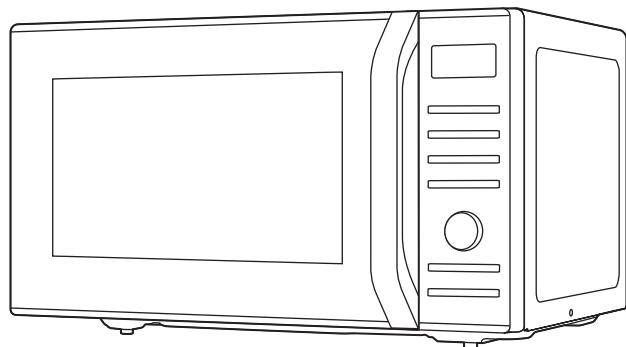




Operating Instructions (Original instructions)

Convection / Grill / Microwave Oven

Household Use Only



Model No. NN-CD57RB



Contents

Important safety instructions.....	2
General guidelines.....	8
Parts of your oven	10
Control panel	11
Accessories	13
Cookware and Utensil Guide.....	14
Cooking mode	16
Child safety lock	18
Quick Start Function.....	18
Microwave cooking and defrosting	19
Grilling	21
Convection cooking	23
Combination cooking.....	25
Multi-stage cooking.....	28
Quick 30 feature	30
Add time feature	30
Auto Defrost.....	31
Auto Menu	32
List of the Auto Menu.....	33
Auto Reheat.....	35
Healthy Menu/Re-Bake	37
Main Dish.....	40
Tandoori/Grill	50
Japanese	59
Soup/Snack	64
Dessert/Cake/Cookie.....	73
Side Dish (Gravy)	91
Side Dish (Dry)	102
Using the Aqua Clean Programme	110
Cooking and reheating guidelines	111
Questions and answers	112
Care of your oven	113
Specifications	114

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Important Safety Instructions:

Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.

Important safety instructions

WARNING

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. When your oven requires servicing, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
5. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
6. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION

1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/ containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
9. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
10.  Caution! Hot surfaces
Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION, CONVECTION and GRILLING. Take care and use oven gloves when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
11. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION, CONVECTION and GRILL function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
N.B.: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
12. While and after using the COMBINATION, CONVECTION and GRILL function, never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.
13. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
14. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.
15. Metallic containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

Important safety instructions

Installation

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing Instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation Voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the oven

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

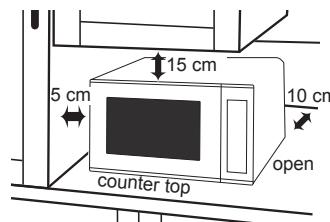
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.

3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Roller ring

- Do not remove the roller ring from the oven cavity floor.
- The roller ring and the oven cavity floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.
- If you accidentally remove the roller ring, gently place it back into the hole at the center of the oven cavity, ensuring it is properly positioned on the spindle beneath. The spindle has a flat surface designed to securely hold the roller ring in place during operation.

Wire rack

- The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
- The metal wire rack must ONLY be used as directed for GRILLING, CONVECTION and COMBINATION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200 g (7 oz.) of food on a manual COMBINATION programme. Failure to use accessories correctly could damage your oven.

- When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metallic container directly on wire rack. Always insert a glass plate or dish between wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.

Crispy plate

- Never use this on MICROWAVE only.
- Always place the tray in the centre of the glass tray and ensure it does not touch the wall of the oven cavity. Failure to do so, may cause sparking which would damage the cavity.
- Always use oven gloves when handling the hot tray.
- Do not place any heat-sensitive materials on the hot tray as this may cause burning.

Glass tray

- Always operate the oven with the roller ring and glass tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
- Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other glass tray.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
- Do not cook foods directly on the glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
- While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Important safety instructions

Short cooking time

As microwave cooking time is much shorter than other cooking methods, it is essential that recommended cooking time is not exceeded without first checking the food.

Factors that may affect cooking time are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking time.

Important

If the recommended cooking time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Small quantities of food

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking time and check the food frequently.

Foods low in moisture

Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn.

This oven has been developed for food use only.

We do not recommend to use for heating non food items such as therapeutic wheat/heat bags or hot water bottles.

Reheating

It is essential that reheated food is served "piping hot".

Remove the food from the oven and check that it is "piping hot", i.e. steam is being emitted from all parts and all sauce is bubbling. (You may choose to check the food has reached 72 °C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, e.g. lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer's packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

Standing time

Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots.

Cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

A steam cleaner is not to be used for cleaning.

Lids

Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave the food. If the lid remains, then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Baby bottles and food jars

When reheating baby bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 111.

Boiled eggs

Eggs in their shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

Foods with skins

Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

Paper and plastic

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use recycled paper products, e.g. kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

Liquids

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container. To prevent the possibility of sudden boil the following steps should be taken:

- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Deep fat frying

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing

Arcing may occur accidentally if a metallic container has been used, the wire rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used.

Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine. Continue to cook by GRILL.

Meat thermometer

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

General guidelines

STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10–15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2–5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, and small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season. For this reason cooking time may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking time may differ.

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.

These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING



Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking time. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

SHAPE



Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

LIQUIDS



All liquids must be STIRRED BEFORE, HALF WAY THROUGH AND AFTER heating. Water must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

TURNING AND STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half of the cooking time.

ARRANGING

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an AUTO PROGRAMME has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE



Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.

A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats faster.

CLEANING

As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Parts of your oven

1. Door handle

Pull to open the door. Opening the door during cooking will pause the cooking process without cancelling the programme. Cooking will resume once the door is closed and the Start button is pressed. It is completely safe to open the door at any time during a cooking programme, as there is no risk of microwave exposure.

2. Oven window

3. External air vents

4. Air vent

5. Menu labels

6. Convection heater

7. Grill elements

8. Microwave feed guide (Do not remove.)

9. Control panel

10. Power supply cord

11. Plug

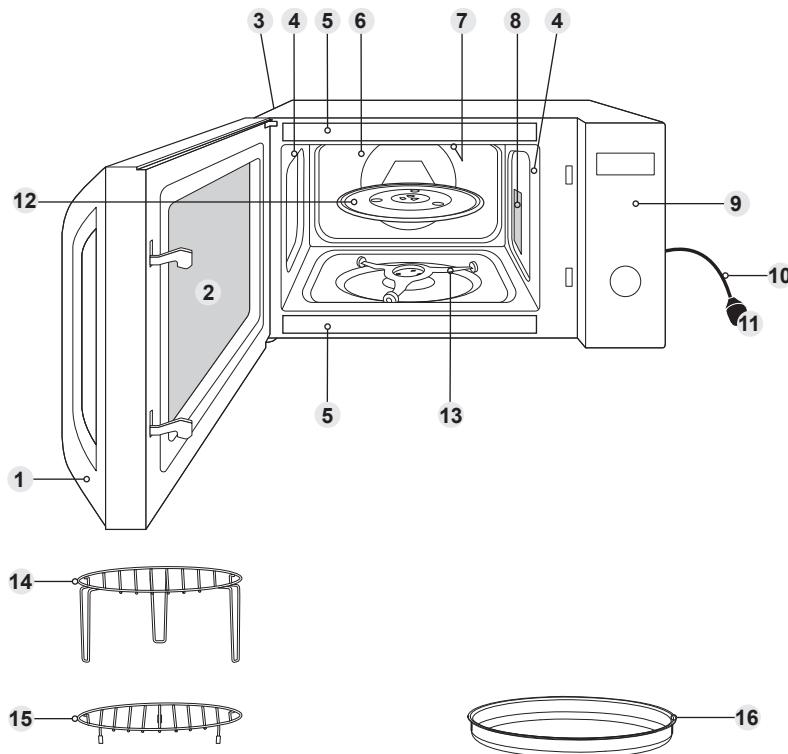
12. Glass tray

13. Roller ring

14. High wire rack

15. Low wire rack

16. Crispy plate

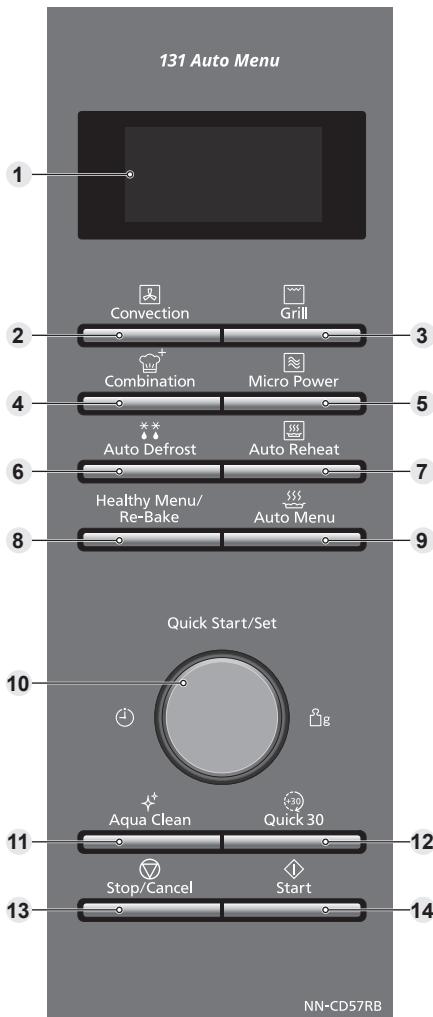


Identification and caution labels are attached on the oven.

■ Note

This illustration is for reference only.

Control panel



- Your control panel may have differences in appearance, but the words and functionality will be the same.

1 Display window (page 12)

When the oven is first plugged in, "88.88" appears in display window.

2 Convection button

3 Grill button

4 Combination button

5 Micro Power button

6 Auto Defrost button

7 Auto Reheat button

8 Healthy Menu/Re-Bake button

9 Auto Menu button

10 Dial

The dial has 3 functions (See details on page 12)

11 Aqua Clean button

12 Quick 30 button

13 Stop/Cancel button

Before Cooking:

One press clears your instructions.

During Cooking:

One press temporarily stops the cooking programme. Another press cancels all your instructions and a dot will appear on the display.

14 Start button

One press allows oven to begin functioning. If door is opened or Stop/Cancel is pressed once during oven operation, Start must be pressed again to restart oven.

■ Notes

1. If Start is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to dot.
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

Continued on the next page

Control panel

■ Beep sound

When a button is pressed correctly a beep will be heard. If a button is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages and at the point to stirring or turning the food in the Auto menus. After the completion of the preheating on CONVECTION or COMBINATION mode, three beeps sound. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times and "End" will be displayed.

Dial Feature



① Cooking time, Weight, Power, Temperature
Turn the dial first for entering cooking time for QUICK START function. (page 18)

After selecting a manual cooking mode, enter time, weight, power or temperature by turning the dial.
Use the dial for the Add Time function (page 30)

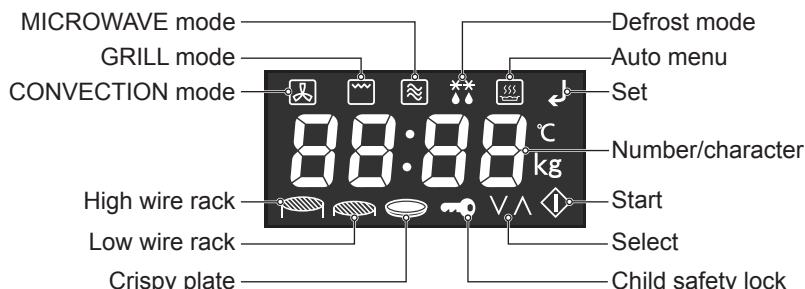
② Set

Press the dial to confirm the setting.
Set indicator () flashes when the setting needs to be confirmed.

③ Auto Menus (Auto Reheat, Healthy Menu/Re-Bake, Auto Menu)

After pressing Auto Reheat, Healthy Menu/Re-Bake, or Auto Menu, turn the dial to select Auto menus.

Display window



- When the oven is plugged in for the first time, "88.88" appears in display.
- Start indicator flashes when the setting is completed and preheating or cooking is ready to start. Press Start to start preheating or cooking.
- Set indicator flashes when a setting needs to be confirmed. Press dial to confirm the setting and proceed to next setting.
- High wire rack, Low wire rack, and Crispy plate indicator indicates which accessory to use for each Auto menu.
- Select indicator flashes when setting can be changed by turning the dial.

Accessories

mode		Glass Tray	Crispy plate	Wire Rack
MICROWAVE		✓	✗	✗
GRILL		✓	✓	✓
CONVECTION		✓	✓	✓
COMBINATION	GRILL + CONVECTION C-6 (COMBINATION 6)	✓	✓	✓
	GRILL + MICROWAVE C-1, C-5 (COMBINATION 1, 5)	✓	✓*	✓
	GRILL + CONVECTION + MICROWAVE C-2, C-3, C-4 (COMBINATION 2, 3, 4)	✓	✓*	✓

* Do not place the Crispy plate on the wire rack.

Note:

- Always operate the oven with the glass tray in place.

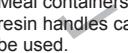
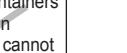
Cookware and Utensil Guide

Container	MICROWAVE	GRILL C-6 (COMBINATION 6)	CONVECTION	C-1 - C-5 (COMBINATION 1 - 5)
Included accessory Crispy Plate 	✗	✓	✓	Note: Do not place the crispy plate on the wire rack.
Included accessory Wire Rack 	✗	✓	✓	✓
Heat-proof glass container 	✓	✓	✓	✓
Non-heat-proof glass containers 	✗	✗	✗	✗
Heat-proof plastic containers 	✓	✗	✗	✗
Non-heat-proof plastic containers 	✗	✗	✗	✗
Ceramic procelain 	✓	✓	✓	✓
Disposable paperboard containers 	✓*	✓*	✓*	✓*
Lacquerware 	✗	✗	✗	✗

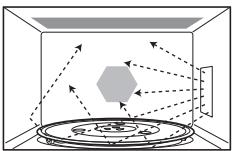
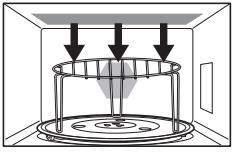
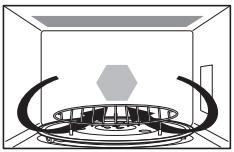
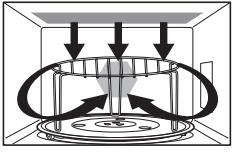
* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

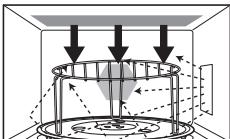
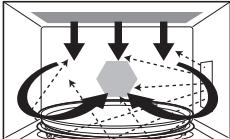
Note:

- Colour loss may be found in ceramic or porcelain containers with internal color pictures. Do not use such a container.

