کشیده شود؛ در صورت لزوم کشمش
و کمی آب گرم بیشتر اضافه کنید.
روی آن را بپوشانید و ۵ تا ۱۰ دقیقه
دیگر یا تا زمانی که دانه‌های برنج
جدا شود، بپزید. برنج را به یک سینی
بزرگ سرو منتقل و قطعات مرغ را
روی آن بچینید. خلال بادام برشته را
روی ظرف بپاشید. الکبسا را با سالاد
خیار، هویج، کاهو و گوجه‌فرنگی
تازه - ترجیحاً با کمی سس لیمو - سرو
کنید. مقداری نان تازه پیتا در کنار آن
نیز خوب خواهد بود. سعودی‌ها کبسای
خود را با سس تند به نام 'Shattah'
دوست دارند. نوش جان!

هریس سعودی

محتویات:

- ۲ فنجان یا ۴۰۰ گرم گندم کامل
- ۱۲ فنجان یا ۳ لیتر آب
- نیم کیلوگرم فیله بره، قطعه‌قطعه‌شده
- ۲ قرص عصاره مرغ
- ۶ دانه کامل هل
- ۲ عدد چوب دارچین
- ۱ قاشق چای‌خوری فلفل سیاه کامل
- نیم فنجان یا ۱۰۰ گرم کره،
ذوب‌شده
- نیم فنجان یا ۱۰۰ گرم شکر
- گندم را بشویید و به‌مدت یک شب
خیس کنید. تکه‌های گوشت و آب
را در ظرف سرامیکی قرار دهید،
بجوشانید و کف روی آب را بردارید.
گندم، عصاره مرغ، دانه هل، چوب
دارچین و فلفل سیاه کامل را اضافه
کنید. قابلمه را بپوشانید و به‌مدت ۲
ساعت یا تا زمان پخت کامل گوشت
و گندم با حرارت ملایم بپزید. در
صورت لزوم آب جوش بیشتری
اضافه کنید. با قاشق چوبی یا مخلوط
کن دستی گوشت و گندم را در حین
هم‌زدن، له کنید. کره ذوب‌شده را روی
آن بریزید و سرو کنید.

سس بولونی‌یه‌زه

به‌عنوان پایه‌ای برای اسپاگتی
بولونی‌یه‌زه یا لازانیا استفاده کنید

محتویات:

- ۱۵ میلی‌لیتر/۱ قاشق غذاخوری
روغن
- ۲ پیاز، خردشده
- ۸ راسر بیکن رگه‌دار گاو، خردشده
- ۱ کیلوگرم/۲ پوند ۴ اونس گوشت
گاو بدون چربی خردشده
- ۲ قوطی ۴۵۴ گرمی گوجه‌فرنگی
خردشده
- ۱ حبه سیر، پوست‌گرفته و له‌شده
- ۲ قاشق غذاخوری سرخالی/۳۰
میلی‌لیتر پوره گوجه‌فرنگی برای
طعم‌دادن

قورمه سبزی - خورشت

سبزی ایرانی

محتویات:

- ۲ پوند گوشت خورشتی بره بدون استخوان (در قطعات ۳,۴ اینچی)
- یا ۲ پوند گوشت گاو بدون استخوان (در قطعات ۳,۴ اینچی)
- ۱ پیاز بزرگ، ریز خردشده
- ۱,۳ فنجان روغن پخت‌وپز
- ۱ قاشق چای‌خوری پودر زردچوبه
- ۱ و نیم فنجان آب
- ۶ لیموی خشک یا ۱,۲ فنجان آب لیموی تازه
- ۳,۴ فنجان لوبیا قرمز (کنسرو هم مناسب است)
- ۱ سیب‌زمینی بزرگ، خردشده (اختیاری)
- نمک
- فلفل سیاه
- ۱ فنجان پیاز سبز، ریز خردشده
- ۱ و نیم فنجان اسفناج، ریز خردشده
- ۱,۲ فنجان جعفری، ریز خردشده
- ۱,۴ فنجان گشنیز، ریز خردشده (اختیاری)
- ۱,۴ فنجان تره، ریز خردشده (تره)
- ۱,۴ فنجان دانه شنبلیله، ریز خردشده (شنبلیله نیز نامیده می‌شود) (اختیاری)
- گوشت را خرد کنید و در مکعب‌های ۳,۴ اینچی برش دهید. پیاز را با حرارت کم در نیمی از روغن سرخ کنید تا طلایی شود. زردچوبه را اضافه کنید و ۲ دقیقه دیگر تفت دهید. حرارت را زیاد کنید، مکعب‌های گوشت را اضافه کنید و روی حرارت زیاد هم بزنید تا رنگ گوشت تغییر کند و به‌تدریج قهوه‌ای شود. حرارت را کم کنید. آب، لوبیای قرمز خیس‌کرده، نمک و فلفل را اضافه کنید تا طعم‌دار شود. روی آن را بپوشانید و حدود یک ساعت یا تا زمانی که گوشت نرم شود، آرام بجوشانید. سیب‌زمینی‌ها را با حرارت زیاد در روغن باقی‌مانده

سرخ کنید تا کمی قهوه‌ای شود. به سس اضافه کنید و بگذارید روغن را در ظرف سرامیکی بماند. روی آن را بپوشانید و به‌مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید. سبزیجات آماده را به ظرف سرامیکی اضافه کنید و روی حرارت زیاد تا هنگام نرم‌شدن تفت دهید. به سس اضافه کنید، سپس لیمو خشک (یا آب لیمو) را اضافه کنید، روی آن را بپوشانید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر بجوشانید. چاشنی را تنظیم و با برنج سفید سرو کنید.

کبسا - مرغ و پلوی سنتی

سعودی

محتویات:

- ۱,۲ قاشق چای‌خوری زعفران
- ۱,۴ قاشق چای‌خوری هل آسیاب‌شده
- ۱,۲ قاشق چای‌خوری دارچین آسیاب‌شده
- ۱,۲ قاشق چای‌خوری فلفل فرنگی آسیاب‌شده
- ۱,۴ قاشق چای‌خوری فلفل سفید آسیاب‌شده
- ۱,۲ قاشق چای‌خوری پودر لیموی کاملاً خشک‌شده
- ۱,۴ فنجان کره
- ۱ پیاز، ریز خردشده
- ۶ حبه سیر، خردشده
- ۱ (۳ پوند) مرغ کامل، به ۸ قطعه برش دهید
- ۱,۴ فنجان پوره گوجه‌فرنگی
- ۱ (۱۴,۵ اونس) گوجه‌فرنگی کنسروی خردشده، آبدار
- ۳ هویج، پوست‌کنده و رنده‌شده
- ۲ عدد میخک کامل
- اندکی جوز هندی سفید آسیاب‌شده
- اندکی زیره آسیاب‌شده
- اندکی گشنیز سفید آسیاب‌شده
- نمک و فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده
- برای طعم‌دادن
- ۱,۴ ۳ فنجان آب گرم
- ۱ عدد قرص عصاره مرغ

ستور العمل‌ها

سوپ سیبزمینی، چدار و پیازچه

محتویات:

- ۶ عدد سیبزمینی بزرگ، پوست‌کنده و خردشده
- ۱ حبه سیر بزرگ، پوست‌کنده
- ۷۰۰ میلی‌لیتر/۱ پینت ۵ اونس مایع عصاره
- ۳۰۰ گرم/۱۰ اونس پنیر چدار، رنده‌شده
- پیازچه تازه ۷۵ گرم/۳ اونس، خردشده
- نمک و فلفل
- سیبزمینی، سیر و ۵۰۰ میلی‌لیتر / ۱۷ و نیم لیتر اونس مایع عصاره را در قابلمه قرار دهید. بهمدت ۲ ساعت در حالت High بپزید. مخلوط را بردارید و در یک مخلوط‌کن به میزان قوام موردنظر مخلوط کنید. مخلوط را دوباره درون قابلمه بریزید و پنیر، عصاره باقی‌مانده، پیازچه و ادویه را اضافه کنید. برای ۳۰ دقیقه دیگر روی حالت High بگذارید. قبل از سرو، می‌توان به آن پنیر و خامه اضافی افزود.

