

KENWOOD

TYPE CCL45

instructions



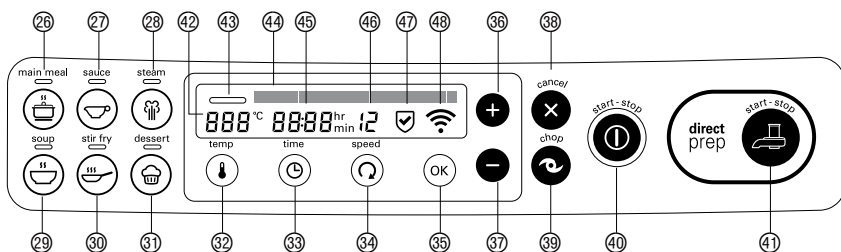
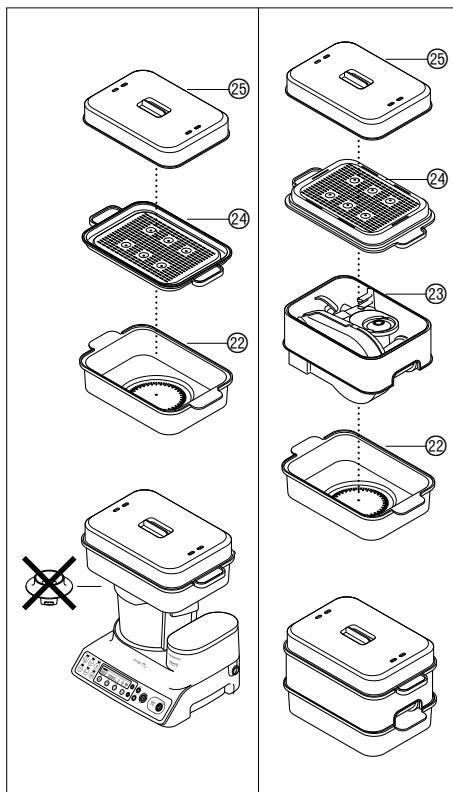
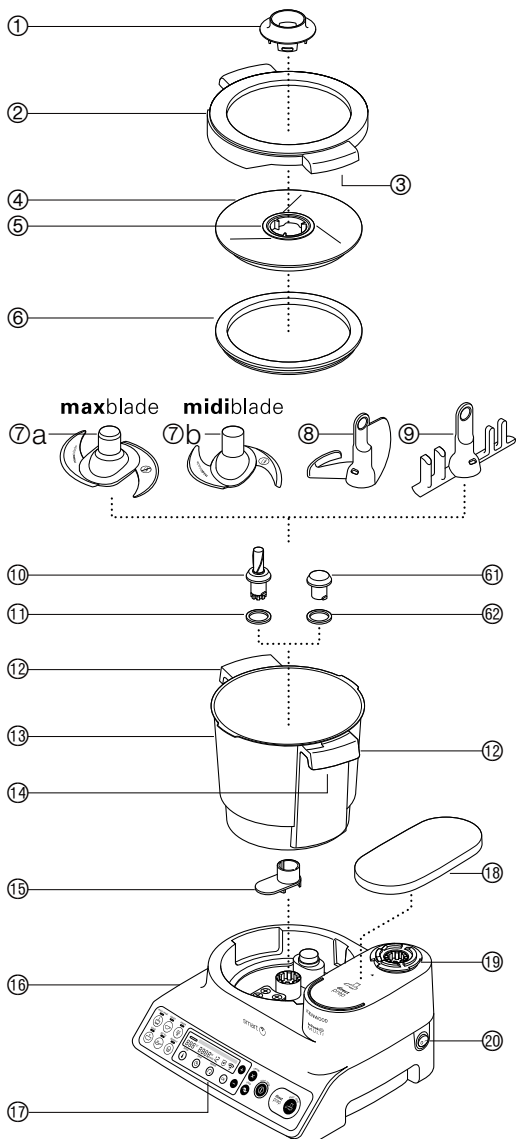
English

2 - 27

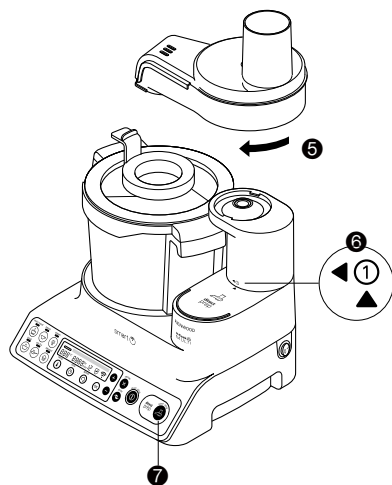
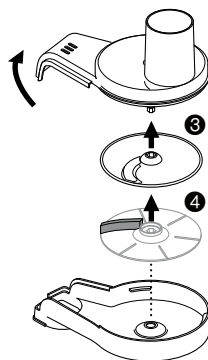
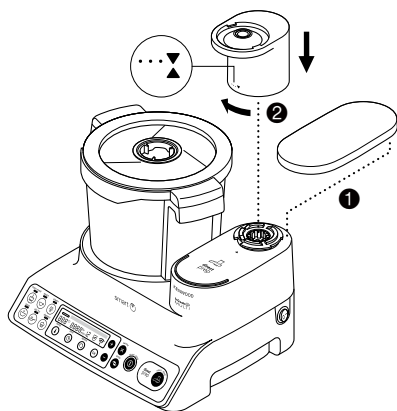
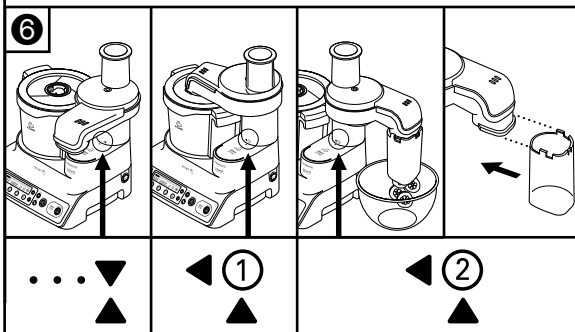
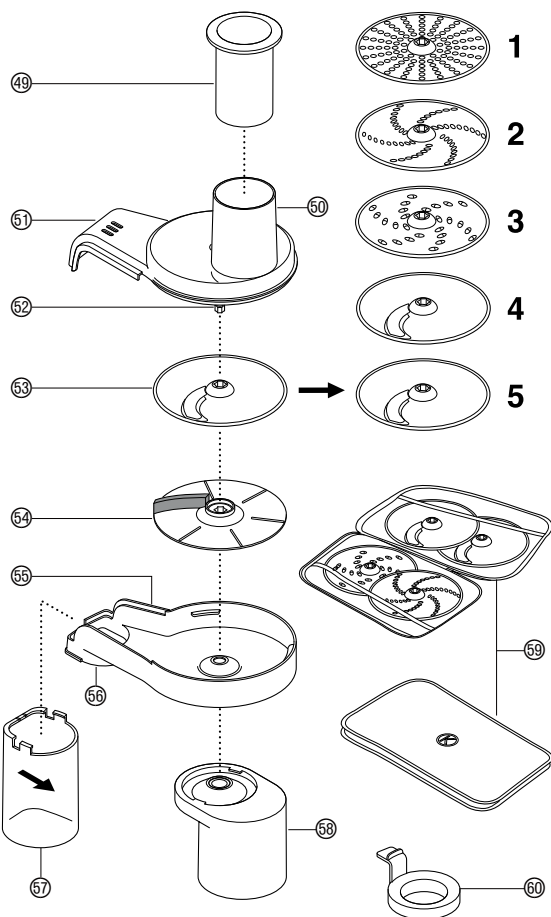
عربي

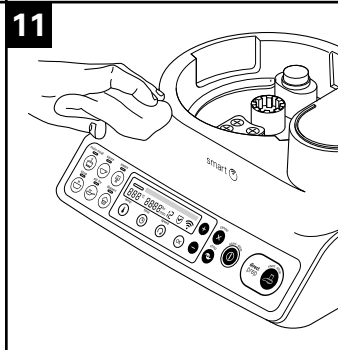
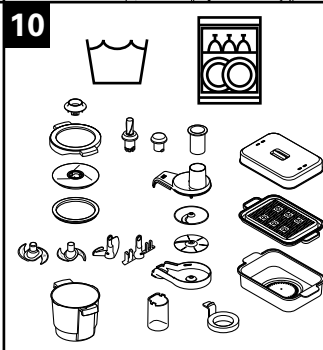
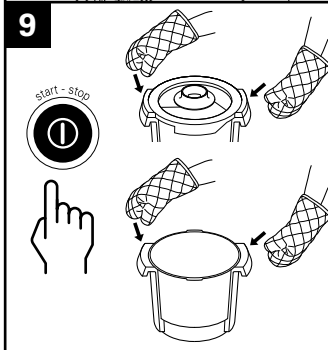
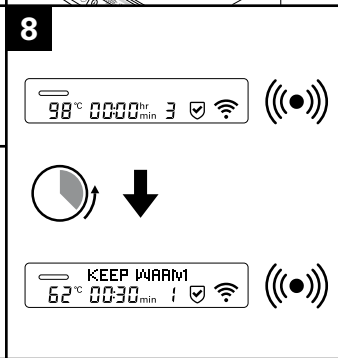
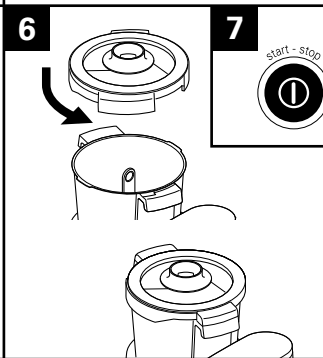
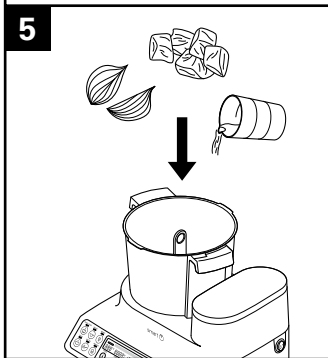
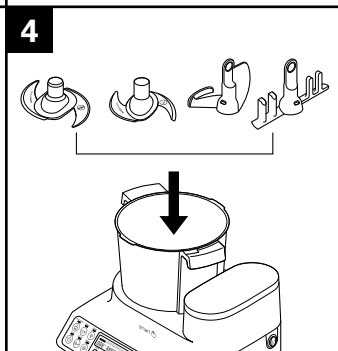
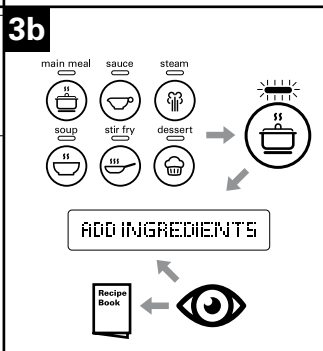
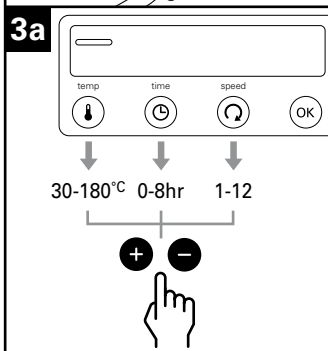
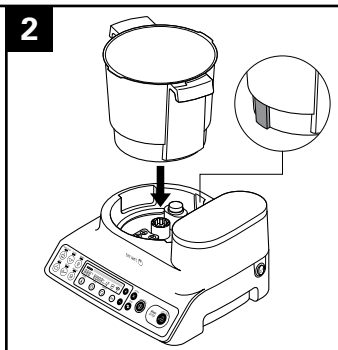
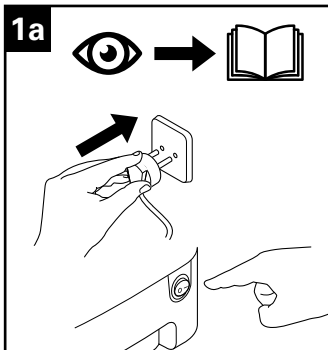
٥٢ - ٢٨





DIRECT PREP





contents

safety	3-7
connecting your appliance to the Kenwood World app	7
Wi-Fi menu	7
key	8
language selection	8
using your cooking food processor	9-10
using your Direct Prep	10-11
display screen symbols explained	12
manual mode	13-14
using the pre-set programmes	15-21
Main Meal programme	16
Sauce programme	17
Steam programme	18-19
Soup programme	20
Stir Fry programme	20
Dessert programme	21
recommended usage chart	22-23
care and cleaning	24
service and customer care	25
troubleshooting guide	26-27

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- For correct operation ensure that the bowl base is clean and dry before fitting to the power unit.
- Always switch off and unplug before:
 - assembling or disassembling;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Always remove the stir tool and whisk before pouring content from the bowl to avoid burning from splashing hot ingredients.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- The blades have been designed to be retained on the drive shaft and should only be removed once the content has been removed from the bowl. The blades are sharp, handle with care.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- When leaving the appliance unattended in the cooking mode pay close attention to the following:
 - ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process;
 - make sure the unit and cord are positioned out of reach of children and away from the edge of the work surface;
 - check the progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the bowl is empty and outlet cover is secure before moving. Do not lift by the bowl handles.
- Do not move the unit whilst in operation or still hot.

- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When frying DO NOT exceed the 0.5 litre max oil fill level marked on the bowl. Remove any excess liquid/water before adding food to the oil.
- 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 during the cooking mode or after cooking.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Use oven gloves to remove the lid or filler cap when the appliance is being used in cooking mode or after cooking.
- Always fit the filler cap when using the chopping function or pureeing ingredients.
- Always operate the appliance with the filler cap in place, unless specified in the recipe.
- 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 cooking mode with the bowl empty.
- Do not use the lid to operate the appliance, always use the Start/Stop or Cancel button.

- Do not use the "maxblade" ⑦a for doughs or cake batters. Use the "midiblade" ⑦b.
- **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.
- 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.
- Always ensure that the sealing ring is fitted correctly to the drive coupling to prevent leakage and damage to your cooking food processor.
- Always use the bowl release buttons ⑭ before attempting to remove the cooking bowl.
- 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.

Direct Prep attachment

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning. **Always hold by the finger grip away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the discharge opening 66.
- Before removing the lid from the Direct Prep:
 - switch off;
 - wait until the disc has completely stopped.
- Always hold the lid adapter by the finger grip when fitting or removing it.

Steamer attachment

- This attachment produces steam which can burn you.
- Do not get burnt by steam coming out of your steamer, especially when removing the lid.
- Take care when handling the parts; any liquid or condensation will be very hot. Use oven gloves.
- Cook meat, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- If you are using the steamer tray base and shelf, put meat, poultry and fish in the bottom basket so that its raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steam tray attachment.

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 and customer care).
- 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 Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance contains and uses wireless module FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA.
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

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'.

connecting your appliance to the Kenwood World app



The Kenwood World app will allow you to control your appliance through your smart phone or tablet.

- 1 Download the Kenwood World app on to a smart phone or tablet device.
- 2 Once the download is complete, open the app and follow the instructions on the screen.

PIN number

- This will be required when prompted by the Kenwood World app.
- The appliance can only be connected when the PIN Number is shown on the display screen. If the PIN is entered incorrectly, follow the instructions on the app and retry.
- To display the unit's PIN number, press and hold the OK button for 3 seconds (only when connected to Wi-Fi).

Note:

Wi-Fi

Operates with IEEE802.11 b,g and n at 2.4 GHz only, and connects to networks using WPA2-PSK

Compatibility

Kenwood World app compatible with latest versions of iOS and Android.

Wi-Fi Menu

- 1 When the unit is in stand-by mode, press the increase (+) button for 3 seconds.
- 2 Press the (+) and (-) buttons to scroll through the menu and press the OK button to confirm the required option.
- 3 To exit the Wi-Fi menu press the Cancel button. The unit will also return to standby mode if inactive for 10 seconds.

FACTORY RESET WI-FI	Selecting this option will erase all Wi-Fi data stored on the unit and restore it to factory settings. When selected, the unit will return to the standby mode. important When disposing of the unit, it is important to factory reset the unit to protect your personal data.
MAC:	This option will automatically display the appliance's Wi-Fi MAC address.

key

- ① lid filler cap
- ② lid outer (grey)
- ③ interlock tabs
- ④ lid inner (clear)
- ⑤ lid filler cap opening
- ⑥ lid seal
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ stir tool
- ⑨ whisk tool
- ⑩ drive shaft
- ⑪ drive shaft seal
- ⑫ bowl handles
- ⑬ cooking bowl
- ⑭ bowl release buttons
- ⑮ drive shaft nut
- ⑯ power unit
- ⑰ display screen
- ⑱ Direct Prep outlet cover
- ⑲ Direct Prep outlet
- ⑳ On/Off switch
- ㉑ spatula

steamer

- ㉒ steam tray base
- ㉓ storage unit
- ㉔ steam tray shelf
- ㉕ steam tray lid

display panel

- ㉖ Main Meal programme
- ㉗ Sauce programme
- ㉘ Steam programme
- ㉙ Soup programme
- ㉚ Stir Fry programme
- ㉛ Dessert programme
- ㉜ Temperature button
- ㉝ Time button
- ㉞ Speed button
- ㉟ OK button
- ㊱ increase (+) button
- ㊲ decrease (-) button
- ㊳ Cancel button
- ㊴ Chop button
- ㊵ Start/Stop button – cooking bowl
- ㊶ Start/Stop button – Direct Prep

display screen graphics

- ㊷ temperature selection
- ㊸ hot temperature warning
- ㊹ text display
- ㊺ time selection
- ㊻ speed selection

- ㊼ cooking mode

- ㊽ Wi-Fi symbol

Direct Prep

- ㊾ pusher/measuring cup
- ㊿ feed tube
- ⑤① Direct Prep lid
- ⑤② drive shaft

disc

- ① extra fine grating disc (if supplied)
- ② fine grating disc (if supplied)
- ③ coarse grating disc
- ④ thin slicing disc
- ⑤ thick slicing disc (if supplied)

- ⑤④ slinger plate

- ⑤⑤ base

- ⑤⑥ food outlet

- ⑤⑦ extension chute

- ⑤⑧ tower

- ⑤⑨ disc storage bag

- ⑥① lid adapter

slow cook

- ⑥① bowl plug

- ⑥② bowl seal

language selection

When turning on your cooking food processor for the first time, the display screen language will default to "English".	
<p>1 To change the language press and hold down the OK button ③⑤ and use the On/Off switch ②① to turn the unit on.</p> <ul style="list-style-type: none"> • "LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE" will be displayed on the screen. 	
<p>2 To change the language press the (+) or (-) button until the required language is shown on the display screen. Once the required language is selected, press the OK button to confirm. The unit will display "WELCOME TO kCook".</p>	
<p>3 To change the language at a later stage, repeat the above procedure.</p>	

using your cooking food processor

- 1 Plug in and press the On/Off switch ⑳ on the right side of the power unit. The unit will beep and "WELCOME TO kCook" will be displayed.
- 2 Fit the bowl ⑬ to the power unit by aligning the locating tab to the back of the unit. Press down lightly to locate. Note: the bowl cannot be located unless fitted in the correct orientation.
- To remove the bowl, push both bowl release buttons ⑭ (situated under the bowl handles) at the same time and lift the bowl.
- 3 Select one of the following options:

3A Manual Cooking – refer to manual mode section.


3B Pre-set Programmes:

Refer to 'using the pre-set programmes' section for usage information.

-  Main Meal programme ⑳
-  Sauce programme ㉑
-  Steam programme ㉒
-  Soup programme ㉓
-  Stir Fry programme ㉔
-  Dessert programme ㉕

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

- 4 Fit the maxblade ㉖a, midblade ㉖b, stir tool ㉗, whisk tool ㉘ or slow cook bowl plug ㉙ to the bowl.

Bowl tool	Use
Maxblade	For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete.  Do not use for doughs or cakes.
Midblade	For making doughs and cake batters.
Stir tool	For recipes where you want to stir gently without breaking the ingredients down. Do not use above speed 9.
Whisk tool	For whisking light ingredients such as egg whites, cream, mayonnaise and hollandaise sauce.

- 5 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.
- 6 Fit the lid and filler cap. Push the lid down and turn anti-clockwise until aligned with the cooking bowl handles.

The appliance will not operate unless the bowl and lid are fitted correctly.

- 7 Press the cooking bowl Start/Stop button ㉚ to start the cooking process.
- 8 Pre-set programmes – at the end of each stage and once cooking has finished the unit will beep and automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes. Follow the instructions on the screen to move to the next stage.
- 9 To stop the unit at any time, press the Start/Stop button and then remove the lid. Take care as the bowl and lid will be hot. To resume cooking, refit the lid press the Start/Stop button.
- Manual mode – at the end of cooking the timer will countdown to 00:00 and the unit will beep.

Standby Mode

- To return the unit to standby mode, press and hold the Cancel button for 3 seconds.
- If no selection is made within 30 minutes the unit will go into standby mode and "WELCOME TO kCook" will be displayed on the screen. Press any function to reactivate the unit.

Keep Warm Cycle

- The Keep Warm cycle will stir the ingredients at 62°C.
- Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Stop button to resume cooking.
- When the timer has counted down to 00:00 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.
- The keep warm cycle will not heat if the temperature is set to less than 62°C.

After cooking

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cooking 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

- Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark when heating oil.
- Raw meat and hard vegetables should be chopped into small pieces before adding to the bowl.
- Use the Direct Prep to grate or slice ingredients directly into the bowl (see 'using your Direct Prep' section).
- To prevent sticking or burning always use one of the tools when processing milk based recipes.
- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Turning off sounds

- The unit will beep in various stages of use. To turn this off, hold down the Cancel button (38) and at the same time turn the unit on using the On/Off switch.
- To turn the beeps back on just switch off and switch back on.

using your Direct Prep

the cutting discs

Not all of the discs listed will be included in your pack as discs supplied are dependent upon the model variant. Refer to the "service and customer care" section for information on how to buy a disc not included in your pack.

The cutting discs can be identified by the numbers marked on them as follows:-

Disc No 1 - extra fine grating for parmesan cheese.

Disc No 2 - fine grating for cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 3 - coarse grating for cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 4 - thin slice for cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 5 - thick slice for cheese and firm fruit or vegetables.

to assemble and use the attachment

- 1 Fit the bowl lid and remove the filler cap if grating or slicing straight into the bowl.
- 2 Remove the Direct Prep outlet cover (1).
- 3 Fit the tower (56) on to the Direct Prep drive outlet by aligning the X, then push down and turn clockwise to secure in place (2).
- 4 Holding by the centre grip, push the desired cutting disc on to the drive shaft (3). Each disc is numbered for identification and the number should be uppermost when the disc is pushed onto the shaft.
- 5 Fit the slinger plate (54) on to the drive shaft with the wiper uppermost and against the underside of the cutting disc (4).

Note:

- **If the slinger plate is not fitted food will clog under the disc and not exit the chute.**
- 6 Fit the Direct Prep lid to the base by turning in a clockwise direction.
 - 7 Attach the food prep attachment to the tower and turn clockwise to lock in place (5).
 - 8 Once assembled, the Direct Prep can be turned clockwise into the following positions (6):

...▼	For fitting or removing the Direct Prep assembly. Do not operate the Direct Prep when located in this position.
◀①	For slicing or grating directly into the cooking bowl through the filler cap opening.
◀②	For slicing or grating into a suitable container. When located in position ◀② the extension chute (57) can be fitted by sliding onto the food outlet (55).

Note: There will be a positive click when each position is located and the relevant graphic is aligned with the ▲ on the unit.

- 9 Cut the food to fit the feed tube (50).
 - 10 Press the Direct Prep Start/Stop button (7) and, at the same time, push down evenly with the pusher.
- **Never put your fingers in the feed tube.**
 - **Use the spatula supplied to guide any sliced or grated pieces left on the lid down the filler cap opening.**
- 11 To remove the attachment, turn in a clockwise direction until the ...▼ aligns with the ▲ and lift off.
- **Always switch off before removing the Direct Prep lid.**

important

- **The tower can only be rotated in a clockwise direction. Do not attempt to force it in an anti-clockwise direction as this may damage the tower.**
- **If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.**
- **When not in use remove the Direct Prep and replace the outlet cover.**

hints & tips






- Always use fresh food.
- Do not cut food up too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- There will always be a small amount of waste left on the disc after processing.
- When grating food placed upright will come out shorter than food placed horizontally.

When using the Direct Prep to slice or grate directly into the bowl, the lid adapter 60 can be used to guide ingredients.

- 1 Remove the filler cap.
- 2 Align the Direct Prep to position . . . ▼.
- 3 Place the adapter over the lid filler cap opening 5 with the handle positioned to the left.
- 4 Turn the Direct Prep to position ◀ ①.
- 5 Use the Direct Prep as described in the “using your direct prep” section.

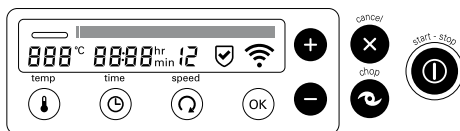
important

- Always hold the lid adapter by the finger grip when removing or fitting it.
- The adapter must be removed before fitting the filler cap.