Container	MICROWAVE	GRILL C-6 (COMBINATION 6)	CONVECTION	C-1 - C-5 (COMBINATION 1 - 5)
Metal cookware 	X	Note: Meal containers with resin handles cannot be used. 	Note: Meal containers with resin handles cannot be used. 	X
Straw, Wicker, Wood 	X	X	X	X
Microwave safe cling film 	✓	X	X	X
Aluminium foil 	X	✓	✓	X
Silicon bakeware 	✓*	X	✓*	X
Waxed paper 	✓	X	X	X
Brown paper bags 	X	X	X	X
Oven cooking bag 	✓	✓*	✓*	✓
Paper towels and napkins 	✓	X	X	X
Thermometers microwave safe 	✓	X	X	X
conventional	X	✓	✓	X

Cooking mode

Cooking mode	Use of accessories	Uses	Containers
MICROWAVE 	None (Glass tray only)	<ul style="list-style-type: none"> Defrosting Reheating Melting: butter, chocolate, cheese. Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, meat, fish. Baking cakes without colour. No Preheating	<p>Use microwaveable, plates or bowls e.g. Pyrex®, directly on the glass tray.</p> <p>No metal.</p>
GRILL 	High wire rack or Low wire rack or Crispy plate	<ul style="list-style-type: none"> Grilling of thin meat or fish fillet. Toast grilling. Browning of dishes or meringue pies. No Preheating	If you use containers, use heatproof dishes, plates or bowls e.g. Pyrex® directly on the wire rack or on glass tray.
CONVECTION 	High wire rack or Low wire rack or Crispy plate	<ul style="list-style-type: none"> Baking of small items with short cooking times: puff pastry, cookies, roll cakes. Special baking: bread rolls, sponge cakes. Baking of pizzas and tarts. Preheating advised	<p>Heatproof, metal tin can be used on the wire rack.</p> <p>Do not place dishes directly on glass tray.</p>
GRILL + CONVECTION C-6 (COMBINATION 6) 	High wire rack or Low wire rack or Crispy plate	<ul style="list-style-type: none"> Roasting meats, thick steak. Roasting fish, vegetable. Preheating advised	<p>Heatproof, metal tin can be used on the wire rack.</p> <p>Do not place dishes directly on glass tray.</p>

Cooking mode	Use of accessories	Uses	Containers
GRILL + MICROWAVE C-1, C-5 (COMBINATION 1, 5) 	High wire rack or Low wire rack or Crispy plate	<ul style="list-style-type: none"> Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. Grilling chicken pieces (Turn over on halfway). No Preheating	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on the wire rack or on glass tray. Crispy plate on glass tray. No metal.
GRILL + CONVECTION + MICROWAVE C-2, C-3, C-4 (COMBINATION 2, 3, 4) 	High wire rack or Low wire rack or Crispy plate	<ul style="list-style-type: none"> Roasting meat and poultry Reheating and crisping (quiche, pizza, bread, lasagne, gratin). Preheating if necessary	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on the wire rack or on glass tray. Crispy plate on glass tray. No metal.

■ Note

Do not use the Crispy plate with the wire rack.

Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child safety lock can be set when the display shows a dot.

To Set:



Press Start 3 times within 10 seconds.
lights up on the display.
"Child" is indicated on the display.

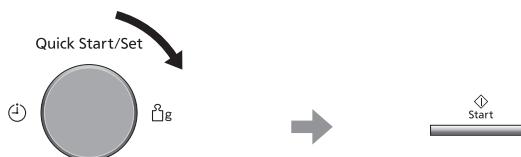
To Cancel:



Press Stop/Cancel 3 times within 10 seconds.
lights off.

Quick Start Function

This function allows you to quickly start the 1000 W (High) MICROWAVE programme.



Turn the dial to set the cooking time.

MICROWAVE power level is automatically set to 1000 W (High).

Press Start.

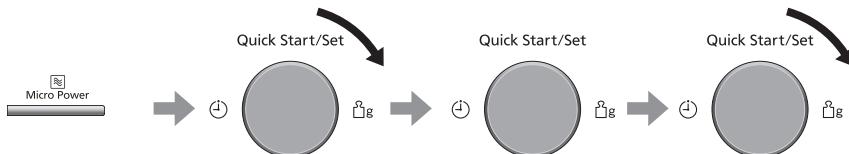
The 1000 W (High) MICROWAVE power programme will start and the time on the display will count down.

■ Notes

1. Maximum cooking time for the QUICK START function is 30 minutes.
2. You can use the QUICK START function to set the first stage of MULTI-STAGE COOKING. Set the second or third stage after turning the dial. See page 28 for the MULTI-STAGE COOKING.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven. There are 5 different microwave power levels available (see the chart below).



Press Micro Power.

lights up, and $\vee \wedge$ and $\leftarrow \rightarrow$ flash on the display.

Turn the dial to set the power level.

Press the dial to confirm the setting.

Turn the dial to set the cooking time.



Press Start.
The time will count down on the display.

Power Level		Max. time available
1000 W	High	30 minutes
715 W	Med-High	1 hour and 30 minutes
440 W	Medium	1 hour and 30 minutes
250 W	Defrost	1 hour and 30 minutes
100 W	Low	1 hour and 30 minutes

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 30 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
3. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
4. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 28.
5. DO NOT use MICROWAVE only with any metallic accessory in the oven.
6. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting.

Continued on the next page

Microwave cooking and defrosting

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programmes. Observe the standing times.

Standing Times

Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. After defrosting, allow to stand for a **minimum of one hour**. During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted by conduction.

N.B. If the food is not going to be cooked immediately, store it in the refrigerator.

Never refreeze defrosted food without first cooking it.

Minced Meat or Cubes of Meat and Seafood



Since the outside of these foods quickly defrosts, it is necessary to separate them, break the blocks into pieces frequently while defrosting and remove them when they have defrosted.

Small Portions of Food



Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the glass tray.

Bread

Loaves will require a standing time of 5-30 minutes to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Grilling

GRILL is particularly useful for thin slices of meat, steaks chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and all gratin dishes.

Use of accessories



Press Grill.

lights up, and and flash on the display.

Turn the dial to set the power level.

Level	
G-1	700 W
G-2	1000 W

Press the dial to confirm the setting.

**Turn the dial to set the cooking time.
(up to 1 hour and 30 minutes)**



Press Start.

The time will count down on the display.

Continued on the next page



Grilling

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 30 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
3. Place food on wire rack on glass tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
4. Never cover foods when grilling.
5. DO NOT preheat the oven.
6. There is no microwave power used in GRILL cooking.
7. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
8. After turning, return food to the oven and close door, and then press Start. The oven display will continue to count down the remaining grilling time.
9. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
10. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
11. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

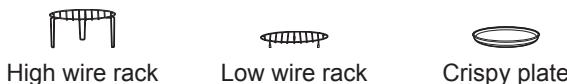
■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

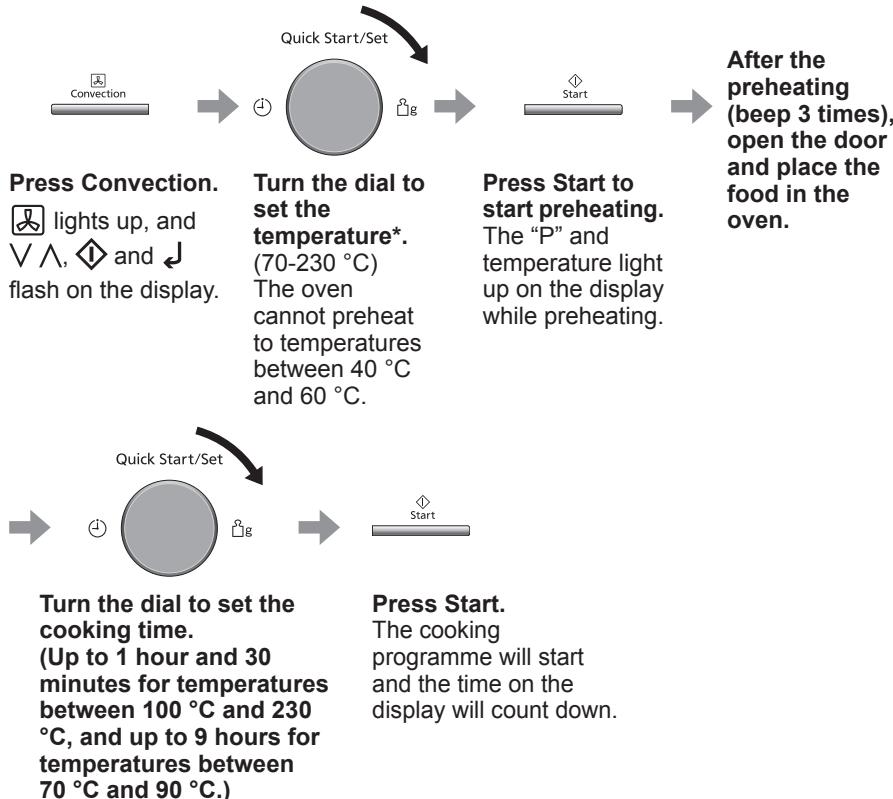
Convection cooking

The convection oven has a heating element with fan to give the dry heating needed to produce crisp, browned exteriors. Most conventional recipes will be suitable for use. (e.g. cookies, cakes, meat items and baked items) Most baked items require preheating the oven.

Use of accessories



With preheating

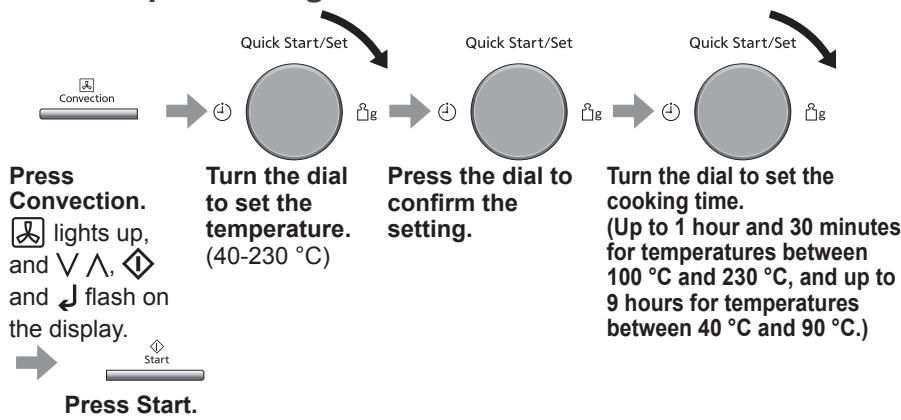


* You can also press Convection repeatedly to select the temperature.

Continued on the next page

Convection cooking

Without preheating



Temperature	Pre-prepared dishes
40 °C	Proving bread and pizza dough, Yogurt
50-70 °C	Keep Warm
80-90 °C	Dehydration (Herbs, fruits)
100-110 °C	Meringues*
120-140 °C	Meat and fish pate
150-160 °C	Baked eggs, custard pudding
170-190 °C	Quiche*, cookies*, biscuits*, fruit cake, macaroons*, choux pastry*, sponge cake
200-210 °C	Roast meat, slow-cooked or braised meat, bread
220-230 °C	Pizza*, tarts*, gratins*

* Using the High wire rack is recommended if you want the food well-baked.

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 30 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
3. When the oven reaches the preheating temperature, the temperature will flash, and the beep will sound 3 times to remind you to put the food into the oven. Open the oven door, put the food into the oven, and close the door.
4. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. If the time is not input within 30 minutes, the oven will stop preheating, beep 5 times and return to standby mode.
5. The oven cannot preheat for 40-60 °C setting.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Combination cooking

COMBINATION means that it is possible to combine the **MICROWAVE**, **GRILL** and **CONVECTION** function for thawing, cooking, and heating foods. The **MICROWAVE** power cooks food quickly while the **GRILL** and **CONVECTION** gives traditional browning and crisping.

Use of accessories



High wire rack



Low wire rack



Crispy plate

Display (Level)	Combination	Uses
C-1 (COMBINATION 1)	MICROWAVE: 450 W GRILL: 700 W CONVECTION: —	Gratin, pasta bake, lasagne, roast potato
C-2 (COMBINATION 2)	MICROWAVE: 250 W GRILL: 950 W CONVECTION: 200 °C*	Small pastry items
C-3 (COMBINATION 3)	MICROWAVE: 250 W GRILL: 480 W CONVECTION: 200 °C*	Frozen pizza, whole chicken, quiche, pies
C-4 (COMBINATION 4)	MICROWAVE: 450 W GRILL: 700 W CONVECTION: 200 °C*	Frozen potato products, chicken portions, roasted vegetable
C-5 (COMBINATION 5)	MICROWAVE: 250 W GRILL: 950 W CONVECTION: —	Sandwiches, reheat pizza
C-6 (COMBINATION 6)	MICROWAVE: — GRILL: 950 W CONVECTION: 200 °C*	Roasting meat, chilled pizza, whole fish, sausage, roasted shrimp

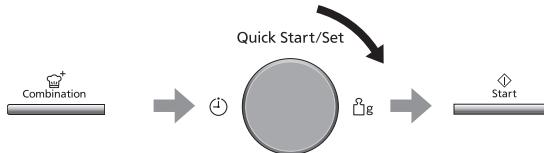
* The temperature may not reach 200 °C depending on the food and cooking time.

Continued on the next page

Combination cooking

With preheating

- Preheating is not available for COMBINATION 1 (C-1) and COMBINATION 5 (C-5).



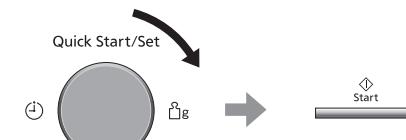
Press Combination.

Turn the dial to select the suitable level in the chart on page 25*.
The indicators corresponding to the COMBINATION level lights up.

Press Start to start preheating.
The "P" and temperature light up on the display while preheating.

* You can also press Combination repeatedly to select the suitable level.

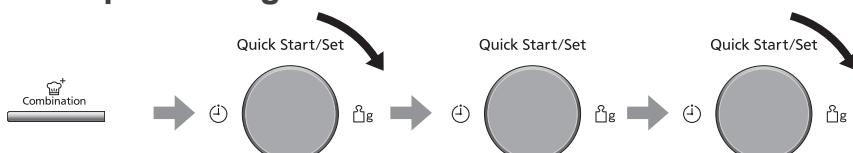
→ **After the preheating (beep 3 times), open the door and place the food in the oven.**



Turn the dial to set the cooking time. (up to 1 hour and 30 minutes)

Press Start.
The cooking programme will start and the time on the display will count down.

Without preheating



Press Combination.

Turn the dial to select the suitable level in the chart on page 25*.
The indicators corresponding to the COMBINATION level lights up.

Press the dial to confirm the setting.

**Turn the dial to set the cooking time.
(up to 1 hour and 30 minutes)**



* You can also press Combination repeatedly to select the suitable level.

Press Start.

The time will count down on the display.



■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 30 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
3. The wire racks are designed to be used for COMBINATION, GRILL and CONVECTION. Never attempt to use any other metallic accessory except the accessories provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
4. DO NOT use COMBINATION if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL, CONVECTION or MICROWAVE ONLY for best results.
5. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
6. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metallic container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
7. DO NOT use plastic microwave containers on COMBINATION programmes (unless suitable for COMBINATION cooking.) Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
8. DO NOT use your own metallic dishes or tins on COMBINATION 1 - 5 (C1-C5), as the microwaves will not penetrate the food evenly.
9. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. If the time is not input within 30 minutes, the oven will stop preheating, beep 5 times and return to standby mode.

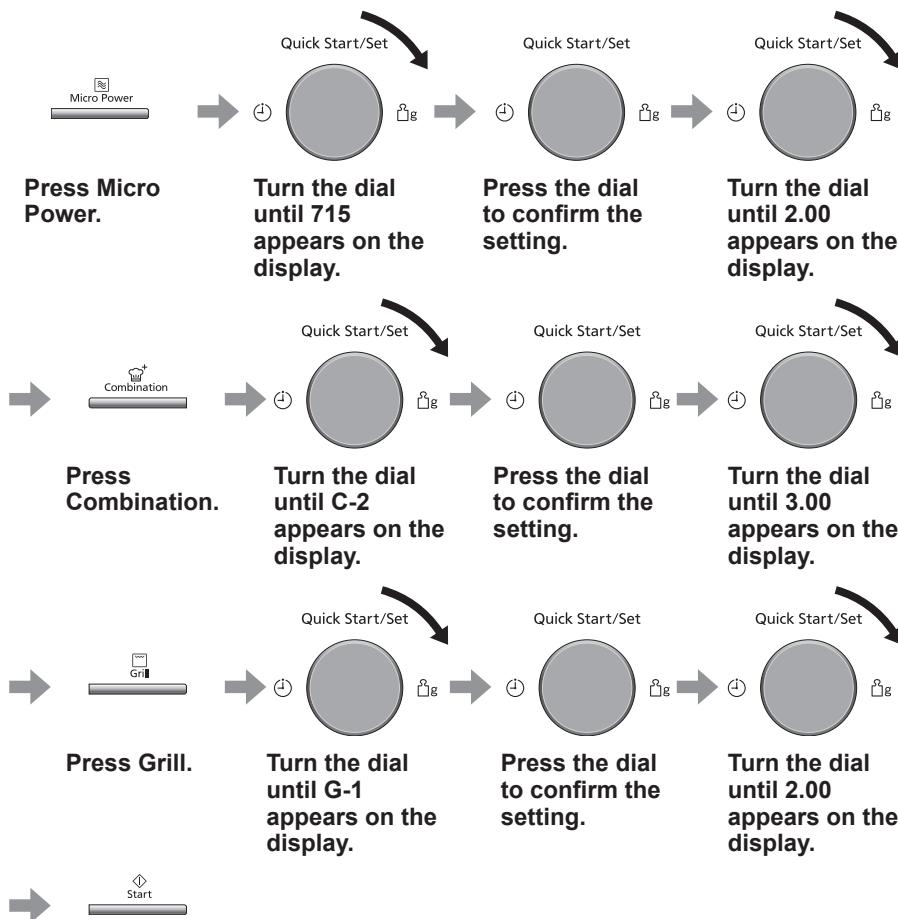
■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Multi-stage cooking

This feature allows you to programme up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To continually set 715 W (Medium) MICROWAVE power for 2 minutes, COMBINATION 2 power for 3 minutes and GRILL 1 power for 2 minutes.