یف پات رُست با سبزیجات

محتویات:

- ۱۵ میلی‌لیتر/۱ قاشق غذاخوری روغن
- ۱٫۵ کیلوگرم/۳ پوند ۴ اونس مفصل ران
- ۱ پیاز پوست‌کنده و به قطعات ضخیم به قطر ۱ سانتی‌متر و نیم برش دهید
- ۱ لیتر/۱ و ۳٫۴ پینت عصاره داغ گوشت گاو
- روغن را در ماهی‌تابه داغ کنید و سپس گوشت گاو را از هر طرف قهوه‌ای کنید. سبزیجات را اضافه کنید و تفت دهید تا کمی طلایی شوند. مخلوط را

به قابلمه پخت منتقل کنید، عصاره داغ و ادویه را اضافه کنید. درب آن را در جای خود قرار دهید و بهمدت ۴-۶ ساعت در حالت High یا بهمدت ۷-۹ ساعت در حالت Low بپزید.

بیف پات رُست

محتویات:

- ۱٫۲ کیلو گوشت ساق گاو
- ۱ دسته کلم یا کلم‌برگ چینی
- ۱ بسته لوبیا سبز (برش‌های ۲ اینچی)
- ۲ تکه بادمجان (برش‌خورده)
- ۱٫۲ فنجان کره بادام‌زمینی
- ۱٫۲ فنجان خمیر میگو (باگونگ فیلیپینی)
- ۱ لیتر آب
- ۱٫۲ فنجان دانه آناتو (خیس‌خورده در یک فنجان آب)
- ۱ قاشق غذاخوری سیر، خردشده
- ۱ پیاز بزرگ، خردشده
- نمک و فلفل برای طعم
- در ظرف سرامیکی، آب و گوشت ساق گاو را اضافه کنید و سپس بهمدت ۳ ساعت یا تا نرم‌شدن بجوشانید. هنگامی‌که گوشت نرم شد، کره بادام زمینی و رنگ (آب مخلوط دانه آناتو) را اضافه کنید و برای ۵ تا ۷ دقیقه بجوشانید. در یک ظرف جداگانه، سیر را تفت دهید و سپس بادمجان و لوبیا سبز را اضافه کنید و بهمدت ۳ دقیقه بپزید. سبزیجات پخته را به ظرف سرامیکی (جایی‌که بقیه مواد در آن قرار دارد) منتقل کنید. کلم یا کلم‌برگ چینی را اضافه کنید و بهمدت ۲ دقیقه بجوشانید. نمک و فلفل را اضافه کنید تا طعم‌دار شود. با خمیر میگوی گرم سرو کنید.



اطلاعات مهم در مورد دفع

صحیح محصول مطابق با

دستورالعمل اروپایی در مورد

زباله‌های تجهیزات الکتریکی و

الکترونیکی (WEEE)

در پایان عمر کاری محصول،

نباید آن را مانند زباله شهری دفع

کرد. آن باید به مرکز محلی و

رسمی مخصوص جمع‌آوری زباله

تفکیک‌شده یا به نمایندگی ارائه‌دهنده

این خدمات برده شود.

دفع لوازم خانگی به‌صورت

تفکیک‌شده از پیامدهای منفی احتمالی

ناشی از دفع نامناسب برای محیط

زیست و سلامت جلوگیری می‌کند

و موجب بازیافت مواد تشکیل‌دهنده

و صرفه‌جویی فراوان در انرژی و

منابع می‌شود. برای یادآوری این

مهم که لوازم خانگی باید به‌صورت

تفکیک‌شده دفع شوند، این محصول با

علامت سطل زباله چرخدار خط‌خوده

مشخص شده است.