Display screen symbols explained	
	
	<p>Hot warning indicator</p> <p>Below 60°C – no red bar</p> <p>Above 60°C – solid red bar</p>
WELCOME TO kCook	Text display shows status information, recipes information and error messages.
125 °C	<p>Shows temperature selected.</p> <p>OFF, 30°C → 180°C.</p> <p>Note: In manual mode – Press the temperature button for 3 seconds during operation to switch between selected temperature and actual temperature.</p>
2:27 hr	<p>Shows the time selected in hours, minutes and seconds.</p> <p>Time can be set from 5 seconds → 8 hours and will count down once the Start/Stop button is pressed.</p> <p>If no time is set in manual mode the time will count up.</p>
12	<p>Shows speed function has been selected.</p> <p>Speeds range from 1 → 12.</p>
	<p>When the  is displayed on the screen the cooking process will continue and no further action is required.</p>
	<p>Wi-Fi symbol</p> <p>Flashes – trying to connect to Wi-Fi network.</p> <p>Solid – successfully connected to Wi-Fi network.</p>

Manual Mode




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






- Select the setting you wish to alter and use the (+) and (-) buttons to adjust the setting.

Note:

- Hold down the (+) and (-) buttons to scroll through the settings more rapidly.
- When a setting is selected, the relevant display screen symbol will flash.
- The setting will lock after 4 seconds if no action is taken.

<p>temp</p> 	<p>Temperature can be set from 30°C - 180°C at 1°C increments. Alternatively, the unit can be used without setting a temperature by selecting "OFF".</p>
<p>time</p> 	<p>Time can be set from 5 seconds to 8 hours.</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If no time is set, the cooking food processor will count up to a maximum of 8 hours.
<p>speed</p> 	<p>Twelve speed settings are available which enable you to select the appropriate setting 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. Higher speed settings are available to process soups, etc.</p> <p>Speed 1 – Intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 60 seconds for approximately 2 revolutions, making it suitable for stirring casseroles, etc.</p> <p>Speed 2 – Intermittent stir with medium pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds for approximately 2 revolutions.</p> <p>Speed 3 – Intermittent stir with short pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds for approximately 2 revolutions.</p> <p>Speed 4 to 12 – Continuous speeds gradually increasing to maximum speed.</p>

Manual Mode continued		
<div><div>cance/ </div></div>	<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 previous stage. To cancel and return to the standby mode press and hold down for 3 seconds and the unit will beep when the function is cancelled.	
<div><div>chop </div></div>	<p>Cold Ingredients Operate in short bursts for chopping or hold down for longer burst to puree and blend food down. Note: The chop function does not operate continuously when the unit or ingredients are cold. If the button is manually held down the unit will only operate at maximum speed and the display will count up to 2 minutes.</p> <p>Hot Unit/Ingredients (Hot Temperature Warning on display) Note: To prevent excessive splashing the processing speed will be restricted to speed 6 when the bowl/ingredients are above 105°C. 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. 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.	
<div><div>start - stop </div></div>	<p>After selecting a programme or manually setting the required function, press the Start/Stop button once to commence the cooking process. Press the button again to pause the operation. The display screen will flash when the unit has been paused.</p>	
Cooking Hints and Tips		
Cooking In The Bowl	<ul style="list-style-type: none">• Larger quantities of ingredients will require longer stirring times to heat evenly.	
Heating with Dairy Ingredients	<ul style="list-style-type: none">• Use the stir tool or whisk tool.• Temperatures up to 90°C.• Continuous stir speeds 4 to 6.	
Frying	<ul style="list-style-type: none">• Temperatures up to 180°C.• Heating the oil before adding other ingredients usually gives better results.• Remove the bowl lid filler cap for better results when frying meat.• Ensure the bowl and lid are dry before adding oil.• Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark in the bowl when heating oil.	
Temperature Guidelines	60°C	Chocolate melting
	94°C – 99°C	Simmering
	100°C	Boiling
	100°C – 104°C	Steaming
	120°C	Sautéing vegetables
	140°C – 180°C	Browning meat

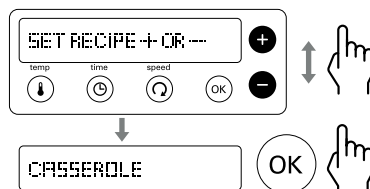
using the pre-set programmes

Select the programme

- 1 Press the desired programme button.
Note: When the programme button is pressed, the bar above the relevant button will light up.



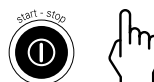
- 2 Press the (+) or (-) button to select the required sub-programme.
Then press the OK button to confirm selection.



- 3 Follow the instructions on the display screen and refer to the relevant recipe.



- 4 Press the Start/Stop button.



Adjusting the sub-programmes

- During each stage the temperature, time and speed settings can be adjusted if required. Press the Start/Stop button (ⓘ) and select the setting to be adjusted. Use the (+) and (-) buttons to change the setting, then press the Start/Stop button to resume cooking.
- Use the spatula supplied to scrape down the ingredients in between each stage.

The number of available stages for each sub programme varies. The table below shows the range of available temperature, time and speed settings for each stage.

Stage	Temperature Range	Time Range	Speed Range
1-4	30°C – 180°C	5 secs – 8 hrs	1 – 12



Main Meal programme 26

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

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4	Tool used	Recipe ideas
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3	INGREDIENTS 4		
QUICK CASSEROLES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg & meat 180°C ⌚ 4 2 mins then ⌚ 3 3 mins	Add liquid 98°C ⌚ 1 20 mins	N/A		Chicken casserole
EASY DISHES	Add oil, veg, meat & liquid 98°C ⌚ 3 30 mins	N/A	N/A	N/A		Beef stew
RISOTTO	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add rice 98°C ⌚ 4 4 mins	Add veg & meat 98°C ⌚ 4 2 mins then ⌚ 3 3 mins	Add liquid 98°C ⌚ 4 10 mins		Chicken risotto
CASSEROLES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add meat 180°C ⌚ 4 2 mins then 140°C ⌚ 3 3 mins	Add veg 140°C ⌚ 1 10 mins	Add liquid 98°C ⌚ 1 2 hours		Beef casserole
VEGETARIAN DISHES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg 120°C ⌚ 3 10 mins	Add liquid 98°C ⌚ 3 30 mins	N/A		Chickpea stew
SLOW COOK	95°C → Heating →	90°C 2 hrs	N/A	N/A		Fit bowl plug 61



= selected speed

Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.





Slow cook

Remove the bowl drive shaft by unlocking the drive shaft nut 15 on the underside of the bowl. Then lift out. Fit the bowl plug 61 ensuring the seal 62 is fitted and turn the drive shaft nut clockwise to lock in place.



Sauce programme 27

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

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Tool used	Recipe ideas
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3		
SAVOURY SAUCES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg 140°C ⌚ 3 10 mins	Add liquid 98°C ⌚ 3 45 mins		Tomato pasta sauce
BÉCHAMEL SAUCES	Add butter or oil 80°C ⌚ 0 1 min 15 secs	Add flour 110°C ⌚ 6 5 mins	Add liquid 98°C ⌚ 6 15 mins		Béchamel sauce, cheese sauce, parsley sauce
COMPOTES & RELISHES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add fruit or veg 120°C ⌚ 3 10 mins	Add sugar & flavourings 98°C ⌚ 4 30 mins		Strawberry jam
PUREE	Add veg & liquid 100°C ⌚ 3 Heating then 98°C ⌚ 4 10 mins →	Blend 2 mins	N/A	 maxblade	Carrot puree



= selected speed


Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Steam programme 28



Use the steam setting for steaming vegetables, chicken and fish.

Use the RINSE setting to quickly clean the bowl before taking apart for cleaning. For best results, always take the bowl apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.

Sub programme	Temperature Range	Time Range	Speed Range	Tool used
STEAM	(non-adjustable)	5 secs – 2 hrs	0 (non-adjustable)	
RINSE	(non-adjustable)	1 minute cycle x 5 times	(non-adjustable)	—

- **Remove the storage unit 23 before using the steamer attachment.**

To steam:

- 1 Fit the bowl and fill with water up to the 1.0L  mark.
- 2 Fit and lock the bowl lid. Remove the filler cap.
- 3 Place the steam tray base 22 on to the lid with the food to be cooked, ensuring it is securely in position. If required, place the steam tray shelf 24 with additional food on top of the base.
- 4 Place the steam tray lid 25 on top.
- 5 Press the  button and use the (+) or (-) buttons to select the STEAM programme, then press OK. Set the desired steaming time and press the Start/Stop button to commence steaming. The unit will beep when the steaming point is reached.


Note:

- The time will not start counting down until the water has reached the steaming point. The time shown on the display will flash until the the steaming point is reached.

Steaming Recipe Example:

Food	Quantity	Preparation	Steam tray position	Recommended cooking time (mins)
Frozen salmon fillet	250g	—	Base	25 – 35 mins (depending on thickness)
Potatoes, waxy	400g	Peel and quartered lengthways	Base	25 mins
Carrots	200g	Peeled, halved lengthways and cut into 6cm pieces	Shelf	25 mins
Broccoli	200g	Cut into florets	Shelf	15 mins

Method:

- 1 Follow the instructions above to set up the steamer attachment and set the time for the STEAM programme to 25 minutes.
- 2 Fill the bowl with water up to the 1.0L  mark.
- 3 Add the salmon and potatoes to the steamer tray base.
- 4 Add the carrots to the steamer tray shelf.
- 5 Press the Start/Stop button.
- 6 When the timer reaches 15 minutes, use oven gloves to remove the steamer tray lid and carefully add the broccoli to the steamer tray shelf.
- 7 When the timer reaches 00:00, check the food is thoroughly cooked.

Hints & Tips

- The temperature is fixed at 100°C and speed 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 or tray.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later or place it in the tray shelf.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- If operating for more than 1 hour you will need to top up the water to the 1 litre mark.
- Food in the steam tray base will generally cook quicker than food in the steam tray shelf.


Steaming guidelines

Note: quantities stated are based on combined capacities of steam tray base and shelf.

Food	Maximum Quantity	Preparation	Recommended cooking time (mins)
New potatoes	1.6kg	Wash and cut larger ones into smaller pieces	25 – 35
Beans Green or runner	600g	Trim and thinly slice	15 – 25
Broccoli	800g	Cut into florets	15 – 25
Cauliflower	1.5kg	Cut into florets	15 – 25
Carrots	800g	Thinly slice	20 – 30
Sweet potato	1.5kg	Cut into 3cm cubes	20 – 30
Chicken, boneless breast	12 (2kg)	–	20 – 30
Fresh fish, fillets or steak	8 (1.4kg)	–	20 – 25
Whole fish (e.g. trout)	600g	Clean, gut and scaled	20 – 30
Sweet steamed pudding (homemade)	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin	–	1½ – 2 hrs Top up with water after 1hr
Suet pudding (homemade) Beef or lamb	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin	–	1½ – 2 hrs Top up with water after 1hr

Rinse Function




To use the rinse function:

- 1 Fit the tool to be cleaned.
- 2 Add water to the 1.0L mark.
- 3 Fit the filler cap.
- 4 Press the  button and select the RINSE programme.
- 5 Press the Start/Stop button.