Press Start.

The time for the first stage will count down on the display.

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 30 to details.)
2. Preheating, Auto menu cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
3. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
4. 1000 W (High) MICROWAVE power can be set only once in MULTI-STAGE COOKING.

Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at 1000 W (High) MICROWAVE power.
It is only available for MICROWAVE.



Press Quick 30 to set the desired cooking time.
Time appears on the display.

Press Start.
The time will count down on the display.

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to below to details.)
2. If desired, you can use other power levels. Select the desired power level before pressing Quick 30.
3. After setting the time by Quick 30, you cannot use dial.

Add time feature

This feature allows you to add cooking time at the end of previous cooking.
It is available for MICROWAVE, GRILL, CONVECTION and COMBINATION cooking.



After the cooking, while "Add" is displayed, turn the dial to set the additional cooking time.
Up to 30 minutes for 1000 W (High)
MICROWAVE power, 9 hours for 40-90 °C convection, and 1 hour and 30 minutes for other cooking modes.

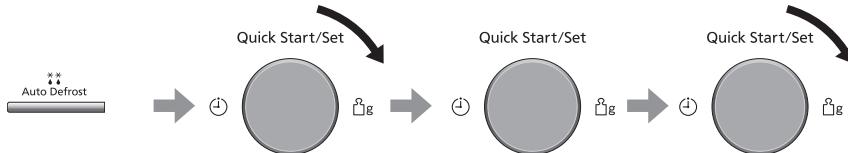
Press Start.
The time will count down on the display.

■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature again.
2. ADD TIME feature will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking.
3. ADD TIME feature can be used after MULTI-STAGE COOKING. The power level is the same as the last stage.
4. ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



Press Auto Defrost.

and lights up, and and flash on the display.

Turn the dial to select the desired AUTO DEFROST PROGRAMME*.

Press the dial to confirm the setting.

Turn the dial to select the weight of the food.



* You can also press Auto Defrost repeatedly to select the desired AUTO DEFROST PROGRAMME.

Press Start.

The time will count down on the display.

Programme	Instructions
d-1: Small Pieces	Weight: 0.2 kg - 1.0 kg For defrosting small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Turn at beeps. Allow to stand for 15 to 30 minutes.
d-2: Big Piece	Weight: 0.6 kg - 1.6 kg For defrosting big pieces of meat, whole chicken, meat joints. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed after defrosting. Turn at beeps.
d-3: Bread/Cake	Weight: 0.1 kg - 0.6 kg For defrosting bread (loaf, slices, rolls) and cakes. Cream cakes, desserts and iced cakes are unsuitable for this programme. Turn at beeps. Allow bread to stand for 10 (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.



Auto Menu

Pointers to successful use of Auto Menu

The recipes are simplified to suit the modern life style. They are easy to follow and can be attempted even by the beginners, by carefully following the instructions. Please read these pointers to get the best results.

All ingredients should be at room temperature.

Standard measuring cups and spoons must be used.

1 cup = 250 ml

1 tbsp = 15 ml

1 tsp = 5 ml

While it is necessary to measure the main ingredients accurately, varying the seasoning as per taste will not affect the performance of the auto menus.

Use good quality ingredients and tender vegetables.

Use the recommended size of containers.

Read the recipe carefully and measure and prepare all the ingredients according to the instructions, before starting to cook.

Many recipes have two stages of cooking and a beep between them.

The beep time is mentioned in the instructions. Be ready to open the door of the oven immediately after the beep. If you miss the beep, the ingredients in the first stage will continue to cook and if you add the 2nd stage ingredients later than beep stage, they may not cook well. Protect your hands with oven mittens or cotton towel while handling the hot dishes.

Once you have opened the oven door after the beep, you have 6 minutes to add the 2nd stage ingredients as in the instructions, until start key is pressed. Therefore there is no need to rush with the next step. Carefully take out the dish, add the next set of ingredients. (which should be kept ready before starting the cooking) Mix well and continue with the cooking. This can be done at a comfortable pace.
However, avoid needless delay.

List of the Auto Menu

Auto Reheat

Display	Menu	Page
1	Reheat Soup/Beverage	35
2	Reheat Meal	36
3	Reheat Fried Items	36

Healthy Menu/Re-Bake

Display	Menu	Page
4	Arabic Bread	37
5	Croissants	37
6	Frozen Potato Fries	38
7	Fried Chicken	38
8	Chilled Breaded Products	39
9	Frozen Breaded Products	39

Main Dish

Display	Menu	Page
10	Steamed Rice	40
11	Peas Pulao	40
12	Veg Biriyani	41
13	Fish Pulao	42
14	Kichidi	42
15	Pongal	43
16	Veg Hot Pot	43
17	Corn and Capsicum Rice	44
18	Kabsa Rice	44
19	Tomato Rice	45
20	Paneer Pudina Pulao	46
21	Palak Rice	46
22	Chicken/Mushroom Fried Rice	47
23	Lemon Rice	48
24	Orange Rice	48
25	Sesame Rice	49
26	Coconut Rice	49

Tandoori/Grill

Display	Menu	Page
27	Paneer Tikka	50
28	Tandoori Chicken	51
29	Chicken Tikka	52

Display	Menu	Page
30	Fish Fry	52
31	Chicken Lollipop	53
32	Aloo Tikki	54
33	BBQ Chicken	54
34	Fish Cutlet	55
35	Sheek Kabab	56
36	Grilled Prawns	56
37	Murgh Malai Kabab	57
38	Tandoori Fish	58

Japanese

Display	Menu	Page
39	Yakitori Skewered Chicken	59
40	Chicken Teriyaki	60
41	Sukiyaki	60
42	Marinated Chicken Nanban Style	61
43	Kinpira	61
44	Simmered Pumpkin	62
45	Simmered Chicken and Radish	62
46	Simmered Eggplant	63
47	Karela Curry	63

Soup/Snack

Display	Menu	Page
48	Tomato Soup	64
49	Mushroom Soup	65
50	Chicken Vegetable Soup	65
51	Vegetable Soup	66
52	Tomato Rasam	66
53	Hara Shorba	67
54	Cook Potato	67
55	Idly	68
56	Soup Bread Cubes	68
57	Dhokla	69
58	Chilli Cheese Toast	69
59	Pizza	70
60	Sausage	70
61	Upma	71

Continued on the next page

Auto Menu

Display	Menu	Page
62	Aloo Poha	71
63	Spicy Corn	72
64	Rawa Idly	72

Dessert/Cake/Cookie

Display	Menu	Page
65	Sooji Halwa	73
66	Carrot Halwa	74
67	Rice Kheer	74
68	Sweet Custard	75
69	Besan Laddoo	75
70	Kesar Bhath	76
71	Semiya Kheer	76
72	Carrot Kheer	77
73	Qubani Ka Meeta	77
74	Doodhi Halwa	77
75	Prashaad Halwa	78
76	Phirni	78
77	Basundi	79
78	Apple Crumble	79
79	Khova Pudding	80
80	Date Delight	80
81	Chocolate Bread Pudding	81
82	Banana Pudding	82
83	Brownies	83
84	Eggless Chocolate Cake	83
85	Chocolate Fudge Cake	84
86	Orange Cake (with cinnamon on top)	84
87	Butter Cake	85
88	Raisin Muffins	85
89	Fruit Cake	86
90	Coconut Cake	87
91	Eggless Banana Cake	88
92	Nan Khathai	88
93	Pista Biscuits	89
94	Chocolate Chip Cookies	89
95	Cherry Biscuits	90
96	Peanut Cookies	90

Side Dish (Gravy)

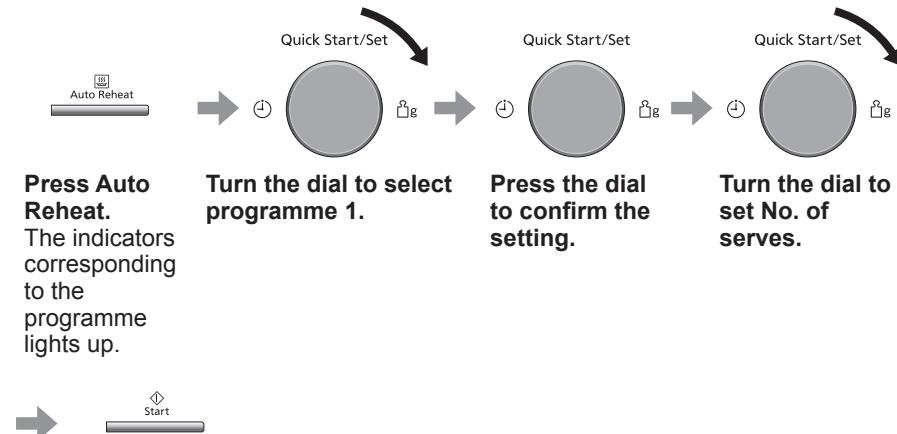
Display	Menu	Page
97	Aloo Matar	91
98	Paneer/Chicken Makhni	92
99	Veg Rasdar	93
100	Fish Coconut Curry	93
101	Shahi Mushroom Curry	94
102	Prawn Malai Curry	95
103	Potato Aloo Bhaji	95
104	Veg Stew	96
105	Fish Tamarind Curry	96
106	Kadi	97
107	Cook Dal	97
108	Mooli Sambar	98
109	Palak Dal	98
110	Pumpkin Raitha	99
111	Baby Corn Curry	99
112	Veg Red Curry	100
113	Prawn Green Curry	100
114	Masoor Dal	101
115	Sweet Sour Pumpkin	101

Side Dish (Dry)

Display	Menu	Page
116	Cook Vegetables	102
117	Steam Fish	102
118	Potato Curry	103
119	Chicken Kadai Masala	103
120	Chutney Fish	104
121	Sprouted Moong Salad	104
122	Stuffed Brinjal	105
123	Kheema Masala	105
124	Spicy Fish Scramble	106
125	Hot and Sour Plantain	106
126	Paneer Burji	107
127	Jeera Aloo	107
128	Warak Enab	108
129	Cauliflower Sabji	108
130	Bhindi Masala	109
131	Lime Pickle	109

Auto Reheat

■ Programme 1



Press Start.

The time will count down on the display.

Programme 1 Reheat Soup/Beverage

Accessory



This programme is for reheating hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup).

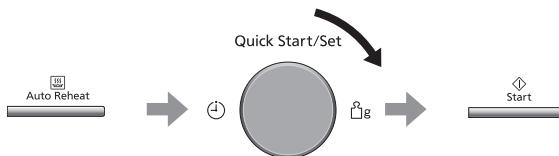
Programme	No. of Serves	Recipe
1C	1 cup	1 serve = 150 ml at room temperature Expected total cooking time/60 sec.
2C	2 cups	1 serve = 150 ml at room temperature Expected total cooking time/1 min. 50 sec.
3C	3 cups	1 serve = 150 ml at room temperature Expected total cooking time/2 min. 40 sec.

Notes:

1. Stir the liquid before heating, as heated liquids can erupt if not mixed with air. For thick beverage (e.g. milk and soup), stir about halfway through heating to prevent eruption.
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee. Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again carefully and allow to stand for a short time.

Auto Menu

■ Programme 2,3



Press Auto Reheat.

The indicators corresponding to the programme lights up.

Turn the dial to select desired programme.

Press Start. The time will count down on the display.

Programme 2 Reheat Meal

Accessory



Recipe

This menu can be used to serve a standard meal for 1 on plate (example rice, curry, sabji; pulao, biriyani/kichidi/pongal/noodles/fried rice and side dish; idly, sambar etc which are at room temperature.)

Expected total cooking time/1 min. 30 sec.

Programme 3 Reheat Fried Items

Accessory

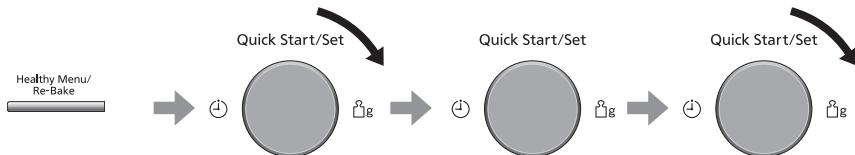


Recipe

This is useful to reheat Samosa, Vada, Doughnut, Puffs etc, which are at room temperature. Heat 1 or 2 pieces at a time.

Expected total cooking time/2 min. 30 sec.

Healthy Menu/Re-Bake



Press Healthy Menu/Re-Bake.

Turn the dial to select the desired programme number on the page 37 to 39.

Press the dial to confirm the setting.

Turn the dial to set the weight of the food.



Press Start.

Programme 4 Arabic Bread

Weight: 0.05 kg / 0.1 kg / 0.15 kg / 0.2 kg
For reheating frozen Arabic Bread.

Accessory

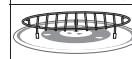


Step 1	Beep	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, turn the dial to select the Auto Menu programme 4, press the dial, turn the dial to select weight, and press start. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Place Arabic Bread on the High wire rack and press Start. After cooking, leave the bread on a wire rack for a few minutes.

Programme 5 Croissants

Weight: 0.05 kg / 0.1 kg / 0.15 kg / 0.2 kg
For re-baking croissants. This programme is suitable for reheating, browning and crisping pre-purchased croissants from room temperature.

Accessory



Step 1	Beep	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, turn the dial to select the Auto Menu programme 5, press the dial, turn the dial to select weight, and press start. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Place croissants on Low wire rack and press Start. After cooking, place on a wire rack for a few minutes.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 6 Frozen Potato Fries

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg

For cooking pre-purchased frozen potato products that are suitable for grilling, e.g. french fries, home fries.

For best results, cook in a single layer.

Note: Potato fries products vary considerably.

We suggest checking a few minutes before the end of cooking to access levels of browning.

Accessory



Step 1	Beep 1	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, turn the dial to select the Auto Menu programme 6, press the dial, turn the dial to select weight, and press start. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Place the potato fries on the Crispy plate and place it on the High wire rack in the oven. Press Start.
Beep 2	Step 3	
Wait for beeps.	After beeps, turn/stir. Press start. When done serve hot.	

Programme 7 Fried Chicken

Weight: 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg / 0.5 kg

Accessory



Ingredients

Chicken (Drum stick)	400 g	Kosher salt	1 pinch
Garlic cloves, peeled and minced	2	Ground pepper	½ tsp.
Ground ginger	2 tsp.	Plain flour	30 g
Mixed spice	1 tsp.		

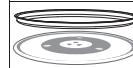
Step 1	Beep 1	Step 2
Mince garlic. In a small bowl, combine ginger, mixed spice, salt and pepper and Mix well. Coat chicken with the mixture. Press Healthy Menu/Re-bake, turn the dial to select the Auto Menu programme 7, press the dial, turn the dial to select weight, and press start. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Place chicken on the High wire rack on the glass tray with a shallow dish underneath to collect drips. Press start.
Beep 2	Step 3	
Wait for beeps.	After beeps, turn. Press start. When done serve hot.	

