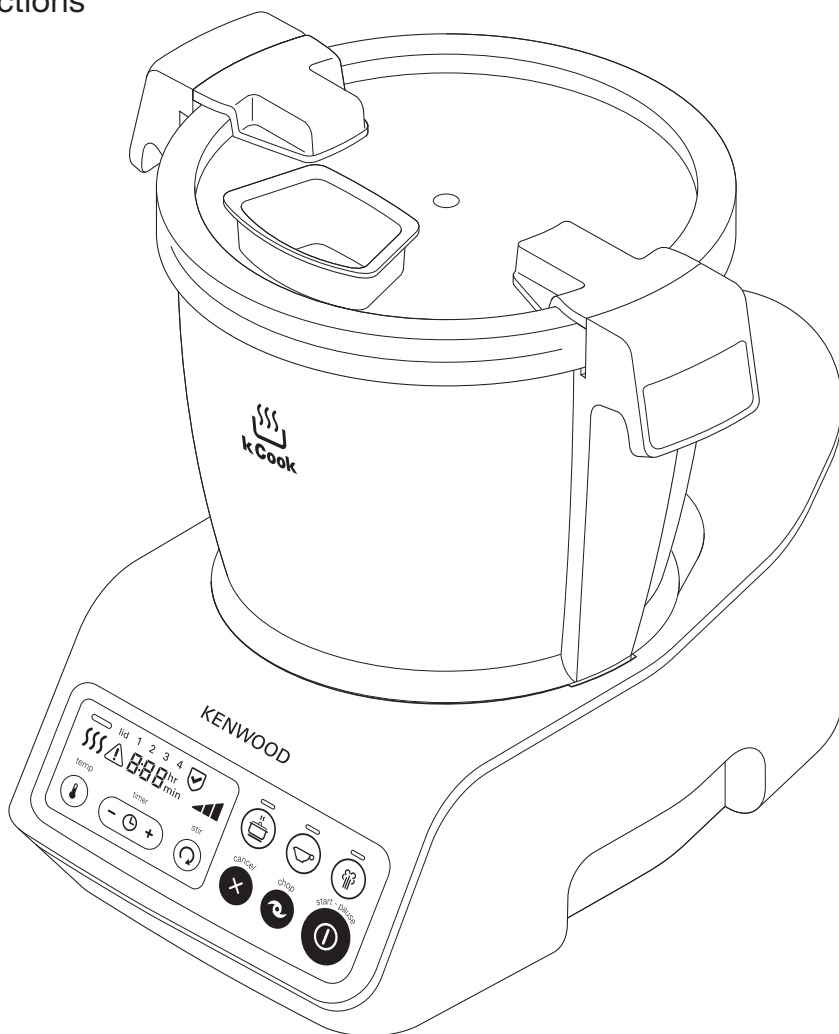


KENWOOD

TYPE CCC20

instructions



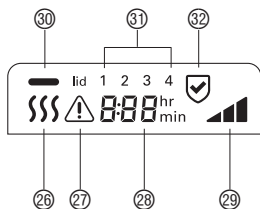
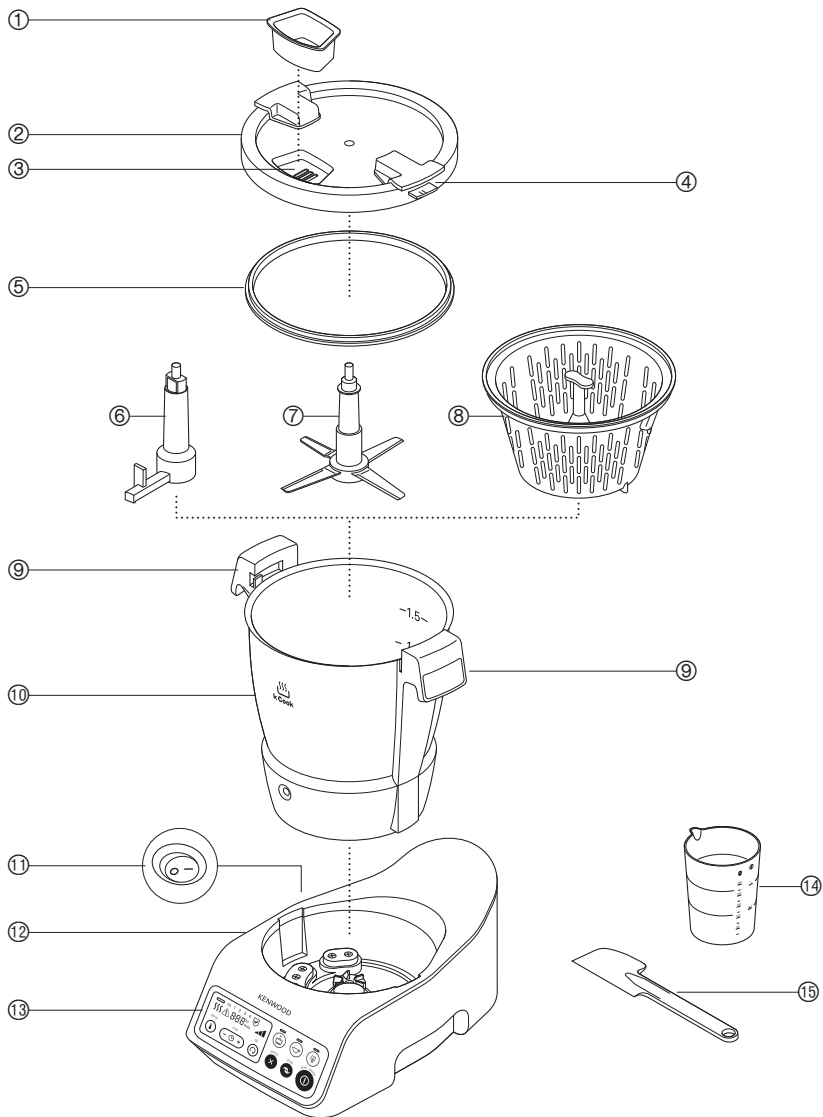
English