Soup programme 29

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

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4	Tool used	Recipe ideas
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3	INGREDIENTS 4		
QUICK SOUPS	Add veg & liquid 100°C ⌚ 1 30 mins → 2 mins	Blend	N/A	N/A	 maxblade	Vegetable soup
SMOOTH SOUPS	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg 180°C ⌚ 2 5 mins	Add liquid 98°C ⌚ 3 20 mins → 2 mins	Blend	 maxblade	Mushroom soup
BROTHS	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add meat 180°C ⌚ 4 2 mins then ⌚ 3 3 mins	Add veg 140°C ⌚ 2 10 mins	Add liquid 98°C ⌚ 2 30 mins		Lamb broth, chunky soups




= selected speed

Note: During the heating cycle on each stage "HEATING" will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Stir Fry programme 30

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

Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4	Tool used	Recipe ideas
Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg & meat 160°C ⌚ 4 3½ mins	Add flavourings 120°C ⌚ 4 2 mins	Additional ingredients 120°C ⌚ 4 45 secs		Stir fries, sautéing







= selected speed

Note: During the heating cycle on each stage "HEATING" will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Dessert programme 31


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



Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Tool used	Recipe ideas
DESSERT SAUCES	Add dry ingredients 2½ mins	Add liquid 98°C  5 Heating then  6 10 mins	N/A		Custard, crème brûlée
DOUGH	Add water and yeast 2 mins	Add dry ingredients 3¼ mins	N/A	 midiblade	Bread





= selected speed

Bread making

- Do not exceed 400g (flour weight) / 640g (total weight) – you may overload the unit.
- Use the midiblade  b at speed 10 to knead the dough.
- Do not knead for longer than 3 minutes.
- Use luke warm water.

recommended speed chart for manual functions				
Tool	Function	Recommended speed/ temperature	Processing time	Recommended Quantities
 maxblade	Chopping herbs	12	20 secs	20g – 50g
	Chopping onions	12	15-20 secs	Up to 300g (2 onions)
	Chopping vegetables cut into 4cm chunks	12	20 secs	Up to 500g
	Chopping lean meat cut into 2cm chunks	12	5-20 secs	150g – 300g
	Pastry – rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	12	15 secs 15 secs	150g – 200g flour weight
	Chopping chocolate (e.g. for melting) broken into chunks	12	40 secs	Up to 200g
	Crushing ice	12	25-30 secs	Up to 250g (12 cubes)
	Chopping cauliflower (e.g. for cauliflower rice)	12	20 secs	Up to 500g (1 head cut into florets)
	Drinks and smoothies	12	60 secs	1 litre
	Cold Blending	12	1 – 2 mins	2.6 litres
 midiblade	All in one cake mixes	8 to 12	30 – 60 secs	Up to 800g total weight
	Sweet steamed pudding (e.g. steamed chocolate pudding)	8	60 secs	Up to 800g total weight
	Pasta dough – mixing dry ingredients Add wet ingredients	4 8	2 mins 2 mins	Up to 830g total weight Up to 500g flour weight
	Cookies	12	1 min	Up to 670g total weight
	Bread dough (basic white)	10	3 mins	640g total weight 400g flour weight
	Brioche	10	2 mins	530g total weight 250g flour weight

recommended speed chart for manual functions				
Tool	Function	Recommended speed/ temperature	Processing time	Recommended Quantities
	Creaming butter/ margarine and sugar for cakes	7 to 8	2 - 3 mins	Up to 400g combined fat and sugar weight
	Brownies	5	2 - 3 mins	Up to 1.2kg
	Egg whites	8-9	3½ – 4 mins	2 – 8 (70 – 280g)
	Whipping cream	9	1 – 1½ mins	200g – 600g
	Mayonnaise	9	1 – 1½ mins	2 – 4 egg mix
	Flapjack recipe			
	Stage 1 Butter Honey	0/55°C	10 mins	100g 300g
	Stage 2	6/55°C	1 min	-
	Stage 3 Oats	12/OFF	5 secs	300g
	Stage 4 Sultanas	12/OFF	5 secs	100g
Note: This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.				

Hints & Tips <ul style="list-style-type: none"> ● Do not use the stir tool above speed 9. ● For best results, always use soft, room temperature butter and margarine when making cakes. ● If the machine slows or starts to labour, increase the speed.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.
- When not in use store the stir tool, whisk tool, bowl plug, spatula and Direct Prep attachment in the storage box (23). The Direct Prep discs can be stored in the storage bag supplied (59).

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/stir tool/maxblade/midiblade/whisk tool

- Refer to "RINSE" function section.
- 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.

bowl drive shaft assembly/bowl plug

- 1 Unlock the drive shaft nut (19) on the underside of the bowl by turning in an anti-clockwise direction.
- 2 Then lift out the drive shaft (10) or bowl plug (61).
- 3 Remove and wash the sealing ring (11) or (62).
- 4 Brush the bowl drive assembly or bowl plug clean with hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap.
- 5 Ensure the seal is refitted to the drive shaft or bowl plug correctly before refitting to the bowl.

lid

- Always dismantle the lid before cleaning:
 - 1 Remove the filler cap.
 - 2 Push the lid inner section (4) out.
 - 3 Remove the seal (6) from the lid inner section (4).
- After washing, fit the seal back on to the outer lid section with the thicker edge uppermost and reverse the above procedure.
Note: Leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly.

direct prep

- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning, always wash the parts immediately after use.

- Handle the cutting discs with care – **they are extremely sharp.**
- To remove the lid (61) from the base (65), hold by the feed tube (60) and turn in an anticlockwise direction. Then lift off.
- Tower: Do not immerse in water. If the tower is accidentally immersed in water, ensure that all the water has drained out before reassembling the attachment.

steaming basket

- Wash the parts, then dry thoroughly.

dishwashing

Alternatively the washable parts are dishwasher safe.

Item	Suitable for dishwashing
Bowl	✓
Bowl drive shaft + seal	✓
Slow cook plug + seal	✓
Drive shaft nut	✓
Outer lid, inner lid section and lid seal section	✓
Filler cap	✓
Direct Prep outlet cover	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Stir tool	✓
Whisk tool	✓
Steam tray base, shelf and lid	✓
Storage unit	✗
Direct Prep pusher, lid, slinger plate, base and extension chute	✓
Cutting discs	✓
Tower	✗
Spatula	✓
Disc storage bag	✗
Lid adapter	✓

service and customer care

- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on 023 9239 2333.

Have your model number (e.g. TYPE CCL45) 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

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or 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.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- 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 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 cooking food processor goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:



- it has been used in accordance with these instructions.
- you have not misused, neglected, or damaged it;
- it has not been modified (unless by KENWOOD);
- 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. On/Off switch not operated.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch (20) to the On position.
Appliance not operating.	Bowl or lid 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.	Stir tool or knife blade not fitted when softening vegetables. Temperature selected too high.	Always use the stir tool or knife blade. Check correct temperature has been selected and increase stir speed.
Leaking from lid during processing.	Lid seal not fitted correctly to lid.	Refer to “care and cleaning” for how to fit the seal.
Stir speed cannot be increased.	Bowl or ingredients temperature above 105°C.	Normal operation. Stir speed restricted to speed 6 when bowl or ingredients temperature above 105°C.
Leaking from the base of the bowl.	Bowl drive or plug seal not fitted correctly	Check bowl seal is in place and fitted correctly.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C.	Normal operation. Reduce or select correct temperature.
Temperature of bowl contents does not go above 100°C.	Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C.	Normal operation.
Display shows “CHECK WATER LEVEL” during the steaming programme.	Boil dry protection activated. No water or run dry during operation.	Add water to the 1 litre (9) mark and restart.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows “MOTOR OVERHEAT. ALLOW TO COOL”.	Motor overloaded.	Switch off and unplug the unit. Leave to cool down for 45 minutes and then plug back in. If message is still displayed allow to cool for another 45 minutes.

troubleshooting guide continued

Problem	Cause	Solution
Display shows "MOTOR OVERLOAD" or "MOTOR STALLED".	Appliance overloaded.	Reduce the quantity in the bowl.
Display shows error message starting with E:20 - E:29	Appliance not functioning correctly.	Switch off and unplug the unit. Then plug back in and restart.
Display shows error message E:34	Wi-Fi credentials issue.	Check Wi-Fi Password. Factory reset Wi-Fi, see "Wi-Fi Menu" section. Restart Appliance Setup from the Kenwood World app.
 slow flashing	Unable to find known Wi-Fi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	Wi-Fi available, but unable to connect to Kenwood cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider.
If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تعرض شاشة العرض الرسالة "CHECK WATER LEVEL" (تحقق من مستوى الماء) خلال برنامج الطهي بالبازار.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التشغيل على الجاف. لا يوجد ماء في السلطانية أو تم التشغيل دون ماء.	أضيفي ماء حتى مستوى العلامة ١ لتر ④ وأعيدي التشغيل.
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجعى البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
تعرض الشاشة رسالة "MOTOR OVERHEAT. ALLOW TO COOL" (درجة حرارة الموتور عالية للغاية، اتركه ليبرد).	فرط تحميل الموتور.	أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى. اتركى الجهاز لكي يبرد لمدة ٣٠ دقيقة ثم أعيدى توصيله مرة أخرى بمصدر التيار الكهربى. في حالة استمرار ظهور الرسالة، اتركى الجهاز لكي يبرد لمدة ٤٥ دقيقة أخرى.
تعرض شاشة العرض رسالة "MOTOR OVERLOAD" (تحميل زائد على الموتور) أو "MOTOR STALLED" (الموتور متعثر).	هناك حمل زائد على الجهاز.	قللي الكميات الموجودة في السلطانية.
تعرض الشاشة رسالة خطأ تبدأ بالرمز الكودي E:20 - E:29	الجهاز لا يعمل على نحو صحيح.	أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E:34	مشكلة في اعتماد اتصال Wi-Fi.	تأكدى من كلمة مرور اتصال Wi-Fi. إعادة تعيين اتصال Wi-Fi لإعدادات المصنع، راجعى قسم "قائمة Wi-Fi". أعيدى تشغيل إعداد الجهاز من تطبيق Kenwood World App.
وميض بطيء 	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
وميض سريع 	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملفقات Kenwood السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت.
في حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب الخاص ببلدك.		

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 On/Off (تشغيل/إيقاف).	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ②٠ ليصبح في موضع التشغيل On.
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 أداة التقلب أو سكين التقطيع أثناء تليين الخضراوات. درجة الحرارة المحددة عالية جداً.	استخدمي دائماً أداة التقلب أو سكين التقطيع. تأكد من تحديد درجة الحرارة الصحيحة وارفعي سرعة التقلب.
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.
لا يمكن زيادة سرعة التقلب.	درجة حرارة السلطانية أو المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية.	تشغيل عادي. تقتصر سرعة التقلب على السرعة ٦ عندما تكون درجة حرارة السلطانية أو المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية.
تسريب من قاعدة السلطانية.	لم يتم تركيب طوق محور دوران السلطانية أو طوق قابس السلطانية على نحو صحيح	تأكد من تركيب طوق السلطانية في موضعه وعلى نحو صحيح.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	تشغيل عادي. قللي درجة الحرارة أو حدي درجة حرارة مناسبة.
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- 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.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
السلطانية	✓
محور دوران السلطانية + الطوق	✓
قابس الطهي البطيء + الطوق	✓
صامولة محور الدوران	✓
جزء الغطاء العلوي الداخلي والخارجي وطوق الغطاء العلوي	✓
فتحة التعبئة	✓
غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)	✗
maxblade	✓
midiblade	✓
أداة التقليب	✓
الخفاقة	✓
قاعدة ورف والغطاء العلوي لصينية الطهي بالبخار	✓
وحدة التخزين	✗
عصا دفع المكونات الخاصة بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)، الغطاء العلوي، سطح الرف، القاعدة وأبواب التمديد	✓
أقراص التقطيع	✓
القلنسوة	✗
الملقعة البلاستيكية	✓
حقيبة تخزين أقراص التقطيع	✗
مهايب الغطاء العلوي	✓

تلميحات ونصائح

- لا تستخدمى أداة التقلب فوق السرعة ٩.
- لأفضل النتائج، استخدمى دائماً الزبدة الطرية والسمن في درجة حرارة الغرفة عند تحضير الكعكات.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعباء، ارفعى السرعة.

العناية والتنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.
- أزيلي الغطاء العلوي والأداة عن السلطانية قبل التنظيف.
- في حالة عدم الاستخدام، خزنى أداة التقلب والخفاقة وقابس السلطانية والملقعة البلاستيكية وملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) في صندوق التخزين ٢٩. يمكن تخزين أقراص ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) داخل حقيبة التخزين ٥٩ المزودة داخل صندوق البيع.

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/أداة التقلب/شفرة مضرب maxblade// سكين التقطيع midiblade/الخفاقة

- راجعى قسم وظيفة "RINSE" (شطف).
- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلي أكبر كمية ممكنة باستخدام الملقعة البلاستيكية المزودة. املى السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة. أزيلي أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة التنظيف. أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

مجموعة محور دوران السلطانية/قابس السلطانية

- ١ فكي صامولة محور دوران السلطانية ١٥ الموجودة أسفل السلطانية عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٢ ثم ارفعى محور دوران السلطانية ١٠ أو قابس السلطانية ٦١ إلى الخارج.
- ٣ أزيلي طوق الإحكام ونظفيه ١١ أو ٦٢
- ٤ نظفي مجموعة محور دوران السلطانية أو قابس السلطانية بفرشاة مع استخدام محلول ماء وصابون ساخن، ثم الشطف جيداً تحت ماء الصنبور.
- ٥ تأكد من تركيب الطوق في محور دوران السلطانية أو قابس السلطانية على نحو صحيح قبل إعادة تركيب السلطانية.

الغطاء العلوي

- أزيلي دائماً الغطاء العلوي قبل التنظيف:
- ١ أزيلي غطاء فتحة التعبئة.
- ٢ ادفعي الجزء الداخلي من الغطاء العلوي ٣ إلى الخارج.
- ٣ أزيلي الطوق ٦ من الجزء الداخلي للغطاء العلوي ٢.
- بعد الغسيل، ركبى الطوق مرة أخرى على الجزء الخارجى من الغطاء العلوي مع توجيه الحافة السميكة لأعلى وكرري الخطوات السابقة بطريقة معكوسة.
- ملاحظة: التسريب الناتج عن الغطاء العلوي يحدث نتيجة عدم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

- توخى الحذر أثناء التعامل مع أقراص التقطيع - فهي حادة جداً.