Programme 8 Chilled Breaded Products

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

For preparing chilled breaded products such as breaded chicken strips, fish goujons, popcorn chicken, chicken bites or breaded chicken fillets.

Accessory



Step 1	Beep 1	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, turn the dial to select the Auto Menu programme 8, press the dial, turn the dial to select weight, and press start. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Remove all packaging and place the chilled breaded products on the Crispy plate. Press Start.
Beep 2	Step 3	
Wait for beeps.	After beeps, turn. Press start. When done serve hot.	

Programme 9 Frozen Breaded Products

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

For preparing frozen breaded products such as frozen popcorn chicken, frozen chicken nuggets, frozen turkey drummers, frozen fish fingers, frozen scampi.

Accessory

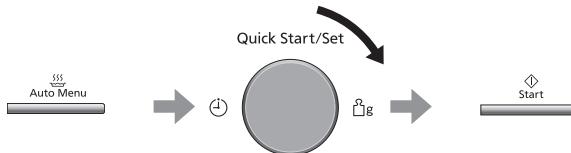


Step 1	Beep 1	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, turn the dial to select the Auto Menu programme 9, press the dial, turn the dial to select weight, and press start. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Remove all packaging and place the frozen breaded products on the Crispy plate. Press Start.
Beep 2	Step 3	
Wait for beeps.	After beeps, turn. Press start. When done serve hot.	

Continued on the next page

Auto Menu

Main Dish



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
40 to 49.

Press Start.

Programme 10

Steamed Rice

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Rice	1 cup
Water	
2-2 ½ cups, depending on quality of rice	
Expected total cooking time/18 min.	

Wash the rice well and drain. Put it in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 1 ½ L) Add the measured water. Soak for 15 minutes. Cover the casserole partially with a lid, leaving a vent. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 10, and press start. When done, stand covered for 5 min. Then gently fluff up the rice with a fork.

Programme 11

Peas Pulao

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Basmathi Rice	1 cup	Salt to taste
Water	2-2 ¼ cups	Fresh/frozen green peas
Oil or Ghee	2 tbsp	⅓ cup (if using frozen peas, soak in water for 15 minutes and drain)
Onion	1 cup, thinly sliced	Coriander leaves 2 tbsp, chopped
Cloves	4	
Cardamom	3	
Cinnamon	2 pieces	Expected total cooking time/33 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice well and drain. Add the measured water and soak for 15 min. Add salt, green peas and coriander leaves and reserve.</p> <p>Pour oil/ghee in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L.) Add onion, cloves, cardamom and cinnamon. Mix well.</p> <p>Place the casserole in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 11, and press start.</p>	Wait for beeps (8 min. after start)	<p>After the beeps, add the rice with the water and peas. Mix well and place it in the oven.</p> <p>Cover partially, leaving a vent. Press start. When done, stand covered without disturbing for 5 min. Fluff up gently with a fork and serve hot.</p>

Programme 12 Veg Biryani

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Basmati rice	1 cup	Onion	1 cup, thinly sliced
Water	2 ¼ cups	Green chillies	2, minced
Salt to taste		Ginger	1 tsp, minced
Mint leaves	2 tbsp, chopped	Garlic	2 tsp, minced
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	Cloves	3
Mixed vegetables	1 cup, cut into ½ cm cubes	Cinnamon	2 pieces
Chilli powder	½ tsp	Cardamom	3
Turmeric powder	½ tsp	Star anise	1
Coriander powder	½ tsp		
Ghee/oil	2 tbsp		Expected total cooking time/30 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice and drain well. Add 2 ¼ cups of water and soak for 15 min. Add salt, mint and coriander leaves, mixed vegetables and all the powders.</p> <p>Pour the ghee or oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L.) Add all the ingredients from onion to star anise. Place it in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 12, and press start.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>After the beeps, add the rice mixture, along with soaking water. Mix gently. Cover partially with a lid and place it in the oven.</p> <p>Press start. When done, cover fully and leave without disturbing for 10 min.</p> <p>Mix gently and serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 13 Fish Pulao

Number of serves: 3

Ingredients

King fish*	350 g, steamed	Cloves	3
Green chilli	1-2, minced	Cinnamon	2 pieces
Salt to taste		Ajwain	1/4 tsp, optional
Garam masala	1/2 tsp	Bay leaf	1
Basmati Rice	1 cup	Pepper corns	1/2 tsp, crushed
Water	1 1/2 cups	Fried onions to garnish, optional	
Tomato puree	1/4 cup		
Coconut milk	3/4 cup		
Salt to taste			
Chilli powder	1/2 tsp or to taste		
Oil	2 tbsp		
*Auto menu - Programme 117: Steam Fish; any other white flaky fish may be used			
Expected total cooking time/27 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Discard the skin and bones from fish and flake it. Mix with salt, green chilli and garam masala. Wash the rice and drain well. Add water, coconut milk and tomato puree. Add salt and chilli powder. Pour the oil in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L) Add cloves, cinnamon, ajwain, (optional) bay leaf and pepper. Mix well and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 13, and press start.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps, add the rice mixture along with the soaking liquid. Mix well. Cover partially with a lid, leaving a vent. Place it in the oven and press start. When done, cover fully and leave without disturbing for 10 min. Gently mix in the fish. Serve after 5 min. garnished with fried onions. (optional)

Accessory



Programme 14 Kichidi

Number of serves: 4

Ingredients

Rice	3/4 cup	Oil	2 tbsp
Moong dal	1/3 cup	Cloves	3-4
Water	3 1/2 cups	Cinnamon	2 pieces
Carrot	1 small, grated	Green chillies	2, slit
Beans	4-6, finely chopped	Onion	1/2 cup, chopped finely
Salt to taste			
Expected total cooking time/37 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Wash the rice and dal and drain. Add water, carrot, beans and salt and keep aside. Pour the oil in a microwave safe casserole, (Minimum capacity 2 L) and add cloves, cinnamon, green chillies. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 14, and press start.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps, add the rice mixture, stir well, and place it in the oven, then press start. (do not cover) When done, mix well and keep covered at least for 5 min., before serving.

Accessory**Programme 15 Pongal**

Number of serves: 3

Ingredients

Rice	$\frac{2}{3}$ cup	Cumin seeds	1 tsp, crushed
Moong dal	$\frac{1}{3}$ cup	Asafoetida	$\frac{1}{4}$ tsp, optional
Water	4 cups	Salt to taste	
Ghee/oil	2 tbsp	Roasted cashew nuts	2 tbsp, chopped
Black pepper corns	$\frac{1}{2}$ tsp, crushed		Expected total cooking time/39 min.

Step 1

Wash the rice and dal well. Drain and place in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L)
Add rest of the ingredients.
Place inside the oven. (do not cover), Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 15, and press start.

Beep

Wait for beeps
(30 min. after start)

Step 2

After the beeps, stir well and press start. When done, mix well and serve hot.

Accessory**Programme 16 Veg Hot Pot**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked vegetables*	400 g	Water/vegetable stock	2 tbsp
Paneer/tofu 100 g cut into 2 cm cubes		Cheddar cheese	8 tbsp, grated
Salsa (store bought)	$\frac{1}{2}$ cup	*Auto menu - Programme 116: Cook Vegetables; choose from carrot, beans, green peas, capsicum, celery, Mushroom, baby corn.	
Salt and pepper to taste			
Mixed dried herbs	$\frac{1}{2}$ tsp, optional		
Butter	2 tbsp		
Corn flour	1 tbsp		

Expected total cooking time/6 min. 40 sec.

Step 1

Mix the vegetables with paneer/tofu, salsa, salt, pepper and herbs. Toss in butter. Mix corn flour with water and add to vegetable mixture. Place the mixture in a microwave safe 20-22 cm round dish. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 16, and press start.

Beep

Wait for beeps (5 min. after start)

Step 2

After the beeps, sprinkle cheese on top. Place it in the oven and press start. When done, serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory

Programme 17 Corn and Capsicum Rice

Number of serves: 3



Ingredients

Basmati rice	1 cup	Salt to taste	
Water	2 ½ cups	Oil/ghee	2 tbsp
Red and green capsicum	1 cup, cut into 1.5 cm pieces	Onion	½ cup, finely chopped
Chilli powder	½ tsp	Garlic	1 tbsp, finely chopped
Coriander powder	½ tsp	Cooked corn kernels	½ cup
Cumin powder	½ tsp	Coriander leaves	2 tbsp, chopped
		Expected total cooking time/30 min.	

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice, drain and soak in 2 ½ cups of water for 15 min. Add red and green capsicum, chilli powder, coriander powder, cumin powder and salt.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add onion and garlic. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 17, and press start.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>After the beeps, add the rice mixture. Cover partially with a lid, leaving a vent. Place it in the oven and press start.</p> <p>When done, cover fully and leave aside for 5 min. Add cooked corn kernels and coriander leaves.</p> <p>Mix gently and serve hot.</p>

Accessory

Programme 18 Kabsa Rice

Number of serves: 4



Ingredients

Chicken thighs/legs	4 pieces	Salt	1 ⅔ tsp
Vegetable oils	1 ½ tbsp	Butter	35 g
Cloves (whole)	1 piece	Onion (diced)	1 piece
Cumin	¼ tsp	Garlic cloves (minced)	4 pieces
Nutmeg	½ tsp	Tomato paste	¼ cup
Coriander	½ tsp	Can diced tomatoes	½ can
Saffron	½ tsp	Basmati rice	1 ⅔ cups
Cardamom	½ tsp	Chicken broth	3 cups
Cinnamon	½ tsp	Raisins or dried apricots	¼ cup
All spice	½ tsp	Almonds (slivered and toasted)	¼ cup
White pepper	½ tsp	Black pepper	1 pinch
Dried lime powder	½ tsp	Expected total cooking time/48 min.	



Place chicken pieces in a bowl and rub the chicken with vegetable oil until well coated. Mix all spices and salt in a small bowl. Wash rice and drain well. Put butter, onions and garlic in a microwave safe casserole, and cook on 1000 W (High) MICROWAVE power for 3 minutes until translucent and soft. Add diced tomatoes, and tomato paste to the casserole to make tomato sauce. Add the chicken and stir until well coated with the tomato sauce. Add rice and spices and mix well. Add chicken broth, cover with lid and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 18, and press start. Serve rice onto a dish placing the chicken pieces on top. Sprinkle with browned almonds, raisins/apricots, and a pinch of black pepper. Add more salt and pepper to taste.

Accessory



Programme 19 Tomato Rice

Number of serves: 3

Ingredients

Steamed rice*	3 cups	Seasoning	
Tomato puree	1/4 cup	Oil	2 tsp
Water	1/4 cup	Mustard	1 tsp
Chilli powder	1/2 tsp	Urad dal	2 tsp
Salt to taste		Curry leaves	a few
Oil	1 1/2 tbsp		
Onion	1/2 cup finely chopped (50 g)		
Green chilli	2, slit		

*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice
Expected total cooking time/7 min. 50 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Mix the rice with tomato puree, water, chilli powder and salt. Pour the oil in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L) Add onion and green chillies. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 19, and press start.	Wait for beeps (3 min. 40 sec. after start)	After the beeps, add the rice mixture. Mix well, cover with a lid, place it in the oven and press start. When done, prepare the seasoning (tadka/bagar) and add. Mix gently and serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 20 Paneer Pudina Pulao

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Basamathi rice	1 cup	Garlic	6 cloves, finely chopped
Water	2-2 ½ cups	Green chillies	2, finely chopped
Salt to taste		Cloves	4
Mint leaves	½ cup, roughly chopped	Cinnamon	2 pieces
Oil/ghee	2 tbsp	Paneer cubes	150 g, fried
Onion	1 cup, thinly sliced		
Ginger	3 cm piece, finely chopped		Expected total cooking time/31 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice, drain well and add 2-2 ½ cups of water. Let it soak for 15 min. Add salt and mint leaves. Pour the oil or ghee in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add onion, ginger, garlic, green chillies, cloves and cinnamon. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 20, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (7 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the rice with the water. Mix well. Partially cover with a lid, leaving a vent. Place it in the oven and press start. When done, keep covered for 5 min. Add the paneer cubes and mix gently. Serve hot.</p>

Programme 21 Palak Rice

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Steamed rice*	3 cups	Garam masala powder	1 tsp
Salt	½ tsp	Kasoori methi	½ tsp
Oil	2 tbsp	Salt	½ tsp
Palak	2 cup, finely chopped	Lime juice to taste	
Green chillies	2, chopped		
Ginger	1 tsp, chopped		*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice
Chilli powder	½ tsp		
Turmeric powder	½ tsp		Expected total cooking time/6 min. 50 sec.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix rice with salt and keep aside. Pour the oil in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L) Add rest of the ingredients except the lime juice. Mix well and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 21, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (5 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the rice, mix well and cover with a lid. Place it in the oven. Press start. When done, leave without disturbing for 5 min. Sprinkle lime juice on rice and mix gently. Serve hot.</p>

Accessory**Programme 22 Chicken/Mushroom Fried Rice**

Number of serves: 3

Ingredients

Steamed rice*	3 cups	Mushrooms	½ cup, chopped
Soy sauce	1 tsp	OR	
Salt to taste		Cooked chicken**	½ cup, shredded
Water/chicken stock	¼ cup		
Oil	2 tbsp		
Spring onion	½ cup, chopped	*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice	
Capsicum	¼ cup, chopped	**Refer to <Cook chicken> below.	
			Expected total cooking time/8 min. 20 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Mix steamed rice with Soy sauce, salt and water/chicken stock. Pour the oil in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L). Add spring onion, capsicum, and mushroom/chicken. Mix well and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 22, and press start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, add the rice and mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, serve hot.

<Cook Chicken>

Place the 500 g chicken pieces in a microwave safe casserole.

Dissolve the ½ tsp salt in 250 ml water and add to the chicken.

Cover with a lid and place it in the oven. Cook on 1000 W (High) MICROWAVE power for 7 min. 30 sec., then 440 W MICROWAVE power for 7 mins. When done, leave aside for 10 mins.