عربي

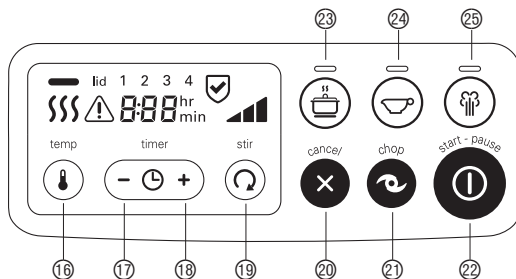
2 - 17

١٨-٣٣

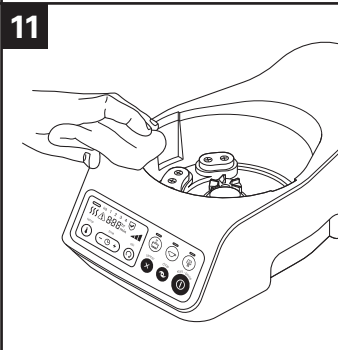
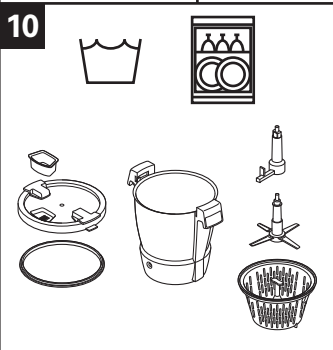
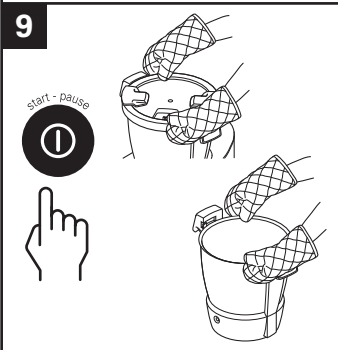
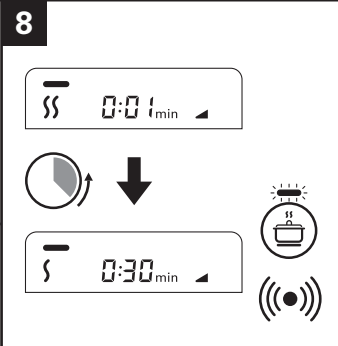
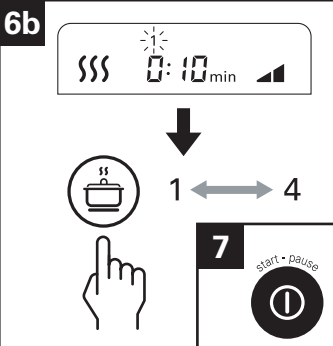
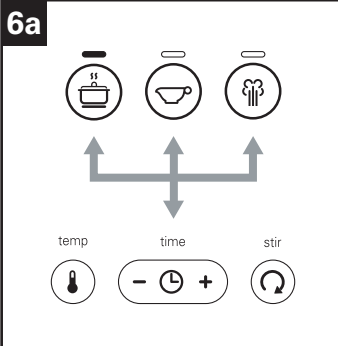
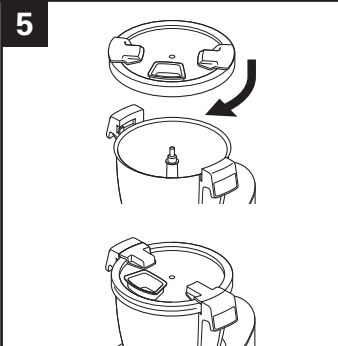
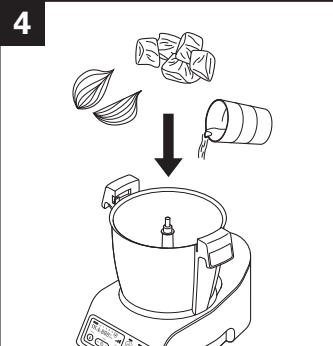
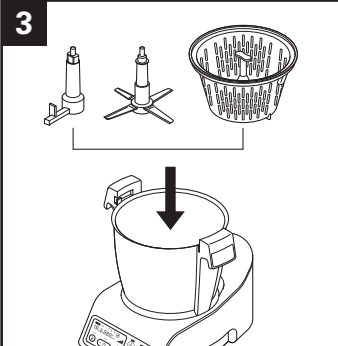
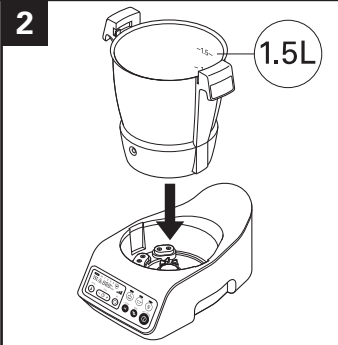
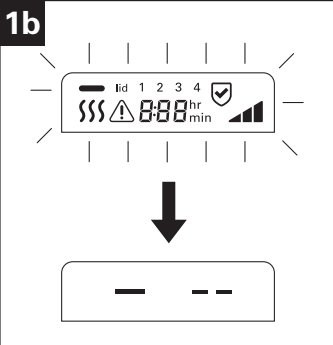
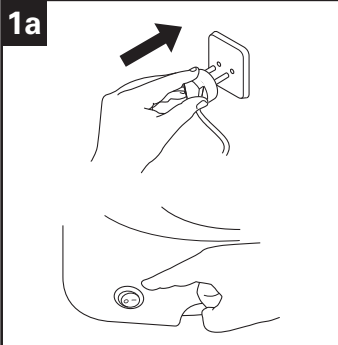





- 30 lid
- 31 1 2 3 4
- 32
- 26
- 27
- 28
- 29



- 23 lid
- 24
- 25
- 16 temp
- 17 - 18 +
- 19 stir
- 20 cancel
- 21 chop
- 22 start - pause



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
- Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- Never leave the appliance on and unattended unless the  is displayed on the screen.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Do not exceed the 1.5 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Always fit the filler cap when using the chopping function.

- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the Start/Pause or Cancel button. **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

important - UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth,
Blue = Neutral,
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time



- Remove the plastic blade covers from the blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ filling aperture
- ④ interlock tabs
- ⑤ lid seal
- ⑥ stirring paddle
- ⑦ processing blade
- ⑧ steaming basket
- ⑨ handles
- ⑩ cooking bowl
- ⑪ power on switch
- ⑫ power unit
- ⑬ display screen
- ⑭ measuring cup

- ⑮ spatula
- ⑯ Temperature button
- ⑰ Time Decrease button
- ⑱ Time Increase button
- ⑲ Stir button
- ⑳ Cancel button
- ㉑ Chop button
- ㉒ Start/Pause button
- ㉓ One Pot programme
- ㉔ Sauce/Soups programme
- ㉕ Steaming programme




Display screen graphics

- ⑳ temperature selection
- ㉑ lid removed 
- ㉒ time selection
- ㉓ stir selection
- ㉔ hot temperature warning
- ㉕ programme stage
- ㉖ cooking mode 

using your cooking food processor

- 1 Switch on by pressing the power on ⑪ switch on the left side of the power unit. The unit will beep, the programme lights will come on and the display screen will light up for an instant. The screen will then display -- and go into standby mode.
- 2 Fit the bowl to the power unit with the capacity markings to the back of the unit. Press down lightly to locate.
- 3 Fit the stirring paddle ⑥ blade ⑦ or steaming basket ⑧ to the bowl.
 - Use the blade for chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete.
 - Use the stirring paddle for recipes where you want to stir gently without breaking the ingredients down.
- 4 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.
- 5 Fit the lid and filler cap – filler cap positioned to the right hand front corner. Turn clockwise until the interlock tabs are aligned with the handles and the filler cap is positioned to the front of the unit.

6 Select one of the following options:

- Manual Cooking
-  One Pot programme
-  Sauce/Soups programme
-  Steaming programme

Note: When a pre-set programme button is pressed the unit will beep and the bar above the relevant button will light up.

Standby Mode

- If no selection is made within 5 minutes the unit will go into standby mode and - - - will be displayed on the screen. Press any function to reactivate the unit.
- 7 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
- 8 Once each programme stage has finished the bar above the relevant programme button will light up and the unit will automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes.
- 9 To stop the unit, press the Start/Pause button and then remove the lid. Take care as the bowl and lid will be hot.

Keep Warm Cycle








- The Keep Warm cycle will continuously stir the ingredients at 65°C.
- To stop the Keep Warm cycle press the Start/Pause button to pause the unit. Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Pause button to resume cooking.
Note: If you press the Cancel button during the Keep Warm cycle the programme will return to the default settings.
- When the timer has counted down to 0:00 on either manual mode or at the end of each programme stage the unit will automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes.
- The unit will beep every 10 seconds for the first minute and then every 30 seconds to indicate the unit is in the Keep Warm cycle and the cooking cycle has finished.

After cooking

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and cleaning.