- لإزالة الغطاء العلوي ٥١ عن القاعدة ٥٥، امسكيه من خلال أنبوب التغذية ٥٠ ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة. ثم ارفعيه للخارج.
- القلنسوة: لا تغمرها في الماء. في حالة غمر القلنسوة في الماء عن طريق الخطأ، فتأكدي من تصريف كل الماء عنها قبل إعادة تركيب الملحق.

سلة التبخير

- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.

الغسيل في غسالة الأطباق

- بطريقة أخرى، يمكنك غسل الأجزاء القابلة للغسل في غسالة الأطباق.

جدول السرعات الموصى بها للوظائف اليدوية				
الكمية الموصى بها	زمن المعالجة	السرعات/درجات الحرارة الموصى بها	الوظيفة	الأداة
حتى ٥٠٠ غرام (تقطيع رأس القرنبيط إلى زهيرات)	٢٠ ثانية	١٢	فرم القرنبيط (لتحضير أرز القرنبيط)	
١ لتر	٦٠ ثانية	١٢	المشروبات والمشروبات ذات الرغوة	
٢.٦ لتر	١ - ٢ دقائق	١٢	المزج البارد	
إجمالي الوزن حتى ٨٠٠ غرام	٣٠ - ٦٠ ثانية	٨ إلى ١٢	خلطات الكعكات الجاهزة	
إجمالي الوزن حتى ٨٠٠ غرام	٦٠ ثانية	٨	البودنج المبخر (مثال، بودنج الشوكولاته المبخر)	
إجمالي الوزن حتى ٨٣٠ غرام	٢ دقيقة	٤	عجين الباستا - خلط المكونات الجافة/إضافة المكونات السائلة	
إجمالي وزن الدقيق حتى ٥٠٠ غرام	٢ دقيقة	٨		
إجمالي الوزن حتى ٦٧٠ غرام	١ دقيقة	١٢	الكوكيز	
الوزن الإجمالي ٦٤٠ غرام وزن الدقيق ٤٠٠ غرام	٣ دقائق	١٠	عجين الخبز (خبز أبيض عادي)	
الوزن الإجمالي ٥٣٠ غرام وزن الدقيق ٢٥٠ غرام	٢ دقيقة	١٠	خبز بريوتش	
ما يصل إلى ٤٠٠ غرام من مزيج الدهن والسكر	٢ إلى ٣ دقائق	٧ إلى ٨	مزج الزيت/السمن مع السكر لتحضير الكعكات	
ما يصل إلى ١,٢ كيلوغرام	٢ إلى ٣ دقائق	٥	البرانيز	
٢ إلى ٨ (٧٠ إلى ٢٨٠ غرام)	٣.٥ - ٤ دقائق	٨ - ٩	بياض البيض	
٢٠٠ إلى ٦٠٠ غرام	١ - ١.٥ دقائق	٩	القشدة المخفوقة	
خليط ٢ إلى ٤ بيضات	١ - ١.٥ دقائق	٩	المايونيز	
وصفة تحضير فلاپ جاك				
١٠٠ غرام ٣٠٠ غرام	10 دقائق	55/0 درجة مئوية	المرحلة 1 زبدة عسل النحل	
-	1 دقيقة	55/6 درجة مئوية	المرحلة 2	
٣٠٠ غرام	5 ثوان	OFF/12 (إيقاف)	المرحلة 3 شوفان	
١٠٠ غرام	5 ثوان	OFF/12 (إيقاف)	المرحلة 4 عنب	
ملاحظة: هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.				

برنامج الحلويات ٣١

فكرة وصفة التحضير - اضبطها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
DESSERT SAUCES (صلصات الحلويات)	إضافة المكونات الجافة ٢,٥ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية ٥ ث ٦ ث ١٠ دقائق	غير مستخدم		الكسترد، كريم البروليه
DOUGH (العجين)	إضافة الماء والخميرة ٢ دقائق	إضافة المكونات الجافة ٣,٢٥ دقائق	غير مستخدم		الخبز






السرعة المحددة =




تحضير الخبز

- لا تتجاوزي سعة ٤٠٠ غرام (وزن الدقيق) / ٦٤٠ غرام (إجمالي الوزن) - فقد يتسبب ذلك في التحميل التشغيلي على الوحدة.
- استخدمي midiblade (7) على السرعة ١٠ لعجن العجين.
- لا تعجني لمدة أطول من 3 دقائق.
- استخدمي ماء فاتر.

جدول السرعات الموصى بها للوظائف اليدوية

الأداة	الوظيفة	السرعات/درجات الحرارة الموصى بها	زمن المعالجة	الكمية الموصى بها
	فرم الأعشاب	١٢	٢٠ ثانية	٢٠ - ٥٠ غرام
	فرم البصل	١٢	١٥ - ٢٠ ثانية	حتى ٣٠٠ غرام (٢ ثمرة بصل)
	فرم الخضراوات تقطيع إلى كتل بطول 4 سم	١٢	٢٠ ثانية	حتى ٥٠٠ غرام
	فرم اللحم الطري تقطيع إلى كتل بطول ٢ سم	١٢	٥ - ٢٠ ثانية	١٥٠ - ٣٠٠ غرام
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	١٢	١٥ ثانية	وزن الدقيق ١٥٠ إلى ٢٠٠ غرام
	إضافة الماء لدمج مكونات		١٥ ثانية	
	فرم الشيكولاته (لإذابتها على سبيل المثال) تقسيم إلى كتل	١٢	٤٠ ثانية	حتى ٢٠٠ غرام
	جرش الثلج	١٢	٢٥ - ٣٠ ثانية	حتى ٢٥٠ غرام (١٢ مكعب)

<div>  برنامج الحساء 29 </div>						
فكرة وصفة التحضير – اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.						
البرنامج الفرعي	المرحلة ١ المكونات ١	المرحلة ٢ المكونات ٢	المرحلة ٣ المكونات ٣	المرحلة ٤ المكونات ٤	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
QUICK SOUPS (حساء سريع)	إضافة الخضار الممزج أوات والسوائل ١٠٠ درجة مئوية ② ١ ٣٠ دقائق ← ٢ دقائق	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم		حساء الخضراوات
SMOOTH SOUPS (حساء ناعم)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية ② ٣ تسخين	إضافة الخضراوات ١٨٠ درجة مئوية ② ٢ ٥ دقائق	إضافة السوائل مزج ٩٨ درجة مئوية ② 3 ٢٠ دقيقة ← ٢ دقائق			حساء فطر عش الغراب
BROTHS (المرق)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية ② ٣ تسخين	إضافة اللحم ١٨٠ درجة مئوية ② 4 ٢ دقائق ثم ② ٣ ٣ دقائق	إضافة الخضراوات ١٤٠ درجة مئوية ② ٢ ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية ② ٢ ٣٠ دقيقة		مرق لحم الضأن، حساء قطع اللحم
<div>  = السرعة المحددة </div>						
ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.						

<div>  برنامج القلي بالتقليب 30 </div>					
فكرة وصفة التحضير – اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.					
المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية ② 3 تسخين	إضافة الخضراوات واللحوم ١٦٠ درجة مئوية ② 4 ٣٠٥ دقائق	إضافة النكهات ١٢٠ درجة مئوية ② 4 ٢ دقائق	مكونات إضافية ١٢٠ درجة مئوية ② 4 ٤٥ ثانية		تقليب المقلبات، القلي
<div>  = السرعة المحددة </div>					
ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.					

إرشادات الطهي بالبخار ملاحظة: الكميات الموضحة تستند إلى سعة قاعدة ورف صينية الطهي بالبخار.			
المكون (الطعام)	الكمية القصوى	التجهيز	زمن الطهي الموصى به (بالدقائق)
البطاطا الجديدة	١.٦ كجم	غسيل وتقطيع القطع الكبيرة إلى قطع صغيرة	٢٥ - ٣٠
الفاصوليا الخضراء أو القرون	٦٠٠ غرام	تقليم وتقطيع إلى شرائح رفيعة	١٥ - ٢٥
البروكلي	٨٠٠ غرام	تقطيع إلى شجيرات	١٥ - ٢٥
القرنبيط	١.٥ كجم	تقطيع إلى شجيرات	١٥ - ٢٥
الجزر	٨٠٠ غرام	تقطيع شرائح رفيعة	٢٠ - ٣٠
البطاطا	١.٥ كجم	قطعها إلى مكعبات بطول ٣ سم	٢٠ - ٣٠
الدجاج، الصدر المخلي	١٢ (٢ كجم)	-	٢٠ - ٣٠
السلمك الطازج أو الفيليه أو شرائح استيك اللحم	٨ (١.٤ كجم)	-	٢٠ - ٢٥
السلمكة بأكملها (مثل السلمون)	٦٠٠ غرام	منظفة ومخلية الأحشاء ومزالة القشر	٢٠ - ٣٠
البودنغ الحلو المبخر (مصنوع في المنزل)	١,٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنغ	-	١,٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة
شحم البودنغ (مصنوع في المنزل) بقري أو ضأن	١,٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنغ	-	١,٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة

وظيفة الشطف

استخدام وظيفة الشطف:

- ١ ركني الأداة المراد تنظيفها.
- ٢ ضعي ماء حتى مستوى العلامة ١ لتر ١١١.
- ٣ ركني غطاء فتحة التعبئة.
- ٤ اضغطي على زر (Ⓢ) وحددي برنامج Rinse (شطف).
- ٥ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).

- أزيل ي وحدة التخزين ٢٣ قبل استخدام ملحوظ الطهي بالبخر.

للطهي بالبخر:

- ١ ركبى السلطانية مع تعبئتها بالماء حتى علامة ١ لتر ١٠٠.
- ٢ ركبى الغطاء العلوى للسلطانية مع تثبيتته. أزيل ي غطاء فتحة التعبئة.
- ٣ ضعى قاعدة صينية الطهي بالبخر ٢٢ على الغطاء العلوى وبها الطعام المراد طهيها مع التأكد من استقرارها فى موضعها على نحو صحيح. إذا لزم الأمر، ضعى رف الطهي بالبخر ٢٤ وبه الطعام الإضافى أعلى القاعدة.
- ٤ ضعى غطاء صينية الطهي بالبخر ٢٥ على القمة.
- ٥ اضغطى على الزر ⑨ واستخدمى الزر (+) أو الزر (-) لتحديد برنامج STEAM (الطهي بالبخر)، ثم اضغطى على زر OK (موافق). اضبطى إعداد وقت الطهي بالبخر ثم اضغطى على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لبدء عملية التبخير. تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة عند الوصول إلى نقطة التبخير.

ملاحظة:

- لن يبدأ الوقت فى العد التنازلى إلا عند وصول درجة حرارة الماء إلى درجة التبخير. يوضع الوقت الموضح على الشاشة لحين وصول درجة حرارة الماء إلى درجة التبخير.

مثال لوصفة تحضير بالتبخير:

المكون (الطعام)	الكمية	التجهيز	موضع صينية التبخير	زمن الطهي الموصى به (بالدقائق)
فيليه السلمون المجمد	٢٥٠ غرام	–	القاعدة	٢٥ إلى ٣٥ دقيقة (حسب السمك)
البطاطس بطبقة شمعية	٤٠٠ غرام	مقشرة ومقطعة طولياً بالتساوى	القاعدة	٢٥ دقيقة
الجزر	٢٠٠ غرام	مقشر ومقطع إلى نصفين، قطع بطول ٦ سم	الرف	٢٥ دقيقة
البروكلى	٢٠٠ غرام	تقطيع إلى شجيرات	الرف	١٥ دقيقة

طريقة التحضير:

- ١ اتبعى الخطوات الموضحة أعلاه لإعداد ملحوظ التبخير واضبطى زمن برنامج التبخير (STEAM) على ٢٥ دقيقة.
- ٢ قومي بتعبئة السلطانية بالماء حتى علامة ١ لتر ١٠٠.
- ٣ أضيفى السلمون والبطاطس إلى قاعدة صينية التبخير.
- ٤ أضيفى الجزر إلى رف صينية التبخير.
- ٥ اضغطى على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).
- ٦ عند وصول المؤقت الزمنى إلى ١٥ دقيقة، استخدمى قفازات الفرن لإزالة الغطاء العلوى لصينية التبخير ثم أضيفى البروكلى بحذر إلى رف صينية التبخير.
- ٧ عند وصول المؤقت الزمنى إلى القيمة ٠٠:٠٠، تحققى من نضوج الغذاء.