The chicken can be used in sandwiches and other recipes using cooked/shredded chicken. The stock and the chicken can be stored in refrigerator up to 3 days and used as required. It may be stored in the freezer up to 2 weeks.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 23 Lemon Rice

Number of serves: 3

Ingredients

Steamed rice*	Urad dal	2 tsp
3 cup, at room temperature	Green chillies	2-3, chopped
Turmeric powder	Curry leaves	a few
Chopped coriander leaves	Lime juice	2 tbsp
Water		
Salt to taste		
Oil		
Mustard seeds		

*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice

Expected total cooking time/4 min. 40 sec.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix all the ingredients from rice to salt together and keep aside.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe dish.</p> <p>Add all the ingredients from mustard to curry leaves.</p> <p>Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 23, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (2 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the rice mixture, cover and place it in the oven, press start.</p> <p>When done, add lime juice, mix well and serve hot.</p>

Accessory



Programme 24 Orange Rice

Number of serves: 3-4

Ingredients

Basamathi rice	1 cup	Onion	1 cup, thinly sliced
Water	1 ½ cups	Cloves	3
Orange juice (no added sugar)	1 cup	Cinnamon	2 pieces
Chilli powder	¾ tsp	Cardamoms	3
Coriander leaves	4 tbsp, chopped	Star anise	1
Salt to taste		Sha jeera	¼ tsp
Carrot	1 medium size, grated	Bay leaf	1
Ghee/oil	2 tbsp		

Expected total cooking time/30 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice, drain well and add 1 ½ cup of water.</p> <p>Let it soak for 15 min.</p> <p>Add orange juice, chilli powder, coriander leaves, salt and carrot.</p> <p>Pour the oil in microwave safe casserole (Minimum capacity 2 L) Add all the ingredients from onion to bay leaf. Mix well and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 24, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (5 min. after start)</p>	<p>After the beeps add the rice mixture.</p> <p>Mix well.</p> <p>Cover partially with a lid, leaving a vent.</p> <p>Press start.</p> <p>When done, cover and leave without disturbing for 5 min.</p> <p>Then gently mix and serve hot.</p>

Accessory**Programme 25 Sesame Rice**

Number of serves: 4

Ingredients

White sesame seeds	3 tbsp	Seasoning	
Steamed rice*	3 cups	Oil/ghee	1 tbsp
Grated coconut	1 cup	Mustard	1 tsp
Salt to taste		Urad dal	2 tsp
Water	1/4 cup	Chana dal	2 tsp
Oil	2 tbsp	Peanuts	2 tbsp
Garlic	1 tbsp, finely chopped	Curry leaves	a few
Black pepper corns	2 tsp, crushed		
*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice			
Expected total cooking time/7 min. 20 sec.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>Roast the sesame seeds till they pop. Mix them with rice and coconut. Add salt and water and keep aside.</p> <p>Pour oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add garlic and pepper and mix well. Place it in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 25, and press start.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>After the beeps, add the rice mixture and mix well. Keep covered in the oven. Press start. When done, prepare the seasoning (Tadka, bagar) and add to the rice.</p> <p>Mix gently and serve hot.</p>

Accessory**Programme 26 Coconut Rice**

Number of serves: 3-4

Ingredients

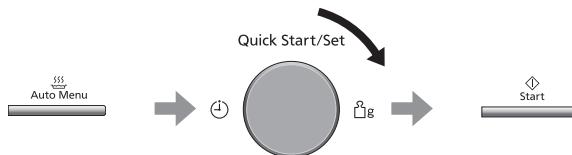
Steamed rice*	3 cup, at room temperature	Chana dal	2 tbsp
Grated coconut	1 cup	Red chillies	
Salt to taste		2 (soak in water for 10 min., drain and cut into pieces)	
Water	1/4 cup		
Oil	3 tbsp		
Mustard	1 tsp		
Urad dal	1 tbsp		
*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice			
Expected total cooking time/7 min. 20 sec.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix rice with coconut, salt and water.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 1/2 L).</p> <p>Add mustard, urad dal, chana dal and chilli pieces.</p> <p>Place it in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 26, and press start.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>After the beeps, add rice, mix well and cover with a lid.</p> <p>Place it in the oven and press start.</p> <p>When done, mix well and serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Tandoori/Grill



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
50 to 58.

Press Start.

Programme 27

Paneer Tikka

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Paneer	2 packets, 200 g each	Salt to taste
Curd	½ cup	Oil to brush
Ginger-garlic paste	1 tbsp	Lime juice, garam masala/chaat masala to garnish
Chilli powder	1 tsp or to taste	
Garam masala	1 tsp	
Expected total cooking time/35 min.		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Cut each block of paneer into 6 pieces. Beat the curds till smooth and mix with rest of the ingredients except the oil and garnish.</p> <p>Keep covered for 1-2 hours. Thread the pieces on thin metal skewers or bamboo skewers, piercing the pieces through their length. (If using bamboo skewers, soak them in water for 1 hour.)</p> <p>Brush the high rack with oil and place the skewers on it. Brush the pieces with oil.</p> <p>Keep the rack in the oven and place a heat proof glass/crockery plate below it to catch the drippings.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 27, and press start.</p>	Wait for beeps (15 min. after start)	<p>After the beeps, take out the rack, turn over the skewers and brush the pieces with oil. Place it in oven, press start.</p> <p>When done, serve the tikkas hot, sprinkled with lime juice and garam masala/chaat masala. (optional)</p>

Accessory**Programme 28 Tandoori Chicken**

Number of serves: 4

Ingredients

Chicken pieces	8 (800 g)	Tandoori food colour	a little, optional
Lime juice	4 tbsp	Oil to brush	
Salt	1 ½ tsp	Salt, chilli powder and garam masala	
Curds	1 cup	1 tsp each for final coating	
Ginger-garlic paste	2 tbsp		
Chilli powder	2 tsp or to taste	Onion rings and lemon pieces to garnish	
Tandoori chicken masala	2 tsp or to taste	Expected total cooking time/25 min. (Excluding preheat time)	

Step 1	Beep 1	Step 2
<p>Make deep cuts all over the chicken pieces. Add lime juice and salt. Mix well and keep aside for 10 minutes. Beat the curds till smooth and add rest of the ingredients from ginger-garlic paste to tandoori food colour.</p> <p>Pour over the chicken. Mix well and keep covered for 3-4 hours at room temperature or longer in refrigerator. (If kept in refrigerator, take out at least 30 minutes before cooking.)</p> <p>Mix 1 tsp each of salt, chilli powder and garam masala together. Pick up the pieces from the marinade and shake away the excess marinade, and toss in the masala mix. Place the chicken pieces on high rack and brush with oil.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 28, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	<p>Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)</p>	<p>After the beeps, place the rack with the chicken in the oven.</p> <p>Place a heat proof glass/crockery plate below the rack to catch the drippings.</p> <p>Press start.</p>

Beep 2	Step 3
<p>Wait for beeps (16 min. after start)</p>	<p>After the beeps, turn over the pieces and brush with oil.</p> <p>Press start. When done, garnish with onion rings and lemon pieces and serve hot with mint chutney.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 29 Chicken Tikka

Number of serves: 4

Ingredients

Boneless chicken breast	450-500 g	Kashmiri chilli powder	1 tsp
Lime juice	2 tbsp	Oil	2 tbsp
Salt to taste		Tandoori food colour	a little, optional
Curds	1 cup	Extra oil to brush	
Ginger-garlic paste	1 tbsp	Lime juice, garam masala/chaat masala to garnish	
Tandoori chicken masala	2 tbsp or to taste		
		Expected total cooking time/29 min.	

Cut the chicken into 2 cm cubes. Toss with lime juice and salt. Keep aside for 15 min. Beat the curds till smooth and mix with rest of the ingredients except the oil and garnish. Add to chicken and mix well. Cover and marinate for 4 hours or over night in refrigerator. (If refrigerated, take it out at least 30 min. before cooking.) Pick out the chicken pieces from the marinade and shake away the excess marinade. Thread the pieces on thin metal skewers or bamboo skewers. (If using bamboo skewers, soak them in water for 1 hour.) Brush the high rack with oil and place the skewers on it. Brush the pieces with oil. Place the rack in the oven and place a heat proof glass/crockery plate below it to catch the drippings. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 29, and press start. When done, serve the tikkas hot, sprinkled with lime juice and garam masala/chaat masala. (optional)

Accessory



Programme 30 Fish Fry

Number of serves: 4

Ingredients

Use big flaky fish like king fish or Betki		Coriander powder	½ tsp
Fish slices		Salt to taste	
4, 1 cm thick (total weight 400 g approx.)		Egg white	1, lightly beaten
Ginger-garlic paste	2 tsp	Rice flour/corn flour to coat	
Chilli powder	2 tsp or to taste	Oil to brush	
Turmeric powder	½ tsp		
		Expected total cooking time/10 min.	

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the fish and wipe dry. Combine ginger-garlic paste with all the powders and mix with egg white. Apply to both sides of fish slices and leave aside for 15 min. Spread some rice flour or corn flour on a plate and press fish slices in it to coat both the sides.</p> <p>Line the Crispy plate with aluminium foil and grease the foil very well with oil.</p> <p>Place the fish slices over it. Brush the slices with oil. Place the tray on high rack in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 30, and press start.</p>	Wait for beeps (6 min. after start)	<p>After the beeps, carefully turn over the slices with a flat spatula. Brush with oil, place it in the oven and press start.</p> <p>When done, leave aside for 5 min. and serve hot.</p>

Programme 31 | Chicken Lollipop
Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Chicken lollipop	350-400 g	Egg	1, lightly beaten
Soy sauce	1 tsp	Bread crumbs to coat	
Vinegar	2 tsp	Oil to brush	
Ginger-garlic paste	2 tsp		
Chilli powder	1 tsp or to taste		Expected total cooking time/18 min. (Excluding preheat time)
Sugar	½ tsp		
Salt to taste			

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix the chicken lollipops with Soy sauce, vinegar, ginger-garlic paste, chilli powder, sugar, and salt. Keep aside for 1-2 hours. Lift the lollipops from the marinade. Coat with egg and bread crumbs and brush with oil. Place them on the high rack. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 31, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	<p>Place the rack in the oven and place a heat proof glass/crockery plate below it to catch the drippings. Press start.</p> <p>When done, serve hot with chilli garlic sauce.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 32 Aloo Tikki

Number of serves: 4



Ingredients

Cooked potato*	250 g	Chaat masala	½ tsp
Bread	2 slices, standard size	Salt to taste	
Green chillies	2 or to taste, minced	Oil to brush	
Ginger	½ tsp, minced		
Coriander leaves	1 tbsp, chopped	*Auto menu - Programme 54: Cook Potato	
Mint leaves	1 tbsp, chopped		
Garam masala	½ tsp	Expected total cooking time/15 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Peel and mash the potato. Soak bread slices in water for 30 seconds. Squeeze out the water, mash the bread and add to potatoes. Add rest of the ingredients except the oil (Be careful with salt. Chaat masala is salty). Mix well and shape into 8 tikkis. Line the Crispy plate with aluminium foil and brush the foil with oil. Place the tikkis over it. Brush the tikkis with oil. Place the tray on high rack and place the rack inside the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 32, and press start.	Wait for beeps (10 min. after start)	After the beeps, turn over the tikkis and brush with oil. Place the rack in the oven and press start. When done, serve hot.

Programme 33 BBQ Chicken

Number of serves: 4



Ingredients

Bone less chicken breast	400 g	Curry powder	2 tsp or to taste
BBQ/HP sauce	1 ½ tbsp	Salt and pepper to taste	
Ginger-garlic paste	2 tsp	Oil to brush	
Vinegar	1 tbsp		
Expected total cooking time/19 min.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>Cut the chicken into 2 cm cubes. Add all the ingredients except the oil.</p> <p>Mix well and marinate for 3-4 hours or over night in refrigerator. (If left in refrigerator, take it out at least 30 minutes before cooking.)</p> <p>Soak 8 bamboo skewers in water for 1 hour.</p> <p>Lift out the chicken pieces from marinade and thread on the skewers. Brush the high rack with oil and place the skewers on it.</p> <p>Brush the pieces with oil.</p> <p>Place the rack in the oven.</p> <p>Place a heat proof glass or porcelain plate below the rack to catch the drippings. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 33, and press start.</p>	Wait for beeps (16 min. after start)	<p>After the beeps, turn over the skewers and brush the chicken with oil. Place it in the oven. Press start.</p> <p>When done, serve hot after 5 min.</p>

Programme 34 Fish Cutlet

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Steamed fish*	250 g	Egg and toasted bread crumbs to coat.
Green chilies	2-3, minced	Oil to brush
Ginger	1 tsp, minced	
Garam masala	1 tsp	*Auto menu - Programme 117: Steam Fish
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	**Auto menu - Programme 54: Cook Potato
Salt to taste		
Cooked Potato**	150 g	Expected total cooking time/12 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Discard the skin and bones from fish and flake it. Add green chilies, ginger, garam masala, salt and coriander leaves.</p> <p>Peel and mash the potato and add to fish. Mix well.</p> <p>Divide into 8 parts and shape into cutlets. Dip in beaten egg and coat with bread crumbs. Line the Crispy plate with aluminium foil and brush it with oil. Place the cutlets on it. Place the Crispy plate on the rack and place the rack in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 34, and press start.</p>	Wait for beeps (7 min. after start)	<p>After the beeps, turn over the cutlets and brush with oil. Place it in the oven and press start. When done, serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 35 Sheek Kabab

Number of serves: 3

Ingredients

Frozen Sheek Kababs (store bought)
250 g, approx.

Expected total cooking time/15 min.

Take out the kababs from the freezer and thaw as per the directions on the pack. Brush the Crispy plate with 1 tbsp of oil. Place 6 kababs (total wt 250 g approx.) on it and brush them with oil. Place the tray on the high rack and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 35, and press start.

Accessory



Programme 36 Grilled Prawns

Number of serves: 4

Ingredients

Peeled prawns	400 g	Ginger-garlic paste	2 tsp	
HP sauce	2 tsp	Oil to brush		
Chilli sauce	1 tsp			
Chilli powder	½ tsp			
Salt to taste		Expected total cooking time/20 min.		

Step 1	Beep	Step 2
Soak 8 bamboo skewers in water for 1 hour. Mix prawns with all the ingredients except the oil. Marinate for 2-3 hours. Thread the prawns on skewers. Brush the high rack with oil and place the skewers on it. Brush the prawns with oil. Place the rack in the oven. Place a heat proof glass/porcelain plate under the rack to catch the drippings. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 36, and press start.	Wait for beeps (10 min. after start)	After the beeps, turn over the skewers and brush prawns with oil. Press start. When done, let stand for 5 min. Serve hot.

Accessory**Programme 37 Murgh Malai Kabab**
Number of serves: 4**Ingredients**

Curds	½ cup	Vinegar	2 tbsp
Green chillies	3 tsp, minced	Salt to taste	
Ginger-garlic paste	1 tbsp	Melted butter to brush	
White pepper powder	1 tsp	Lime juice to taste	
Garam masala powder	1 tsp		
Fresh cream	4 tbsp		
Bone less chicken breast	400 g	Expected total cooking time/19 min.	

Step 1	Beep	Step 2
<p>Beat the curds till smooth.</p> <p>Add ginger-garlic paste, pepper powder, garam masala and cream. Cut the chicken into bite size pieces. Add vinegar and salt. Leave aside for 15 min. Add the curd mixture. Marinate for 4 hours at room temperature or longer in refrigerator. (If kept in refrigerator, take it out 30 min. before grilling.)</p> <p>Shake away the excess marinade from chicken pieces and thread them on thin metal skewers or bamboo skewers. (If using bamboo skewers soak them in water for 1 hour before using.)</p> <p>Grease the high rack and place the skewers on it.</p> <p>Brush with melted butter.</p> <p>Place the rack in the oven.</p> <p>Place a heat proof glass/porcelain plate below it to catch the drippings.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 37, and press start.</p>	Wait for beeps (16 min. after start)	<p>After the beeps, turn over the skewers and brush the kababs with melted butter.</p> <p>Press start.</p> <p>When done, serve sprinkled with lime juice.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 38 Tandoori Fish

Number of serves: 4

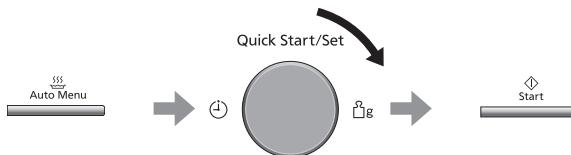


Ingredients

Small white pomfrets	400 g	Ajwain	$\frac{1}{4}$ tsp, optional
Lime juice	2 tbsp	Salt, chilli powder and garam masala	$\frac{1}{2}$ tsp each
Salt to taste			
Curds	$\frac{1}{2}$ cup	Oil to brush	
Chilli powder	2 tsp	Chaat masala to garnish	optional
Garam masala	$\frac{1}{2}$ tsp		
Ginger-garlic paste	1 tbsp		Expected total cooking time/20 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Clean the fish and make deep cuts on both sides. Toss in lime juice and salt and keep aside for 10 min. Combine curds with chilli powder, garam masala, ginger garlic paste and ajwain. Pour over the fish. Mix well and marinate for 1-2 hours. Brush the high rack with oil. Shake away the excess marinade from fish. Mix together $\frac{1}{2}$ tsp each of salt, chilli powder and garam masala and sprinkle on both sides of fish and place them on the rack.</p> <p>Brush with oil. Place the rack in the oven. Place a heat proof glass/porcelain plate below the rack to catch the drippings.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 38, and press start.</p>	Wait for beeps (10 min. after start)	<p>After the beeps, carefully turn over the fish with a flat spatula and sprinkle remaining masala mix on it. Brush with oil. Press start. When done, let it stand for 5 min. Serve hot sprinkled with Chaat masala. (optional)</p>

Japanese



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
59 to 63.