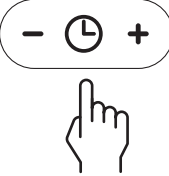





Hints & Tips

- Raw meat and hard vegetables should be chopped into small pieces before adding to the bowl.
- To prevent sticking or burning always use the stirring paddle or blade when processing milk based recipes.
- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Where required we recommend that meats are browned and vegetables sautéed in a pan on the stove prior to adding to the processor bowl. The machine is capable of softening vegetables i.e. onions but will not colour or brown the food.
- Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Display screen symbols explained	
<p>26</p> 	<p>Shows temperature selected</p> <p>⎵ = 65°C</p> <p>⎶ = 92°C</p> <p>⎷ = 100°C</p>
<p>27</p> <p>lid</p> 	<p>The red warning triangle appears on the display screen if the lid is removed or not locked into position.</p>
<p>28</p> 	<p>This is the time selected in hours and minutes. The time will count down once the Start/Pause button is pressed.</p>
<p>29</p> 	<p>Indicates which stir function has been selected</p> <ul style="list-style-type: none"> ▴ - continuous stir – constant slow speed suitable for stirring sauces. ▴▴ - intermittent stir with short pauses. When set to this position intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions. ▴▴▴ - intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc.
<p>30</p> 	<p>Hot warning indicator – The red bar will appear on the display screen if the bowl temperature is above 60°C.</p>
<p>31</p> <p>1 2 3 4</p>	<p>Indicates the programme stage from 1 to 4.</p>
<p>32</p> 	<p>When the  is displayed on the screen the cooking process will continue and no further action is required. If leaving the appliance in this mode pay close attention to the following:-</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process. Do not over fill above the 1.5 litre mark. b) Make sure the unit and cord are positioned out of the reach of children and away from the edge of the work surface. c) If the time is set for 1 hour or above check progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking. d) The symbol will only display when the temperature is set to 92°C or 65°C and when pre-set programmes are used.








Manual Mode

Manually select the required temperature, time, stirring or chopping function.



<p>temp</p>  <p>65°C 92°C 100°C</p> 	<p>timer</p>  <p>0:00 - 3:00hr</p> 	<p>stir</p>  	<p>chop</p> 	<p>start - pause</p> 
--	---	---	---	--

Hints & Tips

- Once the timer has counted down to 0:00 the unit will beep and go into the Keep Warm cycle for 30 minutes. After 30 minutes has elapsed the display will go into standby mode until another selection is made.

<p>temp</p> 	<p>3 different temperature setting can be selected.</p>	<p>3 settings</p> <p>⎵ = 65°C</p> <p>⎶ = 92°C</p> <p>⎷ = 100°C</p>
<p>timer</p> 	<p>Time can be set by pressing the (-) and (+) buttons until the required time is reached.</p> <p>Note: Hold the button down for 3 seconds to scroll through the times more rapidly.</p>	<p>Time can be manually set from 1 min – 3 hrs</p>
<p>stir</p> 	<p>Three stir functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the consistency of the food.</p> <ul style="list-style-type: none">  - continuous stir – constant slow speed suitable for stirring sauces.  - intermittent stir with short pauses. When set to this position intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions.  - intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc. 	
<p>cancel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Press to cancel the programme stage or function selected at any time. If pressed during a pre-set programme the unit will return to the default settings. The machine can be re-started by selecting the required programme stage on screen and pressing start. <p>To activate - press and hold down the button for 2 seconds and the unit will beep when the function is cancelled.</p>	

Manual Mode continued

	<p>Cold Ingredients</p> <p>Operate in short bursts for chopping or hold down for longer burst to puree and blend food down.</p> <p>Note: The chop function does not operate continuously when the unit or ingredients are cold. If the button is manually held down the display will countdown from 2 minutes.</p> <p>Hot Unit/Ingredients (Hot Temperature Warning on display)</p> <p>Note: To prevent excessive splashing the speed will be restricted following a heating cycle or whilst the bowl/ingredients are still hot. Hold the button down and the speed will gradually increase until the desired processing speed is reached. The button will operate for a maximum of 2 minutes before automatically switching off.</p> <p>To stop the operation before the 2 minutes has elapsed either press the Cancel button or press the Chop button again.</p> <ul style="list-style-type: none">● The filler cap should always be fitted when using the chopping function.
	<p>After selecting a programme or manually setting the required function, press the Start/Pause button once to commence the cooking process.</p> <p>Press the button again to pause the operation. The display screen will flash when the unit has been paused.</p> <ul style="list-style-type: none">● If the Start/Pause button is pressed without selecting a function the unit will beep 3 times to indicate an action is required.



One Pot programme 23

Use this setting for cooking stews, casseroles, curries, risotto and similar one pot recipes.



Programme Stages

Stage 1 – recommended for softening vegetables and meat before cooking.

Stage 2-3 – bring ingredients up to the boil and simmering.

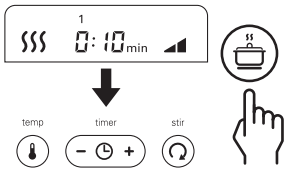

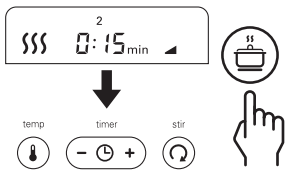

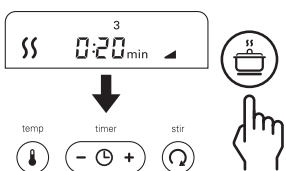

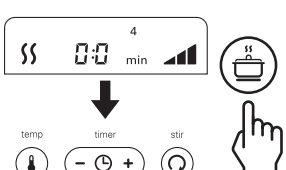

Stage 4 – where extra cooking time is required or to add delicate ingredients requiring a shorter cooking time.



Set the programme

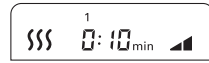
Press the  programme button and set up each stage as required. After each stage has been set you will need to press the  button again or any changes made will be lost.

Note: When the button is pressed the unit will beep and the bar above the button will light up.

Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Programme Stage	Display Default Setting	Temperature Range	Time Range	Stirring Options Available
1		{ = 65°C {{ = 92°C {{{ = 100°C	1 min – 30 mins	
2		{ = 65°C {{ = 92°C {{{ = 100°C	1 min – 30 mins	
3		{ = 65°C {{ = 92°C	1 min – 2hrs	
4		{ = 65°C {{ = 92°C	1 min – 2hrs	

- Once stage 4 has been set and the  button has been pressed the display will return to stage 1 and show the selected temperature, time and stir function.
- Press the Start/Pause button to commence cooking.
Note: If you do not press the  after stage 4 the programme will return to the default settings.



Note:

- At the end of each stage the unit will beep and go into the Keep Warm cycle for 30 minutes until the next stage is selected or cooking is resumed. To stop the Keep Warm cycle press the Start/Pause button to pause the unit. Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Pause button to resume cooking. If you press the Cancel button during the Keep Warm cycle the programme will return to the default settings.
- If the lid is removed during operation the unit will pause operation until the lid is fitted back on correctly.
- Once the Start/Pause button is pressed the temperature, time and stirring selection can be changed without cancelling the programme. Just press the relevant function button that you want to change.
- If stage 4 is not set the unit will automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes after stage 3.



One Pot programme 23

Recipe idea for guidance – adapt to personal taste and preference.