خدمات و حمایت از مشتری

- اگر در کار با دستگاه خود مشکلی دارید، قبل از درخواست کمک، از وبسایت www.kenwoodworld.com دیدن کنید.
- لطفاً توجه داشته باشید که محصول شما تحت پوشش ضمانتی است که با کلیه مقررات قانونی مربوط به هرگونه ضمانت موجود و حقوق مصرف‌کننده در کشوری که محصول خریداری شده است، مطابقت دارد.
- اگر محصول Kenwood شما درست کار نمی‌کند یا ایرادی دارد، لطفاً آن را مرجوع یا به یکی از مراکز خدمات مجاز KENWOOD ارسال کنید. برای یافتن اطلاعات به‌روز درباره نزدیکترین مرکز خدمات مجاز KENWOOD به خود، به www.kenwoodworld.com یا وبسایت اختصاصی کشور خود مراجعه کنید.
- ساخت چین.

عیب زدایی

مشکلات	راه حل ها
غذا به طور یکنواخت پخته نمی شود	برای اطمینان از پخت یکنواخت، غذاهایی مانند سبزیجات را در قطعات کوچک و یکنواخت برش دهید.
	غذاهایی مانند سبزیجات ریشه ای باید در ته دیگ پخت قرار بگیرند تا در تماس مستقیم با پایه گرم کننده قرار گیرند.
غذا خیلی آبکی است	مایعات زیادی به دستگاه اضافه شده است. مقدار بیش از حد مایع را به قابلمه پخت اضافه نکنید.
	اگر در طول پخت متوجه شدید که مایعات زیادی اضافه شده است، تقریباً یک ساعت قبل از اتمام پخت درب ظرف را بردارید و پیچ کنترل را بر روی حالت HIGH قرار دهید.
هنگامی که دستگاه برای اولین بار روشن می شود، از دیگ پخت دود خارج می شود	این اثر گذرا کاملاً طبیعی بوده و به دلیل این که برخی از اجزای آن کمی روغن کاری شده اند، می باشد. این اثر به زودی از بین خواهد رفت.
	بررسی کنید که باقی مانده مواد غذایی روی المنت حرارتی وجود نداشته باشد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید خنک شود. کاملاً تمیز کنید.
غذا به ته دیگ می چسبد یا می سوزد	مواد مایع را به دیگ پخت اضافه کنید.
	در حالت LOW، درب ظرف را در حین پخت بسته نگاه دارید.
آیا می توانم بدون افزودن آب، غذا را در دستگاه برشته کنم؟	بله، وقتی دستگاه بر روی حالت LOW تنظیم می شود. فقط مایعات اضافه کنید تا سبزیجات به درستی نرم و پخته شوند.
چگونه می توان لکه های آب سخت را از دستگاه پاک کرد؟	برای از بین بردن لکه های پایدار، دیگ پخت را با آب گرم پر کنید. مقدار کمی ماده پاک کننده و حدود ۲۵۰ میلی لیتر سرکه اضافه کنید. اجازه دهید مخلوط حداقل ۲ ساعت خیس بخورد. قابلمه پخت را خالی کنید. بشویید و خشک کنید.

High	برای پخت غذا در دمای بالا در حدود نیمی از زمان سنتی
Warm	برای گرم‌نگاه داشتن غذا بعد از پختن، یا گرم کردن غذا

- زمان پخت موردنظر را بر اساس جدول زیر انتخاب کنید:

زمان پخت سنتی	زمان پخت در حالت LOW	زمان پخت در حالت HIGH
۳۰ - ۱۵ دقیقه	۶ - ۴ ساعت	۲ - ۱.۵ ساعت
۴۵ - ۳۵ دقیقه	۱۰ - ۶ ساعت	۴ - ۳ ساعت
۵۰ دقیقه تا ۳ ساعت	۱۸ - ۸ ساعت	۶ - ۴ ساعت