Start

Programme 39 **Yakitori Skewered Chicken**
Number of serves: 4 (12 skewers)



Ingredients

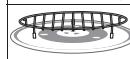
Chicken breast	600 g	Ginger (chopped)	1 tbsp
Bamboo skewer	12	Garlic (chopped)	1 tbsp
Light Japanese soy sauce (If not available, 1/6 cup of Indian soy sauce plus 1/8 cup water plus 1/2 tsp salt for the replacement.)	1/4 cup	Brown sugar (or sugar)	2 tbsp
Orange juice	100 ml	Vegetable oil	1 tbsp
		Salt	1/2 tsp
Expected total cooking time/29 min.			

Cut chicken breast into 1.5-2 cm cube. Skewer 50 g each to bamboo skewers. Marinate the sauce over 1 hour. (need to turn over sometimes during marinate.) Place on High rack. Place shallow dish under the rack to receive drippings. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 39, and press start.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 40 Chicken Teriyaki

Number of serves: 4 (8 pieces)

Ingredients

Chicken pieces	8 pieces	Garlic (chopped)	1 tbsp
Light Japanese soy sauce (If not available, 1/6 cup of Indian soy sauce plus 1/8 cup water plus 1/2 tsp salt for the replacement.)	1/4 cup	Brown sugar (or sugar)	2 tbsp
Orange juice	100 ml	Vegetable oil	1 tbsp
Ginger (chopped)	1 tbsp	Salt	1/2 tsp
Expected total cooking time/28 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Pierce the chicken skin with fork. Marinate the sauce over 1 hour. Place the marinated chicken with skin side down on Low rack, then place shallow dish under the rack to receive drippings. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 40, and press start.	Wait for beeps (20 min. after start)	After the beeps, turn over the chicken. Press start. When done, serve hot.

Accessory



Programme 41 Sukiyaki

Number of serves: 4

Ingredients

Chicken fillets	400 g	Sauce	
Tofu (bean curd)	100 g	Soup stock	200 ml
Dry shiitake mushrooms	4	Light Japanese soy sauce (If not available, 25 ml of Indian soy sauce plus 25 ml water plus 2 tsp salt for the replacement.)	
*Soak dry shiitake mushrooms in water to soften.			50 ml
Green onion	1	Sugar	3 tbsp
Chinese cabbage	200 g	Expected total cooking time/33 min.	

Cut the chicken bite-sized. Cut the tofu into large bite-sized pieces. Trim stems of dry shiitake mushrooms from them, and cut caps in half. Combine sauce ingredients in a bowl. Slice Green onion diagonally. Cut Chinese cabbage into 3 cm lengths. Place all ingredients in casserole dish and pour sauce over them. Cover with lid, put on glass tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 41, and press start.

**Accessory****Programme 42 Marinated Chicken Nanban Style**

Number of serves: 4

Ingredients

Chicken thigh	500 g	Light Japanese soy sauce (If not available, 2 tbsp of Indian soy sauce plus 2 tbsp water plus 4 tsp salt for the replacement.)
Onion	100 g	4 tbsp
Vegetable oil	1 tbsp	
Cornstarch	3 tbsp	
Nanban vinegar sauce		
Vinegar	100 ml	
Sugar	4 tbsp	
		Expected total cooking time/29 min.

Prepare Nanban vinegar sauce. Slice the onion thinly, soak onion slices in cold water for about 30 min. and drain well. Mix vinegar, sugar, soy sauce and red pepper. Cut the chicken thigh into joints. Add vegetable oil into chicken, and mix well. Dust the chicken with cornstarch.

Place chicken with skin side up on High rack.

Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 42, and press start. Let the cooked chicken soak in the Nanban vinegar sauce and let rest for more than an hour before serving.

Accessory**Programme 43 Kinpira**

Number of serves: 4

Ingredients

Celery	140 g	Starch (Potato starch or cornstarch)
Carrot	60 g	1 tsp
Sugar	1 ½ tsp	
Light Japanese soy sauce (If not available, 1 tbsp of Indian soy sauce plus 1 tbsp water plus 2 tsp salt for the replacement.)	2 tbsp	
		Expected total cooking time/4 min.

Cut the celery into 1 ½-inch-long strips. Peel the carrot, and thinly into strips of a similar size to that of the celery. Place all ingredients in casserole dish, mix well. Without cover, put on glass tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 43, and press start.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 44 Simmered Pumpkin

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Pumpkin	300 g
Sugar	2 ½ tbsp
Light Japanese soy sauce (If not available, 1 tbsp of Indian soy sauce for the replacement.)	2 tbsp

Water 160 ml

Expected total cooking time/17 min.

Remove the pumpkin seeds and the fibers surrounding them with a spoon. Cut the pumpkin into bite-sized. (but still as large as possible.) Place the sugar, soy sauce and water in a heat-resistant (microwavable) container. Mix well.

Add the pumpkin in a container. Cover with lid, put on glass tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 44, and press start.

Programme 45 Simmered Chicken and Radish

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Chicken pieces	500 g
Giant white radish	400 g
Soup stock (dashi)	300 ml
Light Japanese soy sauce (If not available, 1.5 tbsp of Indian soy sauce plus 1.5 tbsp water plus 3 tsp salt for the replacement.)	3 tbsp

Sugar 1 tbsp

Expected total cooking time/39 min.

Cut the giant white radish into about 2-3 cm half-moons, and bevel the edges. Place all ingredients in casserole dish. Cover with lid, put on glass tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 45, and press start.

**Accessory****Programme 46 Simmered Eggplant**

Number of serves: 4

Ingredients

Eggplant Light Japanese soy sauce (If not available, 1 tbsp of Indian soy sauce plus 1 tbsp water plus 2 tsp salt for the replacement.)	500 g 2 tbsp	Sugar Soup stock Vegetable oil	2 tbsp 300 ml 1 tbsp
Expected total cooking time/14 min.			

Cut eggplant in quarters or six equal parts lengthwise. Place eggplant and vegetable oil, mix well. Cover with lid, cook on 715 W (Medium) microwave power for 5 min. Add soy sauce, sugar, and soup mixture into cooked eggplant. Cover with lid, put on glass tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 46, and press start.

Accessory**Programme 47 Karela Curry**

Number of serves: 4

Ingredients

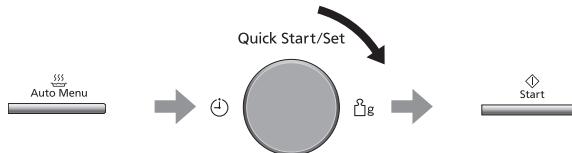
Chicken Breast Karela (Goya) Vegetable oil Curry powder Garlic	200 g 1 pc 2 tsp 2 tsp 1 pc	Water Cooked Rice Salt&Pepper	300 ml 800 g A bit
Expected total cooking time/25 min.			

Cut the karela in half, then remove seeds and cut into rounds or semi-circular. Mix with 1 tsp salt and keep it for 30 min. Squeeze out the bitter juice. Cut chicken into large bite-sized. Slice the garlic and add karela, chicken, vegetable oil and curry powder into heat-proof bowl and mix well. Cover the bowl with a lid, put on glass tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 47, and press start. When done, stir well and serve with the cooked rice.

Continued on the next page

Auto Menu

Soup/Snack



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
64 to 72.

Press Start.

Programme 48

Tomato Soup

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Butter	2 tbsp	Milk	1 cup
Onion	½ cup, chopped	Salt and pepper to taste	
Celery	¼ cup, chopped	Fresh cream	¼ cup, optional
Garlic	4 cloves, chopped	Coriander leaves or parsley to garnish	
Tomato	250 g, chopped		
Tomato puree	½ cup		Expected total cooking time/31 min.
Water	2 cups		

Step 1	Beep	Step 2
Place butter, onion, celery and garlic in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 48, and press start.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add tomato, tomato puree and water. Cover with a lid and press start. When done, cool and blend till smooth. Add milk (pre boiled and cooled) and cream (optional). Add salt and pepper to taste. Reheat before serving (Auto Reheat: reheat-soup). Serve drizzled with extra cream (optional) and coriander leaves or parsley.

Accessory**Programme 49 Mushroom Soup**

Number of serves: 4

Ingredients

Button mushroom	200 g, sliced	Low fat milk	1 cup
Chopped onion	½ cup	Salt and pepper to taste	
Chopped celery	½ cup	Chopped coriander or parsley to garnish	
Chopped garlic	2 tbsp		
Water/stock	2 cups	Expected total cooking time/20 min.	20 sec.

Place all the ingredients from mushroom to water/stock in a microwave safe casserole (not less than 2 L capacity). Cover with lid and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 49, and press Start. When done, cool the contents till just warm. Blend in a mixer. Add milk (pre boiled), salt and pepper. Reheat before serving (Auto Reheat: reheat soup) and garnish with coriander or parsley.

Accessory**Programme 50 Chicken Vegetable Soup**

Number of serves: 4

Ingredients

Bone less chicken fillet	250 g	Green and red capsicum	
Water/chicken stock	3 cup	50 g, cut into 1.5 cm pieces	
Celery	½ cup, chopped	Pepper powder to taste	
Onion	½ cup chopped	Soy sauce	2 tsp
Salt to taste			
Broccoli	100 g, cut into bite size pieces		
Carrot	50 g, cut into ¼ thick slices	Expected total cooking time/30 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Cut the chicken into 2 cm cubes. Place in a microwave safe casserole (Minimum capacity 2 L). Add water/stock, celery onion and salt and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 50, and press start.	Wait for beeps (16 min. after start)	After the beeps, add all the vegetables. Cover and place it in the oven. When done, add pepper and more salt if needed. Add soy sauce (optional). Serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 51 Vegetable Soup

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Mixed vegetables*	250 g	Low fat milk	250 ml
Water/veg stock	500 ml		
Onion	½ cup, minced	* Carrot, beans, broccoli, Mushroom, yellow pumpkin, Knol kol, etc.	
Garlic	4 flakes, minced		
Celery	¼ cup, chopped		
Salt and pepper to taste		Expected total cooking time/15 min. 20 sec.	

Cut vegetables into cubes and mince in food processor or mixer. Place in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L).

Add water/stock, onion, garlic, celery, salt and pepper.

Cover with a lid and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 51, and press start.

When done, cool it. Take about 1 cup of the vegetables and a little cooking liquid and blend till smooth. Add it to the remaining soup. Add milk. Reheat before serving (Auto Reheat: reheat soup).

Programme 52 Tomato Rasam

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Mashed cooked dal	2 tbsp	Salt to taste	
Water	2 cups	Lime juice	1-2 tbsp
Tomato		Seasoning	
1 small, chopped into ¼ cm pieces		Oil	1 tbsp
Tomato puree	2 tbsp	Mustard	1 tsp
Rasam powder	1 tbsp or to taste		
Curry leaves	a few	Expected total cooking time/10 min. 20 sec.	

Mix the dal well with water. Add rest of the ingredients except lime juice and the seasoning ingredients.

Pour the dal mixture in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L) (Do not cover). Place in the oven.

Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 52, and press start. When done, add lime juice. Prepare the seasoning (tadka, bagar) and add. Mix well and serve hot garnished with coriander leaves.

Accessory**Programme 53 Hara Shorba**

Number of serves: 4

Ingredients

Green peas	150 g	Water/vegetable stock	2 cups
Potato	1 small, grated	Palak	5-6 leaves, chopped
Onion	1 medium size, chopped	Mint leaves	2 tbsp, chopped
Ginger	2 cm slice (do not chop)	Coriander leaves	2 tbsp, chopped
Green chilli	1, chopped	Salt, pepper and lime juice to taste	
Cumin powder	1/2 tsp	Expected total cooking time/21 min. 20 sec.	
Coriander powder	1/2 tsp		
Cinnamon powder	1/2 tsp		

Step 1	Beep	Step 2
Place the green peas, potato, onion, ginger, green chilli and all the powders in a microwave safe Casserole (minimum capacity 2 L). Add water or stock. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 53, and press start.	Wait for beeps (17 min. after start)	After the beeps, add palak, mint and coriander leaves. Cover and place it in the oven. Press start. When done, cool the mixture. Lift out the ginger and discard. Blend the soup and add 1 more cup of water or stock. Add salt, pepper and lime juice to taste. Reheat before serving (Auto Reheat: reheat soup).

Accessory**Programme 54 Cook Potato****Ingredients**

Potatoes	4, total wt about 500 g
Expected total cooking time/7 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Wash the potatoes and prick all over with a fork. Place them on the turn table in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 54, and press start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps turn over the potatoes and press start. When done, wrap them in a clean cloth and leave aside for 10 min. Peel and use in curries, cutlets and other recipes where boiled potatoes are needed. Can be stored in refrigerator up to 3 days and used as required.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 55 Idly

Number of serves: 2

Ingredients

Take a two plate idly steamer and grease the plates. Pour idly batter (room temperature) in the plates, filling the moulds up to $\frac{3}{4}$ levels.

Expected total cooking time/2 min. 45 sec.

Pour $\frac{3}{4}$ cup of boiling hot water in the lower container of the steamer. Place the plates in it and cover with the lid. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 55, and press start. When done, take it out. Let the idlies cool for 2-3 min. before removing from plates. Serve hot with chutney/sambar.

Accessory



Programme 56 Soup Bread Cubes

Ingredients

Bread cubes	3 cups, heaped	Chopped garlic	2 tsp, optional
Oil	3 tbsp		
Salt	$\frac{1}{2}$ tsp	Expected total cooking time/5 min. 20 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Cut 2-3 days old bread slices into 1.5 cm cubes to get 3 heaped cups of cubes. Toss them with oil, garlic and salt. Spread in a wide microwave safe dish. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 56, and press start.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps stir well and press start. When done, let them cool completely (during this time they will become crisp). Serve with soup or a light snack. * French loaf or bread cut in thick slices give better result in this recipe.

Accessory**Programme 57 Dhokla**

Number of serves: 3-4

Ingredients

Besan	1 cup	Mustard seeds	½ tsp
Salt	1 tsp	Cumin seeds	½ tsp
Sugar	1 tsp	Green chillies	2, slit
Citric acid	1 tsp	Curry leaves	a few
Water	¾ cup	Hot water	⅓ cup
Cooking Soda	1 tsp	Expected total cooking time/	
Very hot water	¼ cup	5 min. 30 sec.	
Seasoning			
Oil	2 tbsp		

Grease a 18-20 cm round microwave safe round dish, cover the base with butter paper and grease the paper.

Mix besan with salt, sugar and citric acid. Add water and mix till smooth. Dissolve soda in very hot water and add to the besan mixture. Mix well (the batter will rise rapidly) and pour in the greased dish. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 57, and press start. When done, cool the dhokla, turn out on a plate and cut into pieces.

Prepare the seasoning (tadka), mix with hot water and pour evenly over the dhokla. Leave aside at least for 15- 20 min. Serve garnished with grated coconut and coriander leaves.

Accessory**Programme 58 Chilli Cheese Toast**

Number of serves: 2

Ingredients

Bread	4 slices (Standard size)	Cheddar/mozzarella cheese
Cheese spread	4 tbsp	4 tbsp, grated
Garlic	2 cloves, chopped	
Green chilli	1, chopped	
Expected total cooking time/		5 min. 30 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Crush the garlic and green chillies and mix with the cheese spread. Place the bread slices on Crispy plate. Keep it on the high rack and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 58, and press start.	Wait for beeps (3 min. 30 sec. after start)	After the beeps, turn over the bread slices and apply cheese spread. Sprinkle 1 tbsp of grated cheese on each slice. Place it in the oven and press start. When done, serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 59 Pizza

Number of serves: 1



Ingredients

Pizza base (store bought)	1	Pizza cheese	2-3 tbsp, grated
Pizza sauce	2 tbsp	Oil to brush	
Topping			Expected total cooking time/15 min.
Cooked vegetables/Panner/chicken Chopped onion and capsicum			(Excluding preheat time)

Step 1	Beep	Step 2
Grease the Crispy plate with oil and place the pizza base on it. Spread sauce on top, leaving 1 cm margin all round. Sprinkle cheese over the sauce. Arrange the cooked vegetable of your choice or panner or cooked chicken over the cheese. Top with some chopped onion and capsicum. Brush the margin with oil and sprinkle some oil all over the topping. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 59, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the Crispy plate with pizza on the high rack in the oven. Press start. When done serve hot.