Recipe/ Ingredients	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4
Beef Stew	Oil & Beef	Add Veg	Add Liquid	Additional Ingredients
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 20 minutes 92°C ∴∴	Stir 3 ▲▲▲ 2 hours 92°C ∴∴
Chilli Con Carne (400g minced beef)	Oil & Mince	Add Liquid	Add Kidney Beans	N/A
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 20 minutes 92°C ∴∴	
Chicken Casserole	Soften Veg in oil	Add Flour	Add Liquid	Add Chicken
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 5 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 10 minutes 92°C ∴∴	Stir 1 ▲ 20 – 30 minutes 92°C ∴∴
Chicken Curry	Oil & Puree	Tomatoes & Coconut Milk	Add Chicken	N/A
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15-20 minutes 92°C ∴∴	
Macaroni Cheese (900mls Milk & 250g Macaroni)	Flour & Butter	Add Milk	Add Macaroni	N/A
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 20 minutes 92°C ∴∴	
Paella	Softening Veg	Add Rice	Add Liquid	Add Seafood
	Stir 3 ▲▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 3 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 92°C ∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 92°C ∴∴
Ratatouille	Oil, Onion & Garlic	Vegetables	Simmer	N/A
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 - 20 minutes 92°C ∴∴	
Risotto (360g rice)	Softening Veg	Rice & Wine	Additional Ingredients	Additional Ingredients
	Stir 2 ▲▲ 5 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 15 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 10 – 15 minutes 92°C ∴∴	Stir 2 ▲▲ 92°C ∴∴
Vegetable Curry	Oil, Curry Powder	Vegetables & Liquid	N/A	N/A
	Stir 2 ▲▲ 10 minutes 100°C ∴∴∴	Stir 1 ▲ 40 minutes 92°C ∴∴		



Sauce/Soups programme 24

Use this setting for cooking a range of sauces and soups.

Programme Stages

Stage 1 – recommended for softening vegetables and other ingredients before cooking.

Stage 2 – adding liquid and bring ingredients up to the boil and simmering.

Set the programme

Press the programme button and set up each stage as required.

After each stage has been set you will need to press the button again or any changes made will be lost.

Note: When the button is pressed the unit will beep and the bar above the button will light up.

Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Programme Stage	Display Default Setting	Temperature Range	Time Range	Stirring Options Available
1	 	§ = 65°C §§ = 92°C §§§ = 100°C	1 min – 30 mins	
2	 	§ = 65°C §§ = 92°C §§§ = 100°C	1 min – 2hrs	
<ul style="list-style-type: none"> Once stage 2 has been set and the button has been pressed the display will return to stage 1 and show the selected temperature, time and stir function. Then Press the Start/Pause button to commence cooking. Note: If you do not press the after stage 2 the programme will return to the default settings. 				
<p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> At the end of each stage the unit will beep and go into the Keep Warm cycle for 30 minutes until the next stage is selected or cooking is resumed. To stop the Keep Warm cycle press the Start/Pause button to pause the unit. Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Pause button to resume cooking. If you press the Cancel button during the Keep Warm cycle the programme will return to the default settings. Once the Start/Pause button is pressed the temperature ,time and stirring selection can be changed without cancelling the programme. Just press the relevant function button that you want to change. 				



Sauce/Soups programme (24)

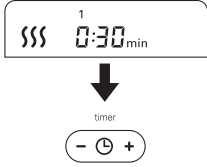
Recipe idea for guidance – adapt to personal taste and preference.




Recipe/Ingredients	Stage 1	Stage 2	Blade or Stirring Paddle
Stock based soup 1.5litres	Soften Vegetables	Add Liquid & Simmer	Blade
	Stir 1 ◀ 10 minutes 100°C ∴∴	Stir 1 ◀ 15 - 45 minutes 92°C ∴	To Puree End of cooking puree for 1 minute using the Chop button.
Tomato sauce (400g chopped tomatoes)	Oil & Puree	Add Tomatoes	Stirring Paddle
	Stir 2 ▶▶ 10 minutes 100°C ∴∴	Stir 1 ◀ 15 minutes 100°C ∴∴	
Vegetable Curry	Oil, Curry Powder	Vegetables & Liquid	Stirring Paddle
	Stir 2 ▶▶ 10 minutes 100°C ∴∴	Stir 1 ◀ 40 minutes 92°C ∴	
Bolognese Sauce	Oil & Tomato Puree	Minced Beef/ Tomatoes	Stirring Paddle
	Stir 2 ▶▶ 10 minutes 100°C ∴∴	Stir 1 ◀ 35 minutes 100°C ∴∴	



Steaming programme (25)

Use this setting for steaming vegetables, chicken and fish.

Programme Stage	Display Default Setting	Temperature Range	Time Range	Stirring Options Available
Stage 1 Steaming		SSS = 100°C	1 min – 30 mins	None

- 1 Fill the bowl with water up to the 300ml  mark.
2. Insert the steamer basket  into the bowl with the food to be cooked.
3. Fit and lock the lid. Insert the filler cap.
4. Press the  button. Note: When the button is pressed the unit will beep and the bar above the button will light up.
- 5 Set the programme to the desired steaming time and press the Start/Pause button. The unit will then beep when 100°C is reached.
Note: The time will not start to count down until the water has reached boiling point. The time shown on the display will flash until the boiling point (100°C) is reached.

Hints & Tips

- The temperature is fixed at 100°C and stirring options cannot be selected.
- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- Leave gaps between pieces of food and do not layer the food in the basket.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

Steaming guidelines			
Food	Qty	Preparation	Recommended cooking time (minutes)
Beans Green or Runner	50g	Trim and thinly slice	5 – 10
Broccoli	100g	Cut into florets	10 – 15
Carrots	120g	Thinly slice	10 - 15
Cauliflower	100g	Cut into florets	10 – 15
New Potatoes	270g	Wash and cut larger ones into smaller pieces	10 – 15
Chicken, Boneless Breast	3 (330g)	–	15 – 20
Fish Fillets or Steak	2 (230g)	–	10 – 15

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning,

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl temperature sensors

- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

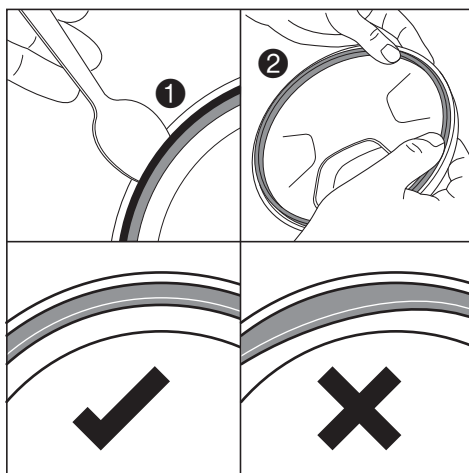
bowl/stirring paddle/blade

- Wash the parts, then dry thoroughly.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

lid

- Always remove the seal from the lid before cleaning.
- To remove the seal, lift the black ring that supports the grey seal by placing a spoon between the black ring and clear lid. ①. Do not use anything sharp such as a knife as this may damage the seal.
- After washing, clip the seal back into the lid - push the seal down into place to ensure that it is securely located ②.

Note: Leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly.



dishwashing

Alternatively the washable parts are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.