تلميحات ونصائح

- درجة الحرارة مثبته عند ١٠٠ درجة مئوية ولا يمكن تحديد خيارات السرعة.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكدى دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- فى حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدى تعيين مؤقت الوقت التنازلى لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- اتركى مسافة بين قطع الطعام ولا تقومي بخفض الطعام داخل السلة.
- القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساو.
- فى حالة الطهي بالبخر لأكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً أو ضعيه على رف صينية الطهي بالبخر.
- لا تتركى الجهاز يغلى بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفى كمية من الماء حسب الضرورة.
- فى حالة التشغيل لأكثر من 1 ساعة، فسوف تحتاجين إلى تزويد الماء إلى علامة 1 لتر.
- الأطعمة الموجودة فى قاعدة صينية الطهي بالبخر تنضج عادة بشكل سريع بالمقارنة بالأطعمة الموجودة فى رف صينية الطهي بالبخر.

برنامج الصلصة/الحساء 27

فكرة وصفة التحضير - اضبطها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

البرنامج الفرعي	المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
SAVOURY SAUCES (الصلصات المشبهة)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 تسخين	إضافة الخضراوات ١٤٠ درجة مئوية 3 ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 3 ٤٥ دقيقة		صلصة طماطم الباستا
BÉCHAMEL SAUCES (صلصات البشاميل)	إضافة الزبدة أو الزيت ٨٠ درجة مئوية 0 ١ دقيقة ١٥ ثانية	إضافة الدقيق ١١٠ درجة مئوية 6 ٥ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 6 ١٥ دقيقة		صلصة البشاميل، صلصة الجبن، صلصة البقدونس
COMPOTES & RELISHES (الكومبوت والمقبلات)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 تسخين	إضافة الفاكهة أو الخضراوات ١٢٠ درجة مئوية 3 ١٠ دقائق	إضافة السكر والنكهات ٩٨ درجة مئوية 4 ٣٠ دقيقة		مربى الفراولة
Puree (المهروسات)	إضافة الخضار ١٠٠ درجة مئوية 3 تسخين ثم ٩٨ درجة مئوية 4 ١٠ دقائق ← ٢ دقائق	المزج	غير مستخدم		مهروس الجزر
= السرعة المحددة					
ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.					

برنامج الطهي بالبخار 28

استخدمي إعداد الطهي بالبخار لطهي الخضراوات والدجاج والأسماك بالتبخير. استخدمي إعداد RINSE (شطف) لتنظيف السلطانية سريعاً قبل فكها للتنظيف. لأفضل النتائج، فكي دائماً السلطانية لتنظيفها ثم جففيها جيداً قبل إعادة التركيب.

مرحلة البرنامج	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	نطاق السرعات	خيارات التقليل المتاحة
STEAM (الطهي بالبخار)	(لا يمكن ضبطه)	٥ ثوان إلى ٢ ساعة	٠ (لا يمكن ضبطه)	
RINSE (شطف)	(لا يمكن ضبطه)	١ دقيقة دورة ٥ × ٥ مرات	(لا يمكن ضبطه)	—

البرنامج الفرعي	المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
	المكونات ١	المكونات ٢	المكونات ٣	المكونات ٤		
QUICK CASSEROLES (الليخات السريعة)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 ② تسخين	إضافة الخضراوات واللحوم ١٨٠ درجة مئوية 4 ② ٢ دقائق ثم 3 ② ٣ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 1 ② ٢٠ دقيقة	غير مستخدم		يخنة الدجاج
EASY DISHES (أطباق سهلة)	إضافة الزيت والخضراوات واللحوم والسوائل ٩٨ درجة مئوية 3 ② ٢٠ دقيقة	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم		يخنة اللحم البقري
RISOTTO (الريسوتو)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 ② تسخين	إضافة الأرز ٩٨ درجة مئوية 4 ② ٤ دقائق	إضافة الخضراوات واللحوم ٩٨ درجة مئوية 4 ② ٢ دقائق ثم 3 ② ٣ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 4 ② ١٠ دقائق		دجاج الريسوتو
CASSEROLES (الليخات)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 ② تسخين	إضافة اللحم ١٨٠ درجة مئوية 4 ② ٢ دقائق ثم ١٤٠ درجة مئوية 3 ② ٣ دقائق	إضافة الخضراوات ١٤٠ درجة مئوية 1 ② ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 1 ② ٢ ساعة		يخنة اللحم البقري
VEGETARIAN DISHES (أطباق نباتية)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 ② تسخين	إضافة الخضراوات ١٢٠ درجة مئوية 3 ② ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 3 ② ٢٠ دقيقة	غير مستخدم		حساء الحمص
SLOW COOK (الطهي البطيء)	٩٥ درجة مئوية ← تسخين ٢ ساعة	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم		تركيب قابس السلطانية ⑥1

② = السرعة المحددة

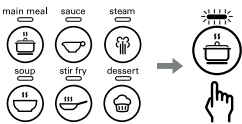
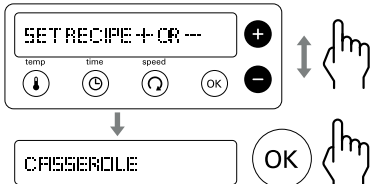
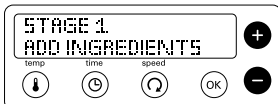

ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.

الطهي البطيء

أزيلي محور دوران السلطانية عن طريق فك صامولة محور الدوران ⑥٥ الموجودة أسفل السلطانية، ثم ارفعيه للخارج. ركيبي قابس السلطانية ⑥1 مع التأكد من تركيب الطوق ⑥2 ثم لفي صامولة محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة لربطها في موضع التثبيت.

استخدام برامج الطهي سابقة الإعداد

تحديد برنامج طهي

	<p>١ اضغطي على زر برنامج الطهي المراد. ملاحظة: في حالة الضغط على زر برنامج سابق الإعداد، سوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.</p>
	<p>٢ اضغطي على زر (+) أو (-) لتحديد برنامج الطهي سابق الإعداد المراد ثم اضغطي على زر OK (موافق) لتأكيد الاختيار.</p>
	<p>٣ اتبعي التعليمات الموضحة على شاشة العرض وراجعى وصفة التحضير ذات الصلة بالبرنامج.</p>
	<p>٤ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).</p>

ضبط البرامج الفرعية

- خلال كل مرحلة، يمكن ضبط إعدادات درجة الحرارة والوقت والسرعة حسب الحاجة. اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) ④ وحددي الإعداد المراد ضبطه. استخدمى الزرين (+) و(-) لتغيير الإعداد، ثم اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لمتابعة عملية الطهي.
- استخدمى الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

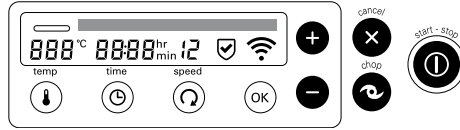
يختلف عدد المراحل المتاحة لكل برنامج فرعي. الجدول التالي يوضح نطاق إعدادات درجة الحرارة والوقت والسرعة المتاحة لكل مرحلة.

المرحلة	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليب المتاحة
١ - ٤	٣٠ - ١٨٠ درجة مئوية	٥ ثوان إلى ٨ ساعة	١٢-١

الوضع اليدوي – متابعة													
<ul style="list-style-type: none"> • اضغطي على هذا الزر لإلغاء مرحلة برنامج الطهي أو الوظيفة المحددة في أي وقت. • في حالة الضغط على الزر خلال برنامج طهي سابق الإعداد، عندئذ تعود الوحدة إلى المرحلة السابقة. • للإلغاء والعودة إلى وضع الاستعداد، اضغطي مع الاستمرار لمدة ٣ ثوان، عندئذ تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة عند إلغاء الوظيفة. 	<p>cancel/</p> 												
<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 كانت الوحدة أو المكونات باردة. في حالة الضغط يدوياً على الزر مع الاستمرار، تعمل الوحدة على السرعة القصوى فقط ويبدأ العد التصاعدي على الشاشة حتى ٢ دقيقة.</p> <p>الوحدة/المكونات ساخنة (عرض تحذير درجة الحرارة الساخنة على شاشة العرض)</p> <p>ملاحظة: لمنع حدوث تناثر مفرط للمكونات، يجب أن تقتصر سرعة المعالجة على السرعة ٦ عندما تكون درجة حرارة السلطانية/المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية. اضغطي على الزر مع الاستمرار، عندئذ تبدأ السرعة في الزيادة تلقائياً إلى أن يتم 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 (الفرم).</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب دائماً تركيب غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرغ. 	<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>start - stop</p> 												
تلميحات ونصائح للطهي													
<ul style="list-style-type: none"> • الكميات الكبيرة من المكونات تستلزم أوقات تقليب مطولة بحيث يحدث تسخين متساوي لجميع المكونات. • استخدمى أداة التقليب أو الخفاقة. • درجة الحرارة حتى ٩٠ درجة مئوية. • سرعات تقليب مستمرة من ٤ إلى ٦. 	<p>الطهي في السلطانية</p> <p>التسخين مع مكونات الألبان</p>												
<ul style="list-style-type: none"> • درجة الحرارة حتى ١٨٠ درجة مئوية. • تسخين الزيت قبل إضافة المكونات الأخرى يعطي دائماً نتائج أفضل. • إزالة غطاء فتحة التعبئة الموجود في الغطاء العلوي للسلطانية عند قلي اللحوم. • التأكد من جفاف السلطانية والغطاء العلوي قبل إضافة الزيت. • عدم تجاوز مستوى سعة التعبئة القصوى للزيت وهو ٠.٥ لتر المشار إليه في السلطانية وذلك عند تسخين الزيت. 	<p>القلي</p>												
<table border="1"> <tr> <td>إذابة الشكولاته</td><td>٦٠ درجة مئوية</td></tr> <tr> <td>الغلي ببطء</td><td>٩٤ إلى ٩٩ درجة مئوية</td></tr> <tr> <td>الغلي</td><td>١٠٠ درجة مئوية</td></tr> <tr> <td>التبخير</td><td>١٠٠ إلى ١٠٤ درجة مئوية</td></tr> <tr> <td>تحضير الخضار السوتيه</td><td>١٢٠ درجة مئوية</td></tr> <tr> <td>تحمير اللحم</td><td>١٤٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية</td></tr> </table>	إذابة الشكولاته	٦٠ درجة مئوية	الغلي ببطء	٩٤ إلى ٩٩ درجة مئوية	الغلي	١٠٠ درجة مئوية	التبخير	١٠٠ إلى ١٠٤ درجة مئوية	تحضير الخضار السوتيه	١٢٠ درجة مئوية	تحمير اللحم	١٤٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية	<p>إرشادات درجات الحرارة</p>
إذابة الشكولاته	٦٠ درجة مئوية												
الغلي ببطء	٩٤ إلى ٩٩ درجة مئوية												
الغلي	١٠٠ درجة مئوية												
التبخير	١٠٠ إلى ١٠٤ درجة مئوية												
تحضير الخضار السوتيه	١٢٠ درجة مئوية												
تحمير اللحم	١٤٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية												

الوضع اليدوي

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



- حددي الإعداد المطلوب تغييره واستخدمي الزرين (+) و(-) لضبط الإعداد. ملاحظة:
- اضغطي مع الاستمرار على الزرين (+) و(-) للتنقل خلال الإعدادات سريعاً.
- عند تحديد أحد الإعدادات، يومض الرمز المقابل للإعداد على الشاشة.
- يتم قفل الإعداد بعد ٤ ثوانٍ في حالة عدم اتخاذ أي إجراء.