Programme 60 Sausage

Number of serves: 2



Ingredients

Frozen sausages (store bought)	150 g
Expected total cooking time/14 min.	

Take out the sausages from the freezer and let thaw according to the instructions on the pack. Brush the Crispy plate with 1 tbsp of oil. Place sausages on it and brush them with oil. Place the tray on the high rack and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 60, and press start. When done, serve hot.

Accessory**Programme 61 Upma**

Number of serves: 3

Ingredients

Water	500 ml	Ghee/oil	1-2 tbsp
Upma mix (store bought)	200 g	Expected total cooking time/6 min. 30 sec.	

Step 1**Beep****Step 2**

Pour the water in a microwave safe 20-22 cm round dish. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 61, and press start.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps add the upma mix and ghee. Mix well. Cover and place it in the oven. Press start. When done serve hot garnished with coriander leaves.
--	-------------------------------------	--

Accessory**Programme 62 Aloo Poha**

Number of serves: 3-4

Ingredients

Poha of medium thickness	2 cups	Green chillies	2-3, chopped
Cooked potato cubes*	1 cup	Curry leaves	a few
Turmeric powder	½ tsp	Lime juice to taste	
Salt to taste		Grated coconut	½ cup
Sugar to taste		Coriander leaves	1 tbsp, chopped
Oil	2 tbsp	*Auto menu - Programme 54: Cook Potato	
Cloves	3		
Cinnamon	2 pieces		
Onion	½ finely chopped	Expected total cooking time/8 min.	

Step 1**Beep****Step 2**

Soak poha in water till soft but not mushy. Gently squeeze out excess water and spread the poha on a wide plate. Mix it with potatoes, turmeric powder, salt and sugar. Combine all the ingredients from oil to curry leaves in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 62, and press Start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, add the poha mixture and mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, add lime juice, grated coconut and coriander leaves. Mix well and serve hot.
---	-------------------------------------	---

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 63 Spicy Corn

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Tomato puree	½ cup	Butter	3 tbsp
Maida	2 tbsp	Onion	¼ cup, minced
Sugar	½ tsp	Garlic	2 tsp minced
Salt to taste		Chilli powder	1 tsp or to taste
Water	1 cup	Kasoori Methi	1 tsp
Cooked sweet corn kernels	1 cup	Fresh cream	¼ cup
Expected total cooking time/9 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Mix tomato puree with Maida and stir till smooth. Add sugar, salt, water and sweet corn. Place the butter in a microwave safe 18-20 cm round dish. Add onion, garlic, chilli powder and kasoori methi. Mix well and place inside the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 63, and press start.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add the corn mixture. Stir well and place it in the oven and press start. When done, stir in the cream and serve hot on toast.

Programme 64 Rawa Idly

Number of idlies: 8

Accessory

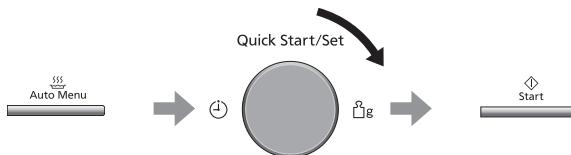


Ingredients

Rawa Idly mix	1 cup
Curds	1 ½ cups
Coriander leaves	2 tbsp, chopped
Expected total cooking time/3 min. 40 sec.	

Prepare the batter as per the instruction on the packet. Keep aside for 10 minutes. Grease the microwave safe idly plates and fill with the batter. Pour ½-¾ cup of boiling hot water in the base of the idly steamer. Place the idly plates in it. Cover with the lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 64, and press start. When done, cool for 2 minutes. Remove from plates and serve hot with chutney.
--

Dessert/Cake/Cookie



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
73 to 90.

Press Start.

Programme 65

Sooji Halwa

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Lightly roasted sooji/rawa	½ cup	Orange red food colour a little, optional
Sugar	¾ cup	Fried cashew nuts and raisins to garnish
Ghee	2 ½ tbsp	
Water	1 ½ cups	Expected total cooking time/7 min. 20 sec.
Cardamom powder	½ tsp	

Step 1	Beep	Step 2
Place all the ingredients except cashew nuts and raisins in a microwave safe 20-22 cm round dish. Mix well and place in the oven. without cover. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 65, and press start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, stir very well and press start. When done, keep covered for 8-10 min. Mix in the cashew nuts and raisins. Serve warm or at room temperature.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 66 Carrot Halwa

Number of serves: 4-6

Accessory



Ingredients

Carrot, preferably pink	500 g	Cardamom powder	½ tsp
Sugar	½ cup	Nuts and raisins to garnish	
Sweet khova	200 g, crumbled		
Ghee	4 tbsp	Expected total cooking time/13 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Peel and grate the carrots. Place in a wide microwave safe dish. (22-25 cm) If using orange variety of carrots, sprinkle with 1 tbsp of water. Cover with a lid. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 66, and press start.	Wait for beeps (6 min. after start)	After the beeps, add sugar, khova and ghee. Mix well and spread evenly in the dish. Place it in the oven. (do not cover). Press start. When done, leave without disturbing for 10 min. Stir in the cardamom powder and garnish with nuts and raisins. Serve warm or cold.

Programme 67 Rice Kheer

Number of serves: 3-4

Accessory



Ingredients

Basmati rice	3 tbsp	Cashew nuts, almonds and raisins to garnish
Milk	650 ml	
Condensed Milk	½ tin	
Cardamom powder	½ tsp	Expected total cooking time/27 min.

Step 1	Beep	Step 2
Wash the rice and soak in water for 30 min., Drain and place in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 ½ L) add milk (at room temperature). Do not cover. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 67, and press start.	Wait for beeps (7 min. after start)	After the beeps, stir well and press start. When done, add condensed milk, cardamom powder, nuts and raisins. If the kheer is too thick, add some milk to adjust the thickness. Serve hot or cold.

Accessory
Programme 68 Sweet Custard
 Number of serves: 4
Ingredients

Custard powder*	1 ½ tbsp
Milk	500 ml
Sugar	3 tbsp or to taste

*Choose flavour of your choice

Expected total cooking time/8 min. 40 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Mix custard powder with ¼ cup of milk. Pour remaining milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 1 ½ L). Place it in the oven. (Do not cover). Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 68, and press start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, add the custard powder and mix very well. Place it in the oven and press start. When done, add the sugar, mix well and keep covered till cold. Chill in refrigerator. Serve with fruit salad or other desserts as needed.

Accessory
Programme 69 Besan Laddoo
 Number of yield: 15 laddoos
Ingredients

Besan	100 g	Roasted cashew nuts
Wheat flour	100 g	2 tbsp, very finely chopped
Powdered sugar	200 g	
Ghee	100 g (melted and cooled)	
Nutmeg powder	¼ tsp	Expected total cooking time/25 min.

Step 1	Beep	Step 2
Mix besan with wheat flour. Spread evenly on the Crispy plate. Place on low rack in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 69, and press start.	Wait for beeps (14 min. after start)	After the beeps, stir well and spread evenly. Press start. When done, cool it completely. Add rest of the ingredients and knead to form dough. Divide into 15 parts and shape into laddoos.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 70 Kesar Bhath

Number of serves: 6-8

Ingredients

Basmati rice	1 cup	Saffron	$\frac{3}{4}$ tsp	
Water	1 $\frac{1}{2}$ cups	Ghee	$\frac{1}{3}$ cup	
Milk	1 $\frac{1}{2}$ cups	Raisins	3 tbsp	
Sugar	1 $\frac{1}{4}$ -1 $\frac{1}{2}$ cups			
Water	1 cup	Expected total cooking time/39 min.		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice, drain and soak in 1 $\frac{1}{2}$ cups water and 1 $\frac{1}{2}$ cups milk for 15 min. Mix the sugar with 1 cup of water. Soak saffron in 1 tsp of hot milk and crush.</p> <p>Place the rice with the soaking water and milk in a microwave safe 2 L casserole.</p> <p>Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 70, and press start.</p>	Wait for beeps (25 min. after start)	<p>After the beeps add the sugar solution, ghee and raisins. Mix well and place it in the oven. Press start.</p> <p>When done, keep covered for 10 min.</p> <p>Add the saffron and mix well. Serve warm.</p>

Accessory



Programme 71 Semiya Kheer

Number of serves: 4-6

Ingredients

Milk	750 ml	*Use semiya which is marked "Roasted" or "Toasted"
Roasted semiya*	$\frac{1}{2}$ cup	
Sugar	$\frac{1}{3}$ cup or to taste	
Cardamom powder	$\frac{1}{2}$ tsp	
Fried cashew nuts and raisins	to taste	Expected total cooking time/20 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Pour the milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L). Place in the oven. (do not cover).</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 71, and press start.</p>	Wait for beeps (10 min. after start)	<p>After the beeps, add semiya, mix very well and press start.</p> <p>When done, add sugar and cardamom powder. Mix well and garnish with nuts and raisins.</p>

**Programme 72 Carrot Kheer**

Number of serves: 4-6

Accessory**Ingredients**

Carrot	150 g	Sugar to taste if needed
Milk	500 ml	Badam milk masala 2 tsp
Condensed milk	4 tbsp	Charoli seeds 2 tbsp
Expected total cooking time/13 min. 40 sec.		

Peel and grate the carrots. Place in a microwave safe Casserole. (minimum capacity 1 ½ L). Cover and place it in the oven.

Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 72, and press start.

When done, cool and blend till smooth, using some of the milk. Add remaining milk, condensed milk and badam milk masala. Add charoli. Serve chilled.

Programme 73 Qubani Ka Meeta

Number of serves: 6

Accessory**Ingredients**

Dried Apricots	200 g	Fresh cream to serve
Sugar	½ cup	
Blanched and sliced almonds	a few	Expected total cooking time/9 min.

Step 1

Soak the apricots in 2 cups of water for 4-5 hours. Remove the seeds from apricots and return the fruit to the soaking liquid. Pour it in a 22 cm microwave safe round dish. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 73, and press start.

Beep

Wait for beeps (5 min. after start)

Step 2

After the beeps, add the sugar, mix well and place it in the oven. (Do not cover). When done, cool and chill in refrigerator. Serve with fresh cream, topped with almond slices.

Programme 74 Doodhi Halwa

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Doodhi/Lauki	500 g, peeled and grated	Cardamom powder	½ tsp
Sugar	150 g		
Ghee	3 tbsp	Expected total cooking time/20 min.	

Continued on the next page

Auto Menu

Step 1	Beep	Step 2
Place the doodhi in a wide microwave safe dish. Cover with a lid. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 74, and press start.	Wait for beeps (10 min. after start)	After the beeps, add sugar and ghee. Mix well. Place it in the oven. Do not cover. Press start. When done, cover and let stand for 10 min. Stir in the cardamom powder. Serve warm or cold.

Programme 75 Prashaad Halwa

Accessory



Ingredients

Rawa	½ cup, lightly roasted	*Slightly over ripe banana is good in this recipe. Chop it very finely so that it is almost mashed.
Sugar	½ cup	
Ghee	¼ cup	
Milk	1 ½ cups	
Ripe banana*	½ cup, minced	Expected total cooking time/12 min. 40 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Place the rawa in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L). Add sugar, ghee and milk. Mix very well. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 75, and press start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, stir the mixture very well and place it in the oven. Press start. When done, keep covered for 5 min. Mix in the bananas.

Programme 76 Phirni

Accessory



Ingredients

Basmati rice	3 tbsp	Blanced and sliced pista	2 tbsp
Milk	750 ml		
Sugar	½ cup or to taste		
Cardamom powder	½ tsp	Expected total cooking time/18 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Soak the rice in water for 30 min. Drain and grind to a smooth paste with little water. Pour the milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L) Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 76, and press start. (Do not cover)	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps, add the rice paste and mix very well. Place it in the oven and press start. Stir once in 3 min. When done, stir well till the phirni is smooth. Add sugar and cardamom. Mix well. Serve cold, garnished with pista.

Accessory**Programme 77 Basundi**

Number of serves: 6

Ingredients

Almond	1 tbsp	Cardamom powder	½ tsp
Pista	1 tbsp		
Milk	1 L		
Sugar	3 tbsp or to taste	Expected total cooking time/52 min.	

Step 1

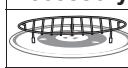
Blanch, peel and slice the nuts. Pour the milk in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 77, and press start.

Beep

Wait for beeps
(Every 10 min.
after start)

Step 2

Stir once after every
beeps and press start.
When done, cool for
10 min.
Add sugar and cardamom
powder and mix well.
Sprinkle nuts on top.
Serve warm or cold.

Accessory**Programme 78 Apple Crumble**

Number of serves: 6

Ingredients

Apple	500 g	Powdered sugar	¼ cup
Powdered sugar	3 tbsp or to taste	Corn flakes	100 g, lightly crushed
Cinnamon powder	1 tsp		
Topping		Expected total cooking time/45 min.	
Butter	¼ cup	(Excluding preheat time)	

Step 1

Peel, core and slice the apples. Mix with sugar and cinnamon powder. Grease a 20-22 cm round or oval baking dish and arrange the apple slices in it. Sprinkle with 2-3 tbsp of water. Cover with a lid. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 78, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.

Beep 1

Wait for
beeps
(Beeps when
the preheat is
finished.)

Step 2

After the beeps, place the dish on low rack in the oven. Press start. While the apple is cooking, beat the butter and sugar for topping together and toss in the corn flakes.

Beep 2**Step 3**

Wait for beeps
(25 min. after start) After the beeps, spread the corn flakes mixture on top of apples. Place it in the oven. (do not cover) and press start. When done, let it set for 10 min. Serve warm with sweet custard (auto menu sweet custard) or ice cream.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 79 Khova Pudding

Number of serves: 6-8

Ingredients

Eggs	4	Dry fruits and nuts
Khova (without sugar)	200 g	4-5 tbsp, finely chopped
Ghee	1/3 cup	
Powdered sugar	3/4 cup	
Cashew nuts	100 g, powdered finely	Expected total cooking time/50 min. (Excluding preheat time)
Rose essence	a few drops	
Almond essence	a few drops	

Step 1	Beep	Step 2
<p>Grease a heat proof 20 cm square or 25/16 cm rectangle dish with butter.</p> <p>Separate the yolks and whites of eggs. Beat the yolks with khova, sugar and ghee till smooth and light. Add cashew powder, and both the essences and beat till combined. Beat the egg whites stiffly and gently fold into the khova mixture. Pour the prepared mixture in the greased dish. Sprinkle nuts and dry fruits on top.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 79, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the dish on low rack in the oven. Press start. When the top of the pudding is rich brown, cover it with aluminium foil, place it in the oven and press start. When done, cool completely, cut into pieces and serve.