Item	Suitable for dishwashing
Bowl	✓
Lid and seal	✓
Stirrer	✓
Processing blade	✓
Steamer basket	✓

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the machine or attachments, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

For hints/tips and recipe ideas visit the Kenwood website: www.kenwoodworld.com

UK

If you need help with:

- using your appliance
- servicing or repairs
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333**. **Have your model number (e.g. Type CCC20) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **other countries**
- visit the Kenwood website: www.kenwoodworld.com

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to 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.

guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
 - you have not misused, neglected or damaged it;
 - it has not been modified;
 - it is not second-hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. Power ON switch not operated.	Check appliance plugged in. Press the Power ON switch  to the On position.
Appliance not operating.	Bowl not located correctly. Start not pressed. Time not set.	Check bowl is located to power unit correctly. Press the Start button to start cooking. Check time set.
Food sticking or burning on bottom of bowl.	Stirring paddle or blade not fitted when softening vegetables. Temperature selected too high.	Always use the stirring paddle or blade. Check correct temperature has been selected.
Leaking from lid during processing.	Lid seal not fitted correctly to lid.	Refer to “care and cleaning” for how to fit the seal.
Display shows  lid 	Lid not closed correctly.	Check that lid interlock tabs are inserted into handles correctly.
Display shows error message E01, E02, E04.	Unit not functioning correctly.	Switch off and unplug the unit and wait 30 seconds. Plug back in, if this does not resolve the problem refer to the “service and customer care” section.
Display shows error message E03	Unit stalled or overloaded.	Reduce the ingredients in the bowl, switch off and allow the unit to cool down for 15 minutes before restarting.
Display shows H2O whilst using the steaming programme.	Boil Dry protection activated. No water or run dry during operation.	Switch off and then switch back on. Add water to 300 mls 

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح التشغيل.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح التشغيل (11) ليصبح في موضع التشغيل.
الجهاز لا يعمل	السلطانية غير مركبة بشكل صحيح. لم يتم الضغط على زر Start (بدء). لم يتم إعداد الوقت.	تأكد من تركيب السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. اضغطي على زر Start (بدء) لبدء عملية الطهي. تأكد من تعيين الوقت.
الطعام يلتصق أو يحترق في قاع السلطانية.	لم يتم تركيب ذراع التقلب أو شفرة المعالجة أثناء تليين الخضراوات. درجة الحرارة المحددة عالية جداً.	استخدمي دائماً ذراع التقلب أو شفرة المعالجة. تأكد من اختيار درجة الحرارة المناسبة.
هناك تسريب من الغطاء العلوي أثناء التشغيل.	لم يتم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.	راجع قسم «العناية والتنظيف» لمعرفة كيفية تركيب طوق الغطاء العلوي.
تعرض الشاشة الرمز lid 	الغطاء العلوي غير مقفول بشكل صحيح.	تأكد من إدخال ألسنة تشبيك الغطاء العلوي في المقبضين بشكل صحيح.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E01، E02، E04.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي وانتظري ٣٠ ثانية. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي مرة أخرى، إن لم يتم حل المشكلة، فراجع قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E03	الجهاز متوقف أو تجاوز سعة التحميل.	قللي المكونات الموجودة في السلطانية، أوقفي تشغيل الجهاز وتركبه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.
تعرض الشاشة H2O أثناء تشغيل برنامج الطهي بالبخار.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التشغيل على الجاف. لا يوجد ماء في السلطانية أو تم التشغيل دون ماء.	أوقفي تشغيل الجهاز ثم أعيدي التشغيل. أضيفي الماء حتى مستوى ٣٠٠ ملي 



الغسيل في غسالة الأطباق

حيث أنه من الآمن غسل الأجزاء القابلة للغسيل في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكنك غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع الأجزاء على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. نوصي باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
السلطانية	✓
الغطاء العلوي وطوق الغطاء العلوي	✓
زراع التقليب	✓
شفرة المعالجة	✓
سلة التبخير	✓

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي EC/2002/96. في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة، الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل الجهاز لديك أو الملحقات، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف المشكلات وحلها.
- للحصول على التلميحات/النصائح ووصفات التحضير، زوري موقع Kenwood على الإنترنت: www.kenwoodworld.com

إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:

- استخدام الجهاز
- عمليات الصيانة والإصلاحات
- * اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

إرشادات الطهي بالبخار

المكون (الطعام)	الكمية	التجهيز	زمن الطهي الموصى به (بالدقائق)
الفاصوليا الخضراء أو القرون	٥٠ غرام	تقليم وتقطع إلى شرائح رقيقة	١٠ - ٥
البروكلي	١٠٠ غرام	تقطع إلى شجيرات	١٥ - ١٠
الجزر	١٢٠ غرام	تقطيع شرائح رقيقة	١٥ - ١٠
القرنبيط	١٠٠ غرام	تقطع إلى شجيرات	١٥ - ١٠
البطاطا الجديدة	٢٧٠ غرام	غسيل وتقطع القطع الكبيرة إلى قطع صغيرة	١٥ - ١٠
الدجاج، الصدر المحلي	٣ (٣٣٠ غرام)	-	٢٠ - ١٥
الأسماك الفيلية أو الشرائح	٢ (٢٣٠ غرام)	-	١٥ - ١٠

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- أزيلي الغطاء العلوي والأداة عن السلطانية قبل التنظيف.

وحدة الطاقة (الموتور)

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

مستشعرات حرارة السلطانية

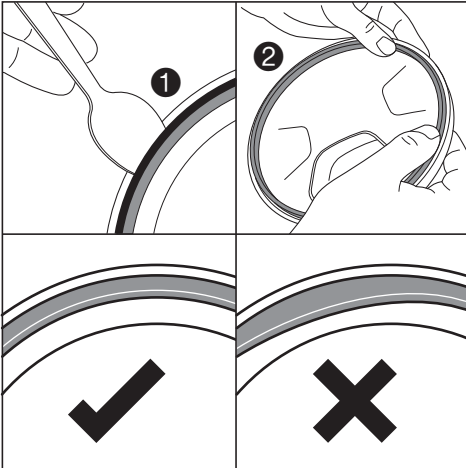
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

السلطانية/أزراع التقليل/الشفرة

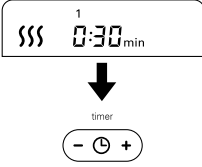
- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلي أكبر كمية ممكنة باستخدام الملعقة البلاستيكية المزودة. املئي السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة. أزيلي أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة التنظيف. أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

الغطاء العلوي

١. أزيلي دائماً طوق الغطاء العلوي عنه قبل التنظيف.
 ٢. لإزالة الطوق، ارفعي الحلقة السوداء المثبتة للطوق الرمادي عند طريق إدخال ملعقة بين الحلقة السوداء والغطاء الشفاف ①. بعد الغسيل، ركبي طوق الغطاء العلوي في موضعه مرة أخرى - اضغطي عليه لأسفل للتأكد من استقراره في موضع التثبيت بشكل صحيح ②.
- ملاحظة: التسريب الناتج عن الغطاء العلوي يحدث نتيجة عدم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.



استخدمي هذا الإعداد لطهي الخضراوات والدجاج والأسماك بالتبخير.

مرحلة البرنامج	إعداد الشاشة الافتراضي	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليل المتاحة
المرحلة ١ التبخير		100°C = ٥٥٥ (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة - ٣٠ دقيقة	بدون

١. قومي بتعبئة السلطانية بالماء حتى علامة ٣٠٠ مللي.
 ٢. ادخلي سلة التبخير ⑤ في السلطانية ثم المكونات المراد طهيها.
 ٣. ركبي الغطاء العلوي مع قفله. ركبي غطاء التعبئة.
 ٤. اضغطي على الزر ⑥. ملاحظة: في حالة الضغط على الزر، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.
 ٥. اضغطي البرنامج حسب وقت التبخير الذي تريدينه ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت). عندئذ يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة عند وصول الحرارة إلى ١٠٠ درجة مئوية.
- ملاحظة: لن يبدأ الوقت في العد التنازلي إلا عند وصول درجة حرارة الماء إلى درجة الغليان. يومض الوقت الموضح على الشاشة لحين وصول درجة حرارة الماء إلى درجة الغليان (١٠٠ درجة مئوية).

تلميحات ونصائح

- درجة الحرارة مثبتة عند ١٠٠ درجة مئوية ولا يمكن تحديد خيارات التقليل.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدي تعيين مؤقت التنازلي لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- اتركي مسافة بين قطع الطعام ولا تقومي بخفض الطعام داخل السلة.
- القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساو.
- في حالة تبخير أكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.