- چراغ نشان‌گر روشن/خاموش ⑥ روشن می‌شود و دستگاه شروع به پخت غذا می‌کند.
- ۹ پس از اتمام پخت، دستگاه را خاموش کنید.
- ۱۰ برای گرم نگاه داشتن غذا، پیچ کنترل ⑦ را بر روی حالت WARM قرار دهید.
- هرگز دستگاه را بیش از ۴ ساعت در حالت WARM نگاه ندارید.
- ۱۱ دستگاه را از پریز برق جدا کنید.
- چراغ نشان‌گر روشن/خاموش ⑥ خاموش می‌شود.
- خطر سوختگی. دیگ پخت، بدنه دستگاه و المنت حرارتی دستگاه بسیار داغ می‌شوند. دستگاه را در حین استفاده و چند دقیقه پس از خاموش کردن، لمس نکنید.
- هنگام بازکردن درب، هوا و بخار داغ از آن خارج می‌شوند. به‌منظور اجتناب از سوختگی احتمالی، دست و صورت خود را از ظرف دور نگه دارید.
- ۱۲ درب ② را باز کنید.
- ۱۳ دیگ پخت ③ را از داخل بدنه دستگاه ⑤ بردارید.
- ۱۴ غذا را از دیگ پخت خارج کنید.
- از مواد شوینده ساینده یا لوازم فلزی استفاده نکنید.
- اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود.
- کلیه عملیات مربوط به تمیز کردن دستگاه که در زیر شرح داده می‌شود، باید هنگام خاموش بودن دستگاه و جدا شدن آن از پریز برق انجام گیرد.
- نگهداری و تمیز کردن منظم دستگاه آن را برای مدت طولانی‌تری کارآمد نگه می‌دارد.
- هرگز اجزای دستگاه را در ماشین ظرفشویی نشویید. از پاشش پرفشار و مستقیم آب استفاده نکنید.
- عملیات تمیز کردن و نگهداری باید فقط پس از خنک شدن دستگاه انجام گیرد.
- دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- دستگاه و اجزای آن را در ماشین ظرفشویی نشویید.
- دستگاه و دیگ پخت را با استفاده از پارچه‌ای مرطوب و غیرساینده تمیز کنید تا به بدنه آسیبی نرسد.
- با استفاده از یک پارچه نرم کاملاً خشک کنید.
- درب را با آب تمیز کنید. با استفاده از یک پارچه نرم کاملاً خشک کنید.

- خطر سوختگی. دیگ پخت، بدنه دستگاه و المنت حرارتی دستگاه بسیار داغ می‌شوند. دستگاه را در حین استفاده و چند دقیقه پس از خاموش کردن، لمس نکنید.
- این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

توصیف دستگاه

دستورالعمل‌های استفاده

- ① دسته درب
- ② درب
- ③ دیگ پخت
- ④ دسته‌ها
- ⑤ بدنه دستگاه
- ⑥ چراغ نشان‌گر روشن/خاموش
- ⑦ پیچ کنترل
- هنگام پرکردن دیگ، از ۲،۳ ظرفیت آن فراتر نروید.
- هرگز گوشت منجمد را داخل دستگاه قرار ندهید.
- خطر سوختگی. زمانی که دستگاه در حال کار است، دیگ پخت، بدنه دستگاه، درب و المنت حرارتی به شدت داغ می‌شوند:

قبل از استفاده

راه‌اندازی دستگاه

- قبل از اتصال دستگاه به پریز اصلی، اطمینان حاصل کنید که ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت دارد.
- دستگاه را بر سطحی افقی و ثابت قرار دهید.
- دستگاه یا سیم برق آن را نزدیک یا بالای اجاق‌های گازی یا برقی داغ یا در نزدیکی اجاق مایکروویو قرار ندهید.
- اجازه ندهید سیم برق از میز آویزان شود. مانع از آن شوید که کودکان سیم برق را بکشند و باعث افتادن دستگاه شوند.
- سیم دستگاه نباید با قطعات داغ آن تماس پیدا کنند.
- دستگاه را در جایی قرار قرار دهید که کودکان به قسمت‌های داغ دسترسی پیدا نکنند.
- ۱ درب ② را باز کنید.
- ۲ دیگ پخت ③ را از داخل بدنه دستگاه ⑤ خارج کنید.
- ۳ مواد را داخل دیگ پخت قرار دهید.
- ۴ دیگ پخت را در صورت لزوم با آب پر کنید.
- ۵ دیگ پخت ③ را داخل بدنه دستگاه ⑤ قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که دیگ پخت با المنت حرارتی تماس پیدا کرده است.
- ۶ درب ② را ببندید.
- ۷ سیم برق را به پریز برق متصل کنید.