<p>يمكن تعيين درجة الحرارة من ٣٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية بخطوة زيادة مقدارها ١ درجة مئوية. أو بطريقة أخرى، يمكن استخدام الوحدة بدون تعيين درجة حرارة من خلال استخدام الإعداد "OFF" (إيقاف).</p>	<p>temp</p> 
<p>يمكن تعيين الوقت من ٥ ثوانٍ إلى ٨ ساعات. ملاحظة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● في حالة عدم تعيين وقت، يبدأ العد التصاعدي لجهاز تحضير الطعام الطامي حتى الحد الأقصى للوقت وهو ٨ ساعات. 	<p>time</p> 
<p>يتوافر ١٢ إعداد للسرعة مما يسمح لك باختيار الإعداد المناسب لكل وصفة تحضير على حدة. بعض الوصفات تتطلب تقلباً مستمراً لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد من التقلب المتقطع للحفاظ على قوام الطعام. تتوافر إعدادات السرعة العالية لمعالجة الحساء وغيرها من الوصفات.</p> <p>السرعة ١</p> <p>تقلب مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة كل ٦٠ ثانية دورتي تقلب تقريباً، وهذا الإعداد مناسب لتقلب الخبزات وما شابه ذلك القوام.</p> <p>السرعة ٢</p> <p>تقلب مؤقت مع توقف مؤقت متوسط. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة كل ١٥ ثانية دورتي تقلب تقريباً.</p> <p>السرعة ٣</p> <p>تقلب مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقلب على السرعة المنخفضة كل ٥ ثوانٍ دورتي تقلب تقريباً.</p> <p>السرعات ٤ إلى ١٢</p> <p>سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى السرعة القصوى.</p>	<p>speed</p> 

 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  	
<p>مؤشر تحذير السخونة أقل من ٦٠ درجة مئوية - لا يوجد شريط أحمر أعلى من ٦٠ درجة مئوية - شريط أحمر ممتلئ</p>	
<p>تعرض شاشة العرض النصي معلومات الحالة ومعلومات وصفات التحضير ورسائل الخطأ.</p>	WELCOME TO kCook
<p>تعرض درجة الحرارة المحددة. OFF (إيقاف)، ٣٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية. ملاحظة: في الوضع اليدوي - اضغطي على زر درجة الحرارة لمدة ٣ ثوان خلال التشغيل للتبديل بين درجة الحرارة المحددة ودرجة الحرارة الفعلية.</p>	125 °C
<p>تعرض الوقت المحدد بالساعات والدقائق والثواني. يمكن تعيين الوقت من ٥ ثوان إلى ٨ ساعات ويبدأ العد التنازلي بمجرد الضغط على زر Start/Stop (بدء/إيقاف). في حالة عدم تعيين وقت خلال الوضع اليدوي، يبدأ العد التصاعدي للوقت.</p>	2:27hr
<p>تعرض وظيفة السرعة التي تم تحديدها. نطاق السرعات من ١ إلى ١٢.</p>	12
<p>عند ظهور الرمز  على شاشة العرض، فيعني ذلك أن عملية الطهي ستستمر ولا توجد إجراءات أخرى.</p>	
<p>علامة اتصال Wi-Fi وميض - محاولة الاتصال مع شبكة اتصال Wi-Fi. ضوء ثابت - نجاح الاتصال مع شبكة Wi-Fi.</p>	

تلميحات ونصائح

- استخدمني دائماً مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- دائماً تبقى كمية صغيرة من بقايا المكونات على سطح قرص التقطيع بعد المعالجة.
- عند بثّر الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج المباشور قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.

هام

- يمكن لف القلنسوة فقط في اتجاه عقارب الساعة. لا تحاولي لف القلنسوة في اتجاه عكس عقارب الساعة فقد يتسبب ذلك في إتلافها.
- في حالة عدم خروج الطعام من مخرج الطعام، أوقفي تشغيل الجهاز وتأكدي من عدم انحشار الطعام أسفل قرص التقطيع وتأكدي أيضاً من تركيب سطح الرفع. أزيل أي انحشار للطعام موجود قبل متابعة المعالجة.
- في حالة عدم الاستخدام، أزيل ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) واستبدليه بغطاء المخرج.

عند استخدام ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) للتقطيع أو البشر مباشرة في السلطانية، يمكن استخدام مهائى الغطاء العلوي ⑥ (٦٠) لتوجيه المكونات.

١ أزيل غطاء فتحة التعبئة.

٢ حاذي ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) مع الموضع

▼...

٣ ضعي المهائى على فتحة غطاء التعبئة ⑤ (٥) مع توجيهه المقبض ناحية اليسار.

٤ لفي ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) إلى الموضع ①.

٥ استخدمني ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) كما هو موضح في قسم "استخدام ملحق Direct Prep (التحضير المباشر)".

هام

- امسكي دائماً مهائى الغطاء العلوي عن طريق ماسكة الأصابع عند تركيبه أو إزالته.
- يجب إزالة المهائى قبل تركيب غطاء فتحة التعبئة

تلميحَات ونصائح

- لا تتجاوزي مستوى سعة التعبئة القصوى وهو ٢,٦ لتر المشار إليه داخل السلطانية.
- لا تتجاوزي مستوى سعة التعبئة القصوى للزيت وهو ٥,٥ لتر المشار إليه وذلك عند تسخين الزيت.
- يجب فرم اللحم النئى والخضراوات ذات القوام الصلب إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى السلطانية.
- استخدمى ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) لبشر أو تقطيع المكونات مباشرة فى السلطانية (راجعى قسم "استخدام ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)").
- لتجنب الالتصاق أو الحرق، استخدمى دائماً إحدى الأدوات عند معالجة وصفات التحضير التى يدخل الحليب فى مكوناتها.
- قطعى المكونات إلى قطع متساوية، حيث يساعد ذلك على الطهى المتساوى.
- استخدمى الملقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهى.

إيقاف تشغيل الأصوات

- تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة خلال مراحل مختلفة من الاستخدام. لإيقاف تشغيل الصوت، اضغطى مع الاستمرار على زر Cancel (إلغاء) (38) وفى نفس الوقت شغلى الوحدة من خلال مفتاح On/Off (إيقاف/تشغيل).
- لتشغيل النغمة الصوتية القصيرة مرة أخرى، فقط أوقفى تشغيل الجهاز ثم أعيدى تشغيله مرة أخرى.

استخدام ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

أقراص التقطيع

- لا يتم تزويد جميع الأقراص المدرجة هنا داخل صندوق البيع، حيث أن الأقراص المزودة مع صندوق البيع تعتمد على فئة موديل الجهاز. راجعى قسم "الخدمة ورعاية العملاء" للحصول على معلومات حول كيفية شراء أقراص غير مزودة فى صندوق بيع الجهاز.
- يمكن تمييز أقراص التقطيع حسب الرقم الموجود عليها على النحو التالى:
- **القرص رقم ١** - قرص البشر الناعم جداً للاستخدام مع جبن البارميزان.
- **القرص رقم ٢** - قرص البشر الناعم للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.
- **القرص رقم ٣** - قرص البشر الخشن للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.
- **القرص رقم ٤** - قرص البشر التقطيع الرفيع للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.
- **القرص رقم ٥** - قرص التقطيع السميك للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.

تركيب واستخدام الملحق

- ١ ركبى الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية وأزيلي غطاء فتحة التعبئة فى حالة البشر أو التقطيع مباشرة داخل السلطانية.
- ٢ أزيلي غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) 1.

- ٣ ركبى القلنسوة (58) على مخرج محور دوران ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) عن طريق محاذاة الرمز ٧، ثم اضغطى لأسفل ولفى فى اتجاه عقارب الساعة للاستقرار فى موضع التعشيق 2.
- ٤ عن طريق الإمساك من خلال مقبض الأصابع، ادفعى قرص التقطيع المراد استخدامه على محور الدوران 8. كل قرص تقطيع مميز عن طريق رقم مكتوب عليه، ويجب أن يكون الرقم موجهاً لأعلى عند دفع القرص على محور الدوران.
- ٥ ركبى سطح الرفق (54) على محور الدوران مع توجيه الحافة لأعلى فى مقابل الجانب السفلي من قرص التقطيع 4.
- **ملاحظة:** فى حالة عدم تركيب سطح الرفق، سيحدث انحسار للطعام أسفل قرص التقطيع ولن يخرج الطعام من أنبوب التمديد.
- ٦ ركبى الغطاء العلوي لملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) على القاعدة عن طريق لفه فى اتجاه عقارب الساعة.
- ٧ ركبى ملحق تحضير الطعام فى القلنسوة ولفى فى اتجاه عقارب الساعة ليستقر فى موضع التعشيق 6.
- ٨ بمجرد التركيب، يمكن لف ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) فى اتجاه عقارب الساعة إلى المواضع التالية 6:

▼ ...	لتركيب وفك مجموعة ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر). لا تشغلى ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) عند تثبيته فى هذا الموضع.
① ◀	للتقطيع أو البشر مباشرة داخل سلطانية الطهى من خلال فتحة غطاء التعبئة.
② ◀	للتقطيع أو البشر داخل حاوية بحجم مناسب. عند توجيه الملحق فى الموضع ②، يمكن تركيب أنبوب التمديد (67) من خلال حركة انزلاقية فى مخرج الطعام (66).

- **ملاحظة:** سستمعين صوت طقطقة عند تثبيت الملحق فى كل موضع مع محاذاة الرسم التوضيحي مع الرمز ٧ الموجود على الوحدة.
- ٩ قطعى المكونات بحجم يناسب أنبوب التغذية (60).
- ١٠ اضغطى على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) 7 الخاص بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) وفى نفس الوقت ادفعى المكونات بقوة متساوية باستخدام عصا دفع المكونات.
- يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية.
- استخدمى الملقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لتوجيه أى قطع طعام مقطعة أو مبشورة متبقية على الغطاء العلوي إلى داخل فتحة غطاء التعبئة.
- ١١ لإزالة الملحق، لفى فى اتجاه عقارب الساعة لحين محاذاة الرمز ٧ مع الرمز ٧ وارفعيه لأعلى.
- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي الخاص بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر).

استخدام جهاز تحضير الطعام الطاهي

لن يعمل الجهاز إلا في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.

٧ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) 40 الخاص بسلطانية الطهي لبدء عملية الطهي.

٨ البرامج سابقة الإعداد - في نهاية كل مرحلة وبمجرد انتهاء عملية الطهي تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة ويدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة. اتبع التعليمات الموضحة على الشاشة للانتقال إلى المرحلة التالية.

٩ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) ثم أزيل الغطاء العلوي. توخي الحذر، حيث تكون السلطانية والغطاء العلوي ساخنين. لمتابعة عملية الطهي، أعيد تركيب الغطاء العلوي واضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).

• الوضع اليدوي - في نهاية عملية الطهي، يقوم المؤقت بالعد التنازلي حتى القيمة 00:00 وتصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة.

وضع الاستعداد

• لإدخال الوحدة في وضع الاستعداد، اضغطي مع الاستمرار على زر Cancel (إلغاء) لمدة ٣ ثوان.

• في حالة عدم الاختيار خلال ٣٠ دقيقة، ستدخل الوحدة في وضع الاستعداد ويتم عرض الرسالة التالية على الشاشة "WELCOME TO kCook" (مرحباً في kCook). اضغطي على أية وظيفة لإعادة تنشيط الوحدة.

دورة التدفئة

• تقوم دورة التدفئة (Keep Warm) بتقليب المكونات عند درجة حرارة ٦٢ درجة مئوية.

• أزيل الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكونات أخرى. ثم اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لمتابعة عملية الطهي.

• عندما يصل المؤقت إلى قيمة العد التنازلي 00:00 في نهاية كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي، ستدخل الوحدة 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.

• لن تقوم دورة التدفئة (Keep Warm) بالتسخين إذا كان إعداد درجة الحرارة المعين أقل من ٦٢ درجة مئوية.

بعد الطهي

• توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه 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 قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.

• يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند الحمل والتنظيف.

١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) 20 الموجود على الجانب الأيمن من وحدة الطاقة (الموتور). تصدر الوحدة نغمة صوتية قصيرة ويتم عرض الرسالة التالية على الشاشة "WELCOME TO kCook" (مرحباً في kCook).

٢ ركب السلطانية 13 في وحدة الطاقة (الموتور) عن طريق محاذاة وتشبيك الأسنة الموجودة في الجانب الخلفي من الوحدة. اضغطي لأسفل قليلاً لتركيبتها في موضع التثبيت. ملاحظة: لن تتمكني من تركيب السلطانية بشكل صحيح إلا عند توجيهاها في موضع التركيب على نحو صحيح.

• لإزالة السلطانية، اضغطي في نفس الوقت على كلا زرَي تحرير السلطانية 14 (موجودين أسفل مقبضي السلطانية) وارفعي السلطانية.

٣ حددي أي من الخيارات التالية:

3A Manual Cooking (الطهي اليدوي) - راجعي قسم الوضع اليدوي.

3B Pre-set Programmes (البرامج سابقة الإعداد): راجعي قسم "استخدام البرامج سابقة الإعداد" لمزيد من المعلومات حول الاستخدامات.

☑ برنامج الوجبة الأساسية 26

☑ برنامج الصلصات 27

☑ برنامج الطهي بالبخار 28

☑ برنامج الحساء 29

☑ برنامج القلي بالتقليب 30

☑ برنامج الحلويات 31

ملاحظة: في حالة الضغط على زر برنامج سابق الإعداد، سوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.

٤ ركب شفرة مضرب 7a maxblade، سكين التقطيع 7b midiblade، أداة التقليب 8، الخفاقة 9 أو قابس سلطانية الطهي البطني 61 في السلطانية.

أداة السلطانية	الاستخدام
Maxblade	لفرم المكونات قبل الطهي أو للهرس بعد الانتهاء من الطهي تماماً. لا تستخدمه مع العجين أو الكعكات.
Midiblade	لتحضير العجائن وخلطات الكعكات.
أداة التقليب	لوصفات التحضير التي تحتاجي فيها إلى التقليب الخفيف بدون فصل المكونات. لا تستخدمها مع الجهاز على سرعة أعلى من ٩.
الخفاقة	لخفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والقشدة والمايونيز والصلصة الهولندية.