فكرة وصفة التحضير - اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

وصفة التحضير/المكونات	المرحلة ١	المرحلة ٢	الشفرة أو ذراع التقليل
حساء اللحم ١,٥ لتر	تليين الخضراوات Stir 1 (التقليل ١) ▲ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∞∞∞	إضافة السوائل والطهي الهادئ Stir 1 (التقليل ١) ▲ ١٥ إلى ٤٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∞∞∞	الشفرة
صلصة الطماطم (٤٠٠ غرام مفروم طماطم)	الزيت والمهروسات Stir 2 (التقليل ٢) ▲ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∞∞∞	إضافة الطماطم Stir 1 (التقليل ١) ▲ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∞∞∞	ذراع التقليل
	الزيت ومسحوق الكاري Stir 2 (التقليل ٢) ▲ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∞∞∞	الخضراوات والسوائل Stir 1 (التقليل ١) ▲ ٤٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∞∞∞	ذراع التقليل
صلصة البلونيز	الزيت ومهروس الطماطم Stir 2 (التقليل ٢) ▲ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∞∞∞	اللحم المفروم / الطماطم Stir 1 (التقليل ١) ▲ ٣٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∞∞∞	ذراع التقليل



برنامج الصلصة/الحساء 24

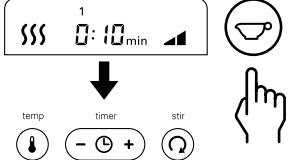

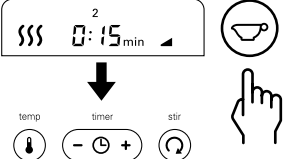

استخدمي هذا الإعداد لطهي العديد من الصلصات والحساء.

مراحل برنامج الطهي

- المرحلة ١ - ينصح به لتليين الخضراوات والمكونات الأخرى قبل عملية الطهي.
المرحلة ٢ - إضافة السوائل ووضع المكونات في درجة الغليان أو التبخير.


إعداد برنامج الطهي

اضغطي على زر البرنامج  وقومي بإعداد كل مرحلة حسب حاجتك. بعد إعداد كل مرحلة، فسوف تحتاجين إلى الضغط مرة أخرى على زر  وإلا سيتم فقد كل التغييرات التي تم إعدادها. ملاحظة: في حالة الضغط على الزر، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره. استخدم الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

مرحلة البرنامج	إعداد الشاشة الافتراضي	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليب المتاحة
١		65°C = ١ (٦٥ درجة مئوية) 92°C = ٢ (٩٢ درجة مئوية) 100°C = ٣ (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة - ٣٠ دقيقة	
٢		65°C = ١ (٦٥ درجة مئوية) 92°C = ٢ (٩٢ درجة مئوية) 100°C = ٣ (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة - ٢ ساعة	

- بمجرد إعداد المرحلة ٢ من برنامج الطهي والضغط على الزر، تعود شاشة العرض إلى المرحلة ١ وتعرض درجة الحرارة المحددة والوقت ووظيفة التقليب.
 - ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) لبدء عملية الطهي. ملاحظة: في حالة عدم الضغط على  بعد المرحلة ٢، ففي هذه الحالة يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.
- ملاحظة:
- في نهاية كل مرحلة، يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويدخل في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة لحين اختيار المرحلة التالية أو متابعة عملية الطهي. لإيقاف دورة التدفئة (Keep Warm)، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لإيقاف الجهاز بشكل مؤقت. أزيل الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكون آخر، ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لمتابعة عملية الطهي. في حالة الضغط على زر Cancel (إلغاء) أثناء دورة التدفئة (Keep Warm)، عندئذ يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.
 - بمجرد الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت)، يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقليب بدون إلغاء البرنامج. اضغطي على الزر المقابل للوظيفة وقومي بإجراء التغييرات المطلوبة.

المرحلة ٤	المرحلة ٣	المرحلة ٢	المرحلة ١	وصفة التحضير/ المكونات
مكونات إضافية	إضافة السوائل	إضافة الخضراوات	الزيت واللحم البقري	يخنة اللحم البقري
Stir 3 (التقليب ٣)  ٢ ساعة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
غير مستخدم	إضافة الفاصوليا	إضافة السوائل	الزيت واللحم المفروم	يخنة اللحم البقري المفروم الحارة (٤٠٠ غرام لحم بقري مفروم)
	Stir 1 (التقليب ١)  ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
إضافة الدجاج	إضافة السوائل	إضافة الدقيق	تليين الخضراوات في الزيت	يخنة الدجاج
	Stir 1 (التقليب ١)  ١٠ دقائق ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
غير مستخدم	إضافة الدجاج	الطماطم وحليب جوز الهند	الزيت والمهروسات	كاري الدجاج
	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ - ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
غير مستخدم	إضافة المكاروني	إضافة الحليب	الدقيق والزبد	جبن المكاروني (٩٠٠ مللي حليب و٢٥٠ غرام مكاروني)
	Stir 1 (التقليب ١)  ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
إضافة الماكولات البحرية	إضافة السوائل	إضافة الأرز	تليين الخضراوات	البيبا
	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ٣ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 3 (التقليب ٣)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
غير مستخدم	الطهي الهادئ	الخضراوات	الزيت والبصل والثوم	الرتاوي
	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ - ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
مكونات إضافية	مكونات إضافية	الأرز وشراب التفاح	تليين الخضراوات	الريسوتو (٣٦٠ غرام أرز)
Stir 2 (التقليب ٢)  ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٠ إلى ١٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 1 (التقليب ١)  ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ٥ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	
غير مستخدم	غير مستخدم	الخضراوات والسوائل	الزيت ومسحوق الكاري	كاري الخضراوات
		Stir 1 (التقليب ١)  ٤٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية 	Stir 2 (التقليب ٢)  ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية 	

<ul style="list-style-type: none"> ● بمجرد إعداد المرحلة ٤ من برنامج الطهي والضغط على زر (⏸️)، تعود شاشة العرض إلى المرحلة ١ وتعرض درجة الحرارة المحددة والوقت ووظيفة التقلب. ● اضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) لبدء عملية الطهي. ● ملاحظة: في حالة عدم الضغط على زر (⏸️) بعد المرحلة ٤، ففي هذه الحالة يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية. 	
---	--

ملاحظة:

- في نهاية كل مرحلة، يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويدخل في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة لحين اختتام المرحلة التالية أو متابعة عملية الطهي. لإيقاف دورة التدفئة (Keep Warm)، اضغط على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لإيقاف الجهاز بشكل مؤقت. أزيل الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكون آخر، ثم اضغط على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لمتابعة عملية الطهي.
- في حالة إزالة الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز، يتوقف الجهاز عن التشغيل مؤقتاً لحين تركيب الغطاء العلوي في موضعه بشكل صحيح.
- بمجرد الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت)، يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقلب بدون إلغاء البرنامج. اضغط على الزر المقابل للوظيفة وقومي بإجراء التغييرات المطلوبة.
- في حالة عدم إعداد المرحلة ٤ من البرنامج، يدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة بعد المرحلة ٣.

برنامج وعاء واحد (23)



استخدمي هذا الإعداد لطهي الأطعمة المقلية واليخانات والكاري والمكرونة الريسوتو وغيرها من وصفات الوعاء الواحد.

مراحل برنامج الطهي

المرحلة ١ - ينصح به لتليين الخضراوات واللحوم قبل عملية الطهي.

المرحلتان ٢-٣ - وضع المكونات في درجة الغليان أو التبخير.