۸ برای روشن کردن دستگاه، پیچ کنترل ⑦ را در حالت موردنظر قرار دهید:

Off	برای خاموش کردن دستگاه
Low	برای پخت آهسته غذا

- قبل از خارج کردن دیگ پخت از بدنه دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.
- قبل از وصل کردن دستگاه به برق، اطمینان حاصل کنید که المنت حرارتی و سطح خارجی دیگ پخت تمیز و خشک است.
- احتیاط. به منظور جلوگیری از آسیب دیدگی یا خطر برق گرفتگی، بر روی سطح گرم کننده طبخ نکنید. تنها در دیگ ارایه شده طبخ کنید.
- قبل از روشن کردن محصول، مطمئن شوید که درب دیگ را به طور صحیح روی آن گذاشته‌اید.
- اگر دستگاه خالی است، از آن استفاده نکنید.
- از دیگ پخت مستقیماً روی اجاق استفاده نکنید.
- هنگام پر کردن دیگ پخت، از ۲،۳ ظرفیت آن فراتر نروید.
- هرگز گوشت منجمد را داخل دستگاه قرار ندهید.
- هرگز مواد پلاستیکی یا کاغذی را درون دستگاه قرار ندهید.
- خطر آتش سوزی
- سیم دستگاه نباید با قطعات داغ آن تماس پیدا کنند.
- درب، سطح خارجی، دیگ پخت و المنت حرارتی دستگاه هنگام استفاده و چند دقیقه پس از خاموش کردن دستگاه بسیار داغ هستند.
- سطوح داغ را لمس نکنید. از نگهدارنده قوری یا حوله‌های جای استفاده نمایید.
- برق دستگاه نباید توسط زمان سنج‌های خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور جداگانه تأمین شود.
- هیچ‌گاه از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را رو یا نزدیک اجاق گازی یا اجاق برقی قرار ندهید.
- دستگاه را در معرض هوازدگی (باران، خورشید و غیره) قرار ندهید.
- پیش از تمیز کردن، همیشه دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید خنک شود. دستگاه باید فقط به وسیله یک پارچه غیرساینده که کمی با چند قطره ماده شوینده ملایم و غیر تهاجمی مرطوب شده است تمیز شود (هرگز از حلال‌هایی که به پلاستیک آسیب می‌رسانند استفاده نکنید).
- دستگاه در حین کار بخار تولید می‌کند. هنگام باز کردن درب مواظب بخار داغ باشید. خطر سوختگی.