٥ أضيفي المكونات المراد تحضيرها أو طهيها.

٦ ركب الغطاء العلوي وغطاء فتحة التعبئة. اضغطي على الغطاء العلوي لأسفل مع لفه في اتجاه عكس الساعة لحين محاذاته مع مقبضي السلطانية الطهي.

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي
- ② خارج الغطاء العلوي (رمادي)
- ③ السنة التعشيق
- ④ داخل الغطاء العلوي (شفاف)
- ⑤ فتحة غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي
- ⑥ طوق الغطاء العلوي
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ أداة التقليل
- ⑨ الخفاقة
- ⑩ محور الدوران
- ⑪ طوق محور الدوران
- ⑫ مقبض السلطانية
- ⑬ سلطانية الطهي
- ⑭ أزرار تحرير السلطانية
- ⑮ صامولة محور الدوران
- ⑯ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑰ شاشة العرض
- ⑱ غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ⑲ مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ⑳ مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف)
- ㉑ ملعقة بلاستيكية

ملحق الطهي بالبخار

- ㉒ قاعدة صينية الطهي بالبخار
- ㉓ وحدة التخزين
- ㉔ رف صينية الطهي بالبخار
- ㉕ غطاء صينية الطهي بالبخار

لوحة العرض

- ㉖ برنامج الوجبة الأساسية
- ㉗ برنامج الصلصات
- ㉘ برنامج الطهي بالبخار
- ㉙ برنامج الحساء
- ㉚ برنامج القلي بالتقليب
- ㉛ برنامج الحلويات
- ㉜ زر درجة الحرارة
- ㉝ زر الوقت
- ㉞ زر السرعة
- ㉟ زر OK (موافق)
- ㊱ زر زيادة (+)
- ㊲ زر إنقاص (-)
- ㊳ Cancel (إلغاء)
- ㊴ Chop (الفرم)
- ㊵ زر Start/Stop (بدء/إيقاف) - سلطانية الطهي
- ㊶ زر Start/Stop (بدء/إيقاف) - ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

العلامات الظاهرة على شاشة العرض

- ㊷ اختيار درجة الحرارة
- ㊸ تحذير درجة حرارة عالية
- ㊹ شاشة عرض نصي

- ㊺ اختيار الوقت
- ㊻ اختيار السرعة
- ㊼ وضع الطهي
- ㊽ علامة اتصال Wi-Fi

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- ㊾ عصا دفع المكونات/فنجان المعايرة
- ㊿ أنبوب التغذية
- ① الغطاء العلوي لملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ② محور الدوران
- ③ قرص
- ④ قرص بشر ناعم جداً (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑤ قرص بشر ناعم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑥ قرص بشر خشن
- ⑦ قرص تقطيع ربع
- ⑧ قرص تقطيع سميك (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑨ سطح الرفع
- ⑩ القاعدة
- ⑪ مخرج الطعام
- ⑫ أنبوب التمديد
- ⑬ قلنسوة
- ⑭ حقيبة تخزين الأقراص
- ⑮ مهابئ الغطاء العلوي

الطهي البطيء

- ⑯ قابس السلطانية
- ⑰ طوق السلطانية

اختيار اللغة

في المرة الأولى لتشغيل جهاز تحضير الطعام، يكون الإعداد الافتراضي للغة شاشة العرض هو اللغة الإنجليزية "English".	
	<p>١ لتغيير اللغة، اضغط على زر الاستمرار على زر OK (موافق) ⑳ واستخدم مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ㉑ لتشغيل الوحدة.</p> <p>• تظهر الرسالة التالية على الشاشة LANGUAGE SET UP PRESS "START TO CONTINUE" (إعداد اللغة اضغط على START للمتابعة).</p> <p>٢ لتغيير اللغة اضغط على زر (+) أو (-) لحين عرض اللغة المطلوبة على الشاشة. بمجرد تحديد اللغة المطلوبة، اضغط على زر OK (موافق) للتأكيد. تعرض الوحدة الرسالة التالية "WELCOME TO kCook" (مرحباً في kCook).</p> <p>٣ لتغيير اللغة في أي مرحلة لاحقة، كرري الإجراء الموضح أعلاه.</p>



توصيل الجهاز م تطبيق Kenwood World app

- يتيح لك تطبيق Kenwood World app التحكم في جهازك عن طريق الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي.
١. نزلي تطبيق Kenwood World app على هاتفك الذكي أو جهازك اللوحي.
٢. بمجرد تنزيل التطبيق، افتحيه واتبعي التعليمات الموضحة على الشاشة.

رقم PIN

- سيتم طلب إدخال هذا الرقم من قبل تطبيق Kenwood World app.
 - يمكن اتصال الجهاز فقط عند عرض رقم PIN على شاشة العرض. في حالة إدخال رقم PIN على نحو غير صحيح، اتبعي التعليمات الموضحة في التطبيق وأعدي المحاولة.
 - لعرض رقم PIN الخاص بالوحدة، اضغطي مع الاستمرار على زر OK لمدة ٣ ثوان (فقط عن التوصيل مع شبكة Wi-Fi).
- ملاحظة:

اتصال Wi-Fi

- يعمل بتقنية الاتصال IEEE802.11 b,g and n على تردد ٢,٤ غيغاهرتز، ويتصل مع شبكات الاتصال عن طريق مفتاح WPA2-PSK

التوافق

يتوافق تطبيق Kenwood World app مع أحدث إصدارات نظامي التشغيل iOS وAndroid.

قائمة اتصال Wi-Fi	
<p>١. عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد، اضغطي على زر الزيادة (+) لمدة ٣ ثوان.</p> <p>٢. اضغطي على زري (+) و(-) للتنقل خلال القائمة ثم اضغطي على زر OK لتأكيد الاختيار المحدد.</p> <p>٣. لإنهاء قائمة اتصال Wi-Fi، اضغطي على زر الإلغاء Cancel. تعود أيضاً الوحدة إلى وضع الاستعداد في حالة عدم نشاطها لمدة ١٠ ثوان.</p>	
إعادة تعيين إعدادات المصنع الخاصة باتصال Wi-Fi	<p>يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كافة بيانات اتصال Wi-Fi المخزنة في الوحدة وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع الافتراضية.</p> <p>عند تحديد هذه الخيار، تعود الوحدة إلى وضع الاستعداد.</p> <p>هام</p> <p>عند التخلص من الوحدة، من الهام جداً إعادة تعيين إعدادات المصنع الافتراضية لحماية بياناتك الشخصية.</p>
MAC:	يعرض هذا الخيار تلقائياً عنوان Wi-Fi MAC الخاص بالجهاز.

ملحق الطهي بالبخار

- ينتج هذا الملحق بخاراً مما قد يسبب حدوث حروق.
- تجنبني الإصابة بالحروق نتيجة البخار المتصاعد عن ملحق الطهي بالبخار، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي.
- توخي الحذر عن التعامل مع الأجزاء، فأي سائل أو تكثيف يكون ساخناً جداً.
- استخدمني قفازات الفرن.
- اطهي اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- في حالة استخدام قاعدة صينية ورف ملحق الطهي بالبخار، ضعي اللحوم والدواجن والأسماك في السلة السفلية بحيث لا يحدث تنقيط لسوائل هذه المأكولات على الطعام الموجود أسفلها.
- لا تعيدي تسخين الأرز في صينية ملحق الطهي بالبخار.

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 تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة
- الجهاز يحتوي ويستخدم وحدة الاتصال اللاسلكي FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- يتوافق هذا الجهاز مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة بالتنظيمات الأوروبية 2014/53/EU

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أزيل 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 والتنظيف".

- 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.
- تأكدي دائماً من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح مع قاعدة الدوران لتجنب حدوث تلفيات في جهاز تحضير الطعام لديك.
- استخدمي دائماً أزرار تحرير السلطانية ⑭ قبل محاولة إزالة سلطانية الطهي.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن 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.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- الأقراص حادة جداً، لذلك توخي الحذر عند التعامل معها أثناء التركيب والفك والتنظيف. امسكيها دائماً بقبضة الإصبع بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراص التقطيع عن الحركة تماماً.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدمي عصا دفع الطعام المزودة فقط.
- لا تستخدم قوة مفرطة لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية - فقد تتسبب في تلف الملحق.
- احذري ملامسة الأجزاء المتحركة. ابعدي أصابعك عن فتحة الإخراج ⑤⑥.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر):
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري لحين توقف الأقراص عن الحركة تماماً.
- امسكي دائماً مهائئ الغطاء العلوي عن طريق ماسكة الأصابع عند تركيبه أو إزالته.

- لا تتجاوز السعات القصوى المحددة.
- لا تتجاوز مستوى سعة التعبئة القصوى وهو ٦, ٢ لتر المشار إليه داخل السلطانية.
- عند القلي، يحذر تجاوز سعة الزيت القصوى والمحددة على السلطانية وهي ٥, ٠ لتر كحد أقصى. أزيل أي كمية زائدة من السائل/الماء قبل إضافة الطعام إلى الزيت.
- 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.
- استخدم المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم 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 واستخدم مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر عند تسرب البخار عن السلطانية، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة خلال وضع الطهي أو بعد عملية الطهي.
- لا تزيل الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء غليان السائل.
- استخدم قفازات الفرن عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء استخدام الجهاز أو بعد عملية الطهي
- ركب دائماً غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرم أو هرس المكونات.
- شغل الجهاز دائماً مع تركيب غطاء التعبئة، ما لم يذكر غير ذلك في وصفة التحضير.
- استخدم 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 تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل الجهاز، استخدم دائماً زر Start/Stop (بدء/إيقاف) أو زر Cancel (إلغاء).
- لا تستخدم شفرة مضرب "maxblade" 7a مع العجائن أو خلطات الكعكات. استخدم "midiblade" 7b.
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكد دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.

لسلامتك

- اقربي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيللي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- للتشغيل الصحيح، تأكدي أن قاعدة السلطانية نظيفة وجافة قبل تركيب وحدة الطاقة (الموتور).
- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل:
 - فك وتركيب الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- أزيللي دائماً أداة التقليل والخفاقة قبل صب محتويات السلطانية لتجنب حدوث حروق نتيجة للمكونات المتطايرة.
- توخي الحذر عند صب سائل ساخن إلى داخل جهاز تحضير الطعام حيث قد يتسرب السائل الساخن عن الجهاز نتيجة التبخير المفاجئ.
- صممت الشفرات بحيث يتم تركيبها والإبقاء عليها على محور الدوران ويمكن إزالتها فقط بمجرد إفراغ محتويات السلطانية تماماً. الشفرات حادة جداً يرجى التعامل معها بمنتهى الحذر.
- أبقى على يدك وأدوات المطبخ خارج السلطانية أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة ترك الجهاز دون ملاحظة في وضع الطهي، فيجب الانتباه للتالي:-
 - تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والساعات القصوى؛
 - تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل؛
 - تحققني من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية كافية من السائل حتى لا يحدث احتراق للطعام قيد الطهي.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من إفراغ السلطانية وتركيب غطاء المخرج قبل تحريك الجهاز. لا ترفعي الجهاز باستخدام مقبضي السلطانية.
- لا تحركي الجهاز أثناء تشغيله أو بينما يكون ساخناً.
- يحذر استخدام جهاز أو ملحق تالف. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه. راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

جدول المحتويات

٣٢ - ٢٩	لسلامتك
٣٣	توصيل الجهاز مع تطبيق Kenwood World App
٣٣	قائمة اتصال Wi-Fi
٣٤	مفتاح الرسم التوضيحي
٣٤	اختيار اللغة
٣٦ - ٣٥	استخدام جهاز تحضير الطعام الطاهي استخدام ملحق Direct Prep
٣٧ - ٣٦	(التجهيز المباشر)
٣٨	تفسير رموز شاشة العرض
٤٠ - ٣٩	الوضع اليدوي
٤٧ - ٤١	استخدام البرامج سابقة الإعداد
٤٢	برنامج الوجبة الأساسية
٤٣	برنامج الصلصات
٤٥ - ٤٣	برنامج الطهي بالبخار
٤٦	برنامج الحساء
٤٦	برنامج القلي بالتقليب
٤٧	برنامج الحلويات
٤٩ - ٤٧	جدول توصيات الاستخدام
٥٠ - ٤٩	العناية والتنظيف
٥٠	الخدمة ورعاية العملاء
٥٢ - ٥١	دليل اكتشاف المشكلات وحلها

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2018 Kenwood Limited. All rights reserved.



134716/3