المرحلة ٤ - متى تطلب وقت إضافي للطهي أو عند إضافة مكونات رقيقة القوام تحتاج إلى فترة طهي قصيرة.

إعداد برنامج الطهي

اضغطي على زر البرنامج (⏸) وقومي بإعداد كل مرحلة حسب حاجتك. بعد إعداد كل مرحلة، فسوف تحتاجين إلى الضغط مرة أخرى على زر (⏸) وإلا سيتم فقد كل التغييرات التي تم إعدادها.

ملاحظة: في حالة الضغط على الزر، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.



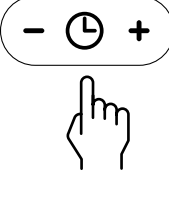





استخدمي الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

مرحلة البرنامج	إعداد الشاشة الافتراضي	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليل المتاحة
١		65°C = { (65 درجة مئوية) 92°C = {{ (92 درجة مئوية) 100°C = {{{ (100 درجة مئوية)	١ دقيقة - ٣٠ دقيقة	
٢		65°C = { (65 درجة مئوية) 92°C = {{ (92 درجة مئوية) 100°C = {{{ (100 درجة مئوية)	١ دقيقة - ٣٠ دقيقة	
٣		65°C = { (65 درجة مئوية) 92°C = {{ (92 درجة مئوية)	١ دقيقة - ٢ ساعة	
٤		65°C = { (65 درجة مئوية) 92°C = {{ (92 درجة مئوية)	١ دقيقة - ٢ ساعة	

<p>المكونات الباردة</p> <p>شغلي الجهاز لفترات قصيرة للفرم، أو اضغطي مع الاستمرار لتشغيل الجهاز لفترة طويلة حيث يناسب ذلك عملية الهرس ومزج الطعام.</p> <p>ملاحظة: لا تعمل وظيفة الفرغ بشكل مستمر متى كان الجهاز أو المكونات باردة. في حالة الضغط مع الاستمرار على الزر، تبدأ شاشة العرض في العد التنازلي من القيمة ٢ دقيقة.</p> <p>الجهاز/المكونات ساخنة (عرض تحذير درجة الحرارة الساخنة على شاشة العرض)</p> <p>ملاحظة: لتجنب حدوث تناثر متزايد، يتم تحديد السرعة بعد دورة التسخين أو أثناء سخونة السلطانية/المكونات. اضغطي مع الاستمرار على الزر، عندئذ تزداد السرعة تدريجياً لحين الوصول إلى سرعة المعالجة المطلوبة. يعمل الزر لمدة ٢ دقيقة كحد أقصى قبل إيقاف تشغيله تلقائياً.</p> <p>لإيقاف العملية قبل انقضاء ٢ دقيقة، اضغطي مرة أخرى على زر Cancel (إلغاء) أو Chop (الفرغ).</p> <p>● يجب دائماً تركيب غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرغ.</p>	<p>chop</p> 
<p>بعد تحديد برنامج طهي أو تعيين وظيفة محددة يدوياً، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) مرة واحدة لبدء عملية الطهي.</p> <p>يؤدي الضغط مرة أخرى على الزر إلى إيقاف عملية الطهي مؤقتاً. تومض شاشة العرض في حالة إيقاف الجهاز بشكل مؤقت.</p> <p>● في حالة الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) دون تحديد وظيفة معينة، عندئذ يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ٣ مرات للإشارة إلى ضرورة اختيار وظيفة.</p>	<p>start - pause</p> 





الوضع اليدوي

يسمح لك بتحديد درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقلب أو الفرم يدوياً.

<p>temp</p>  <p>65°C 92°C 100°C</p> 	<p>timer</p>  <p>0:00 - 3:00hr</p> 	<p>stir</p>  	<p>chop</p> 	<p>start - pause</p> 
--	---	---	---	--

تلميحات ونصائح

- بمجرد وصول العد التنازلي للمؤقت إلى القيمة 0:00 يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويدخل في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة. بعد انقضاء ٣٠ دقيقة، تدخل شاشة العرض في وضع الاستعداد إلى أن يتم إجراء اختيار آخر.

<p>٣ إعدادات 65°C = ١ (٦٥ درجة مئوية) 92°C = ٢ (٩٢ درجة مئوية) 100°C = ٣ (١٠٠ درجة مئوية)</p>	<p>٣ إعدادات لدرجة الحرارة يمكن الاختيار من بينها.</p>	<p>temp</p> 
<p>يمكن إعداد الوقت يدوياً من ١ دقيقة إلى ٣ ساعات</p>	<p>يمكن إعداد الوقت من خلال الضغط على الزرين (-) و(+) لحين الوصول إلى الفترة الزمنية المطلوبة. ملاحظة: اضغطي مع الاستمرار لمدة ٣ ثوانٍ للتبديل السريع في القيم.</p>	<p>timer</p> 
<p>تتوافر ثلاث وظائف تقلب والتي تتيح لك اختيار القدر المناسب من التقلب لكل وصفة على حدة. بعض الوصفات تتطلب تقلباً مستمراً لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد التقلب المتقطع للحفاظ على قوام الطعام.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ تقلب مستمر - سرعة منخفضة ثابتة، مناسبة لتقلب الصلصات. ▲ تقلب مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٥ ثوانٍ لمدة ٢ دورة تقريباً. ▲ تقلب مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٣٠ ثانية، وهذا الإعداد مناسب لتقلب اليخنات وما شابه ذلك القوام. 	<p>stir</p> 	
<ul style="list-style-type: none"> ● ضغطي على هذا الزر لإلغاء مرحلة برنامج الطهي أو الوظيفة المحددة في أي وقت. ● في حالة الضغط على الزر مع اختيار برنامج طهي سابق الإعداد، عندئذ يعود الجهاز إلى الإعدادات الافتراضية. ● يمكن إعادة تشغيل الجهاز عن طريق اختيار مرحلة برنامج الطهي المطلوبة على شاشة العرض والضغط على زر بدء (start). <p>للتشيط - اضغطي على الزر مع الاستمرار لمدة ثانيتين، عندئذ يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة عند إلغاء الوظيفة.</p>	<p>cancel</p> 	

تفسير رموز شاشة العرض

<p>تعرض درجة الحرارة المحددة</p> <p>65°C = ١ (6٥ درجة مئوية)</p> <p>92°C = ٢ (٩٢ درجة مئوية)</p> <p>100°C = ٣ (١٠٠ درجة مئوية)</p>	<p>②٦</p> 
<p>يظهر مثلث التحذير الأحمر على شاشة العرض في حالة إزالة الغطاء العلوي أو في حالة عدم قفل الغطاء بشكل صحيح في موضع القفل.</p>	<p>lid</p> <p>②٧</p> 
<p>الوقت المحدد بالساعات والدقائق.</p> <p>يبدأ الوقت في العد التنازلي بمجرد الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت).</p>	<p>②٨</p> 
<p>يشير إلى وظيفة التقلب التي تم اختيارها</p> <p>- تقلب مستمر - سرعة منخفضة ثابتة، مناسبة لتقليب الصلصات.</p> <p>تقلب مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الوضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٥ ثوانٍ لمدة ٢ دورة تقريباً.</p> <p>- تقلب مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الوضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٣٠ ثانية، وهذا الإعداد مناسب لتقليب البخنات وما شابه ذلك القوام.</p>	<p>②٩</p> 
<p>مؤشر التحذير من السخونية - يظهر الشريط الأحمر على شاشة العرض إذا كانت درجة حرارة السلطانية أعلى من ٦٠ درجة مئوية.</p>	<p>③٠</p> 
<p>يشير إلى مرحلة برنامج الطهي من ١ إلى ٤.</p>	<p>③١</p> <p>1 2 3 4</p>
<p>عند ظهور الرمز  على شاشة العرض، فيعني ذلك أن عملية الطهي ستستمر ولا توجد إجراءات أخرى.</p> <p>في حالة ترك الجهاز يعمل في هذا الوضع، فيجب الانتباه للتالي:-</p> <p>(أ) تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والسعات القصوى. لا تتجاوزي سعة التعبئة فوق مستوى ١.٥ لتر.</p> <p>(ب) تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل.</p> <p>(ج) في حالة تعيين الوقت لمدة ١ ساعة أو أكثر، تحقق من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية السائل اللازمة وعدم الإفراط في الطهي.</p> <p>(د) يعرض الرمز فقط في حالة تحديد درجة الحرارة على الإعداد ٩٢ درجة مئوية أو ٦٥ درجة مئوية في حالة استخدام برامج الطهي سابقة الإعداد.</p>	<p>③٢</p> 