- دستگاه و سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- کودکان نباید با دستگاه یا اجزای آن بازی کنند.
- اجازه ندهید که سیم برق در مکانی آویزان شود که در دسترس کودکان باشد.
- بسته‌بندی را در نزدیکی کودکان نگذارید زیرا احتمالاً خطرناک است.
- چنان‌چه قصد دور انداختن دستگاه را دارید، پیشنهاد می‌شود سیم برق را قطع کنید. همچنین توصیه می‌شود برای جلوگیری از آسیب‌دیدگی شخصی، تمام اجزای احتمالاً خطرناک دستگاه از جمله سیم برق از کار انداخته شوند.
- هنگامی که از محصول استفاده نمی‌کنید و قبل از انجام گونه عملیات نگهداری و تمیز کردن، آن را از برق جدا کنید.
- پیش از پر کردن دیگ داخلی با آب، همیشه آن را خاموش و از برق جدا کنید.
- دستگاه برای تمیزکاری نباید در آب فرو برده شود.
- هرگز اعضای زنده را در تماس با آب قرار ندهید. خطر اتصال کوتاه وجود دارد.
- **هرگز دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.**
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دستان شما قبل از استفاده یا تنظیم دکمه‌های روی دستگاه یا قبل از لمس کردن سیم برق یا اتصالات برقی، کاملاً خشک است.
- زمانی‌که دستگاه به منبع برق متصل است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- دستگاه باید بر سطحی افقی و ثابت مورد استفاده قرار گیرد و استقرار یابد.
- چنان‌چه دستگاه سقوط کرده، آثار آسیب‌دیدگی بر آن مشهود است یا آب از آن نشت می‌کند، از آن استفاده نکنید. در صورت خراب‌بودن سیم برق یا دوشاخه یا خود دستگاه، از دستگاه استفاده نکنید. برای جلوگیری از بروز هرگونه حادثه، کلیه تعمیرات، از جمله تعویض سیم برق، باید توسط مرکز خدمات مجاز یا پرسنل مجرب انجام شود.
- دستگاه را روی یک سطح پایدار و در یک اتاق به اندازه کافی روشن و تمیز قرار دهید و پریز را در محلی انتخاب کنید که به راحتی در دسترس باشد.
- از دستگاه روی یک سطح شیب‌دار استفاده نکنید.

درباره این دفترچه راهنما

- این دستگاه مطابق با مقررات مقتضی و در حال اجرای اروپایی ساخته شده است تا در مکان‌های مختلف از کاربر در برابر خطرات احتمالی محافظت کند. قبل از استفاده از محصول، این دفترچه را با دقت بخوانید. برای جلوگیری از بروز حوادث و خسارات، از این دستگاه تنها برای هدفی که برای آن طراحی شده است، استفاده کنید. برای مشاوره بعدی، دفترچه راهنما را در دسترس نگاه دارید. اگر تصمیم دارید این دستگاه را در اختیار دیگران قرار دهید، به‌خاطر داشته باشید که این دستورالعمل‌ها را نیز در اختیارشان بگذارید.

کاربرد دستگاه

- شما می‌توانید از این دستگاه برای طبخ آهسته غذا استفاده کنید.
- هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه مدنظر سازنده نیست و هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال هیچ‌یک از خسارت‌های ناشی از استفاده نادرست از دستگاه را نمی‌پذیرد. هرگونه استفاده نادرست از دستگاه، ضمانت را باطل می‌کند.

هشدارهای ایمنی

این دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید.

- این دستگاه صرفاً برای مصارف خانگی و موارد مشابه مانند:
 - در مناطق پخت‌وپز که توسط پرسنل مغازه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های حرفه‌ای استفاده می‌شود.
 - در مزارع؛
 - میهمانان هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی؛
 - در محیط‌هایی مانند پانسیون و مهمانسرا.
- ما هرگونه مسئولیت ناشی از استفاده نادرست یا استفاده غیر از موارد ذکرشده در این جزوه را نمی‌پذیریم.
- ما پیشنهاد می‌کنیم جعبه و بسته‌بندی اصلی را نگه دارید، زیرا سرویس رایگان ما هیچ‌گونه خسارت ناشی از بسته‌بندی ناقص محصول هنگام ارسال به مرکز خدمات مجاز را پوشش نمی‌دهد.
- استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه یا ارایه نشده است، ممکن است خطر آتش‌سوزی، شوک الکتریکی یا صدمه را برای افراد به‌همراه داشته باشد.
- استفاده نادرست شما از دستگاه می‌تواند منجر به آسیب شود.
- این دستگاه برای استفاده توسط افراد با توانایی‌های جسمی، حسی و ذهنی یا دانش و تجربه کم (از جمله کودکان) در نظر گرفته نشده است، مگر این‌که هنگام استفاده از دستگاه، تحت نظارت و راهنمایی فردی قرار گیرند که مسئول ایمنی آن‌ها است.