وضع الاستعداد

- في حالة عدم الاختيار خلال ٥ دقائق، سيدخل الجهاز في وضع الاستعداد ويتم عرض القيمة -- - على شاشة العرض. اضغطي على زر لإعادة تنشيط الجهاز.
- ٧ اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لبدء عملية الطهي.
- ٨ بمجرد انتهاء كل مرحلة من مراحل البرنامج، سيضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج المحدد وسيدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٩ لإيقاف الجهاز، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) ثم أزيل الغطاء العلوي. توخي الحذر، حيث تكون السلطانية والغطاء العلوي ساخنين.

دورة التدفئة

- تقوم دورة التدفئة بالتقليب المستمر للمكونات عند درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية.
- لإيقاف دورة التدفئة (Keep Warm)، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لإيقاف الجهاز بشكل مؤقت. أزيل الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكون آخر، ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لمتابعة عملية الطهي. في حالة الضغط على زر Cancel (إلغاء) أثناء دورة التدفئة (Keep Warm)، عندئذ يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.
- عندما يصل المؤقت إلى قيمة العد التنازلي 0:00 سواء في الوضع اليدوي أو في نهاية كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي، سيدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة.
- سيصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة كل ١٠ ثوان خلال الدقيقة الأولى، وبعدها تصدر النغمة الصوتية القصيرة كل ٣٠ ثانية للإشارة إلى أن الجهاز في دورة التدفئة (Keep Warm) وأن دورة الطهي قد انتهت.

بعد الطهي

- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسهُ أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدم المقيضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفاز الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند الحمل والتنظيف.


تلميحات ونصائح

- يجب فرم اللحم النقي والخضراوات ذات القوام الصلب إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى السلطانية.
- لتجنب الالتصاق أو الحرق، استخدم دائماً ذراع التقليب أو الشفرة عند تحضير وصفات التحضير التي يدخل الحليب في مكوناتها.
- قطعي المكونات إلى قطع متساوية، حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي.
- متى كان ذلك ممكناً، ننصح بتحمير اللحم و تحضير الخضار السوتيه في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى سلطانية التحضير. الجهاز قادر على تليين الخضراوات مثل البصل، ولكنه لن يكسب الطعام لونا ولن يحمره.
- استخدم الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.


استخدام جهاز تحضير الطعام الطاهي

- ١ شغلي الجهاز عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل (1)
- الموجود على الجانب الأيسر لوحدة الطاقة (الموتور). يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة، ثم تتم إضاءة المؤشرات الضوئية الخاصة بالبرامج وتضيء شاشة العرض لفترة زمنية قصيرة. ثم تعرض الشاشة بعد ذلك القيمة -- - وتدخل في وضع الاستعداد.
- ٢ ركبني السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه علامات سعة التعبئة ناحية الجانب الخلفي لوحدة الطاقة. اضغطي لأسفل قليلاً لتركيبتها في موضع التثبيت.
- ٣ ركبني ذراع التقلب (6) ونصل المعالجة (7) أو سلة التبخير (8) في السلطانية.
- استخدمني نصل المعالجة لفرم المكونات قبل الطهي وللهرس بعد الانتهاء من الطهي تماماً.
- استخدمني ذراع التقلب مع وصفات التحضير التي تريدين فيها التقلب الهادئ دون تكسير المكونات.
- ٤ أضيفي المكونات المراد تحضيرها أو طهيها.
- ٥ ركبني الغطاء العلوي وغطاء التعبئة - مع توجيه غطاء التعبئة ناحية الجانب الأيمن للركن الأمامي. لفي في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تتم محاذاة أسنة التعشيق مع المقبضين مع توجيه غطاء التعبئة ناحية مقدمة الجهاز.
- ٦ حددي أي من الخيارات التالية:

● الطهي اليدوي

برنامج وعاء واحد 

برنامج الصلصة/الحساء 

برنامج التبخير 

ملاحظة: في حالة الضغط على زر برنامج سابق الإعداد، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي EC/2004/108 بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أزيلني أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع.
- يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتتنظيف".

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① غطاء التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ فتحة التعبئة
- ④ أسنة التعشيق
- ⑤ طوق الغطاء العلوي
- ⑥ ذراع التقلب
- ⑦ نصل المعالجة
- ⑧ سلة التبخير
- ⑨ المقبضان
- ⑩ سلطانية الطهي
- ⑪ مفتاح التشغيل
- ⑫ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑬ شاشة العرض
- ⑭ فنجان المعايرة
- ⑮ ملعقة بلاستيكية
- ⑯ زر درجة الحرارة
- ⑰ زر تقليل الوقت
- ⑱ زر زيادة الوقت
- ⑲ زر التقلب
- ⑳ زر إلغاء
- ㉑ زر الفرغ
- ㉒ زر بدء/ إيقاف مؤقت
- ㉓ برنامج وعاء واحد
- ㉔ برنامج الصلصة/الحساء
- ㉕ برنامج التبخير
- العلامات الظاهرة على شاشة العرض
- ㉖ اختيار درجة الحرارة
- ㉗ إزالة الغطاء العلوي 
- ㉘ اختيار الوقت
- ㉙ اختيار التقلب
- ㉚ تحذير درجة حرارة عالية
- ㉛ مرحلة البرنامج
- ㉜ وضع الطهي 

- استخدمي فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز. يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- لا تستخدمى الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمى دائماً زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) أو زر Cancel (إلغاء). سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- للتشغيل الصحيح والأمن، تأكدي من نظافة وجفاف قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة قبل الطهي.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومنهم هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الجهاز في حالة منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. ابعدي الجهاز والسلك الكهربائي عن متناول يد الأطفال. يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات / الملحقات وفور الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء الجسم والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات / الأدوات المركبة.
- أزيلتي شفرة التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقى على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.
- يحذر ترك الجهاز قيد التشغيل ودون ملاحظته ما لم يكن الرمز  معروضاً على الشاشة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه:
- راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى وهو ١,٥ لتر المشار إليه داخل السلطانية.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- توخي الحذر عند التعامل مع أي جزء من أجزاء الجهاز أو لمسه وذلك أثناء تشغيل الجهاز في وضع الطهي أو بعد الانتهاء من الطهي. على وجه الخصوص، تبقى السلطانية والغطاء العلوي والأدوات ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدمتي المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدمتي قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين.
- توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمتي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر عند تسرب البخار من السلطانية، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة.
- لا تزيلتي الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء غليان السائل.
- ركبي دائماً الغطاء العلوي عند استخدام وظيفة الفرم.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

127920/1