Accessory



Programme 80 Date Delight

Number of serves: 8

Ingredients

Dates	150 g	Sugar	1/4 cup or to taste	
Sweet Khova	200 g	Walnuts/almonds	2 tbsp, chopped	
Cashew nuts	75 g, powdered			
Milk	2 tbsp	Expected total cooking time/7 min. 45 sec.		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Chop the dates finely and soak in 1 cup of water for 3-4 hours. Mix sugar with 1/4 cup water and keep aside. Mix cashew nut powder with milk and mix with khova. Spread the khova mixture in a 20-22 cm flat glass dish and place it in refrigerator.</p> <p>Place the dates with the soaking water in a 18-20 cm round microwave safe dish. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 80, and press start.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>After the beeps add the sugar with the water. Mix well and place it in the oven.</p> <p>Press start. When done, cool the date mixture and blend it. Spread it over the chilled khova.</p> <p>Sprinkle chopped nuts on top. Place it in refrigerator. Serve chilled.</p>

Accessory**Programme 81 Chocolate Bread Pudding**

Number of serves: 6-8

Ingredients

Bread slices	10 standard size	Eggs	3
Dry fruits	½ cup, chopped	Cinnamon powder	½ tsp
Nuts	½ cup, chopped	Nutmeg powder	¼ tsp
Milk	500 ml	Vanilla essence	½ tsp
Cocoa	3 tbsp		
Butter	¼ cup		
Sugar	¾ cup		
		Expected total cooking time/55 min.	
		(Excluding preheat time)	

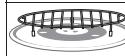
Step 1	Beep 1	Step 2
Trim away the sides of bread slices and cut each slice into 4 pieces. Grease a 22-25 cm baking dish. Arrange the bread slices in it. Scatter the fruits and nuts over the bread. Heat ½ cup of milk and mix cocoa in it till smooth. Add butter and stir. When the butter melts, add the hot milk mixture to remaining milk. Beat the eggs with cinnamon, nutmeg and vanilla. Add to milk mixture. Pour this over the bread. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 81, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the dish on low rack in the oven. Press start.

Beep 2	Step 3
Wait for beeps (20 min. after start)	After the beeps, cover the dish with aluminium foil. Press start. When done, serve the pudding warm or cold.

Continued on the next page

Auto Menu

Accessory



Programme 82 Banana Pudding

Number of serves: 4-6

Ingredients

Bananas	4 (total wt. 400 g)	Condensed milk	5 tbsp
Butter	2 tbsp		
Grated coconut	1 cup		
White bread crumbs	50 g		
Cinnamon powder	½ tsp		
		Expected total cooking time/30 min. (Excluding preheat time)	

Step 1	Beep 1	Step 2
Peel and cut the bananas into 1 cm thick slices. Toss with 1 tbsp of butter. Grease a wide (25 cm) heat proof dish and spread the banana slices evenly in it. Mix coconut with remaining butter, bread crumbs and cinnamon powder. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 82, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the dish with bananas on the low rack in the oven. Press start.
Beep 2	Step 3	
Wait for beeps (7 min. after start)	After the beeps sprinkle the top with coconut mixture and pour the condensed milk evenly over it. Place it in the oven and press start. When done, let it stand at least for 10 min., before serving warm.	

**Accessory****Programme 83 Brownies**

Number of pieces: 12 pieces

Ingredients

Melted butter	$\frac{1}{2}$ cup	Chopped walnuts	4 tbsp
Cocoa	3 tbsp	Eggs	2
Maida	$\frac{3}{4}$ cup	Vanilla essence	$\frac{1}{2}$ tsp
Baking powder	$\frac{1}{2}$ tsp		
Powdered/castor sugar	1 cup	Expected total cooking time/6 min.	

Line the base of a microwave safe 20 cm square dish with butter paper. Grease the paper and the sides of the dish. Mix cocoa with hot melted butter and leave aside to cool. Mix Maida with baking powder sugar and $\frac{1}{2}$ the walnuts. Beat the eggs with vanilla essence and mix with the butter and cocoa. Add this mixture to the Maida and mix till combined. Pour in the prepared dish. Sprinkle remaining walnuts on top. Place the dish in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 83, and press start. When done, let it stand for 5 min. Leave the dish and to be cool completely. Turn out on a plate and cut into pieces.

Accessory**Programme 84 Eggless Chocolate Cake**

20 cm cake dish

Ingredients

Maida	$1\frac{1}{2}$ cups	White vinegar	1 tbsp
Powdered/castor sugar	1 cup	Milk	1 cup
Baking soda	1 tsp	Vanilla essence	1 tsp
Cocoa	3 tbsp		
Oil	5 tbsp	Expected total cooking time/4 min. 30 sec.	

Line the base of a 20-22 cm microwave safe round dish with butter paper and grease the paper and the sides of the dish. Mix Maida, sugar, soda and cocoa together. Combine oil with vinegar, milk and vanilla essence. Add it to the Maida sugar mixture and mix till smooth. Pour in the dish. Place the dish in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 84, and press start. When done let it stand for 5 min. Leave the dish and to be cool completely. Turn out on a plate and serve cut into pieces. (The cake may be sprinkled with icing sugar after cooling, if desired.)

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 85 Chocolate Fudge Cake

25 cm cake dish

Accessory



Ingredients

Maida	1 cup	Butter	½ cup
Powdered/castor sugar	1 cup	Cocoa	⅓ cup
Cinnamon powder	¼ tsp	Eggs	2
Baking soda	¼ tsp	Vanilla essence	½ tsp
Salt	a pinch		
Curds	¾ cup	Expected total cooking time/8 min.	

Grease a 22-25 cm round microwave safe cake dish. Line the base with butter paper and grease the paper. Mix Maida with sugar, cinnamon, soda and salt. Beat the curds till smooth. Melt butter, add cocoa and mix well. Add curds. Beat the eggs lightly with vanilla. Add the curd mixture and eggs to Maida and mix gently till well combined. Pour the mixture in the greased dish and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 85, and press start. When done, let it stand for 5 min. Leave the dish and to be cool completely and turn out on a plate and serve cut into pieces.
(The cake may be sprinkled with icing sugar after cooling, if desired.)

Programme 86 Orange Cake (with cinnamon on top)

20-22 cm cake dish

Accessory



Ingredients

Maida	1 cup	Orange juice (no added sugar)	100 ml
Baking powder	1 tsp	Topping	
Butter	¼ cup	Powdered sugar	2 tbsp
Powdered Sugar	¾ cup	Cinnamon powder	2 tsp
Eggs	2		
Orange rind	2 tsp	Expected total cooking time/7 min.	

Grease a microwave safe 20-22 cm cake dish and line the base with greased butter paper. Mix Maida with baking powder. Beat butter till soft. Add sugar, eggs and orange rind and beat till very smooth and light. Add Maida alternately with orange juice and mix lightly.

Pour the mixture into the prepared dish. Mix the sugar for topping with cinnamon and sprinkle on top. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 86, and press start. When done, leave without disturbing for 10 min. (The edges of the cake may look slightly moist but will dry up during the standing time.) Leave the dish and to be cool completely. Turn out on a plate and serve cut into pieces.

Accessory
Programme 87 Butter Cake
 22 cm cake dish
Ingredients

BreMaida	1 1/2 cups	Eggs	3
Baking powder	1 1/2 tsp	Vanilla essence	1 tsp
Salt	1/4 tsp	Milk	2 tbsp
Powdered sugar	3/4 cup		
Butter	3/4 cup	Expected total cooking time/1 hour (Excluding preheat time)	

Step 1	Beep	Step 2
<p>Grease a 20-22 cm round cake tin and line it with butter paper. Grease the paper.</p> <p>Mix Maida with baking powder and salt. Beat sugar and butter till fluffy.</p> <p>Add eggs one by one, beating well after each addition. Beat in the essence. Fold in the Maida and milk. Pour the mixture in the tin. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 87, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	<p>After the beeps, place the tin on low rack in the oven. Press start. When done, turn out the cake after 10 min. Cool completely before cutting into pieces. Note: If the cake browns before cooking time, place a piece of aluminium foil on top of the tin and press start.</p>

Accessory
Programme 88 Raisin Muffins
 Number of pieces: 6 pieces
Ingredients

Maida	1 cup	Vanilla essence	1/2 tsp
Raisins	1/4 cup	Cinnamon powder	1 tsp
Baking powder	1 tsp	Curd	1/4 cup, beaten till smooth
Butter	1/4 cup		
Brown sugar	1/2 cup	Expected total cooking time/36 min. (Excluding preheat time)	
Egg	1		

Continued on the next page

Auto Menu

Step 1	Beep	Step 2
<p>Grease 6 large muffin cups with butter.</p> <p>Mix Maida with baking powder and stir in the raisins. Beat butter, sugar and egg together till light.</p> <p>Beat in vanilla essence and cinnamon powder. Gently mix in the Maida mixture alternately with curds. Pour the butter in the prepared cups. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 88, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	<p>Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)</p>	<p>After the beeps, place the cups on the low rack in the oven. Press start. When the muffins are golden brown on top, cover lightly with foil. Press start. When done, cool the muffins for 10 minutes. Turn out the muffins from cups and serve warm or cool completely and store in container.</p>

Programme 89 Fruit Cake

Accessory



Ingredients

Maida	2 cups	Eggs	2
Baking powder	2 tsp	Orange essence	1 tsp
Salt	¼ tsp	Milk	⅓ cup (80 ml)
Dry fruits and nuts	1 cup, chopped	Expected total cooking time/1 hour and 10 minutes (Excluding preheat time)	
Butter	½ cup		
Powdered sugar	½ cup		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Grease a 22 cm cake tin and line the base with butter paper. Grease the paper. Mix Maida with baking powder and salt. Add the fruits and mix well. Beat butter, sugar and eggs together till light and fluffy.</p> <p>Add the essence. Gently mix in the Maida alternately with milk. Pour the mixture in the prepared tin. Press mixture. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 89, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	<p>Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)</p>	<p>After the beeps, place the tin in the oven. on the low rack. Press start. When the top of the cake is golden brown, cover the tin lightly with aluminium foil. Press start. When done, cool the cake on a rack for 10 min. Turn it out of the tin and cool completely before slicing and serving.</p>

Accessory**Programme 90** Coconut Cake**Ingredients**

Milk	250 ml	Eggs	4, separated	
Sugar	300 g	Baking powder	1 tsp	
Butter	100 g	Vanilla essence	1 tsp	
Rawa	250 g			
Desiccated coconut	200 g	Expected total cooking time/1 hour and 10 minutes (Excluding preheat time)		

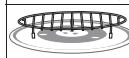
Step 1	Beep	Step 2
Grease a 22 cm cake tin. Line the base with butter paper and grease the paper. Boil the milk. Add sugar, stir till dissolved. Add butter and rawa. Mix well and leave aside to cool. When the mixture is cool, add desiccated coconut. Beat in the egg yolks. Add baking powder and vanilla and mix. Beat the egg whites stiffly and gently mix into the cake mixture. Pour the mixture in the prepared tin. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 90, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the tin over the low rack in the oven. Press start. When the cake is golden brown on top, cover the tin lightly with aluminium foil. When done, leave the cake on a wire rack to cool for 15-20 min. Turn out the cake and cool completely before slicing.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 91 Eggless Banana Cake

Accessory



Ingredients

Maida	1 cup	Vanilla essence	½ tsp
Baking powder	1 tsp	Walnuts	4 tbsp, chopped
Powdered sugar	½ cup		
Mashed bananas	½ cup		
Oil	½ cup		
		Expected total cooking time/50 min.	
		(Excluding preheat time)	

Step 1	Beep	Step 2
<p>Grease a 15 cm round cake tin and line the bottom with butter paper. Grease the paper. Mix Maida with baking powder. Beat sugar and bananas together till smooth. Add the oil, little by little, beating well after each addition. Beat in the essence.</p> <p>Add Maida and 3 tbsp of walnuts. Gently mix till well combined. Pour in the prepared dish. Sprinkle remaining walnuts on top. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 91, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.</p>	<p>Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)</p>	<p>After the beeps, place the tin in the oven. on the low rack. Press start. When the cake is golden brown on top, cover the tin with a piece of aluminium foil and press start. When done, cool on a rack for 10-15 min. and turn out on a plate.</p> <p>Cool completely and serve sliced.</p>

Programme 92 Nan Khathai

Accessory



Number of Nan Khatais: 16 Nan Khatais

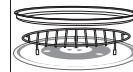
Ingredients

Maida	1 ½ cups	Cardamom powder	½ tsp
Baking soda	¼ tsp		
Ghee	⅔ cup		
Sugar	½ cup		
		Expected total cooking time/33 min.	

<p>Mix Maida with soda. Beat the butter with ghee till light. Add cardamom powder and saffron/colour. Add Maida and knead lightly till the mixture binds together. (If the mixture is sticky, keep covered in refrigerator for 15 min. till it is like soft dough. Divide the mixture into 16 parts. Shape 8 parts into rounds and flatten slightly. Line the base of Crispy plate with foil and grease the foil. Place the shaped nan khatais on it. Mark a cross with a knife on each Nan khatai. Place the Crispy plate on low rack and place inside the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 92, and press start. When done, repeat with remaining mixture. Cool the nan khatais completely and store in air tight container.</p>

**Programme 93 Pista Biscuits**

Number of pieces: 25 pieces

Accessory**Ingredients**

Ghee	$\frac{1}{4}$ cup	Pista	4 tbsp, blanched and sliced thinly
Powdered sugar	$\frac{1}{4}$ cup		
Badam milk masala	2 tsp		Expected total cooking time/22 min.
Maida	1 cup		

Beat ghee and sugar together till light. Add milk masala and beat. Add maida and knead lightly to form dough. (If the dough is crumbly, add few drops of milk. If it is sticky, keep covered in refrigerator for 15-20 min.) Roll out the dough to $\frac{1}{4}$ cm thick sheet. Sprinkle pista on top and press down gently to make it stick. Cut the sheet with a 4 cm round biscuit cutter. Collect the excess dough, roll and cut again. Line the Crispy plate with aluminium foil. Grease the foil and arrange $\frac{1}{2}$ the biscuits on it. Place the tray on low rack in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 93, and press start. When done, repeat with remaining biscuits. Cool completely and store in air tight container.

Programme 94 Chocolate Chip Cookies

Number of pieces: 30 pieces

Accessory**Ingredients**

Butter	$\frac{1}{2}$ cup	Salt	$\frac{1}{4}$ tsp
Powdered sugar	$\frac{3}{4}$ cup	Chocolate chips	$\frac{1}{2}$ cup
Egg	1	Chopped walnuts	$\frac{1}{3}$ cup
Vanilla essence	$\frac{1}{2}$ tsp		
Maida	1 $\frac{1}{4}$ cups		Expected total cooking time/30 min.
Baking soda	$\frac{1}{2}$ tsp		

Beat butter and sugar together till light. Add the egg and vanilla essence and beat well. Mix the Maida with soda, salt, chocolate chips and walnuts. Add this to the butter mixture and mix lightly till combined. Divide the mixture into 2 parts. Grease the Crispy plate and drop spoonfuls of $\frac{1}{2}$ the mixture on the tray, leaving space in between. Place the tray on the low rack in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 94, and press start. When done, turn over the cookies after 2 min. and cool completely on a wire rack. Repeat with remaining mixture. Store in air tight container.

Continued on the next page

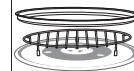


Auto Menu

Programme 95 Cherry Biscuits

Number of pieces: 14 pieces

Accessory



Ingredients

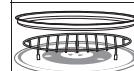
Maida	1 cup	Powdered sugar	1/3 cup
Soda	1/4 tsp	Rose essence	1/4 tsp
Glazed cherries	2 tbsp, chopped		
Butter	1/3 cup	Expected total cooking time/27 min.	

Mix together the Maida, soda and cherries. Beat butter and sugar together till light. Add essence and Maida mixture. Roll out to 1/4 cm thickness and cut with a 5 cm long oval cutter. Line the Crispy plate with aluminium foil and grease it. Place 1/2 the cookies on it. Place the tray on low rack and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 95, and press start. When done, repeat with remaining cookies. Cool the cookies completely and store in air tight container.

Programme 96 Peanut Cookies

Number of pieces: 24 pieces

Accessory

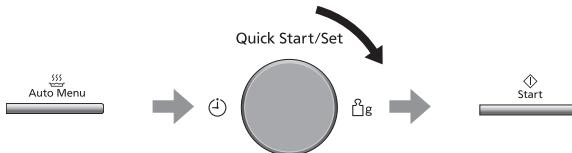


Ingredients

Peanuts	1/2 cup	Vanilla essence	1/2 tsp
Butter	1/2 cup		
Powdered sugar	1/3 cup		
Maida	1 cup	Expected total cooking time/22 min.	

Chop the peanuts roughly. Melt the butter and cool. Mix all the ingredients together to form dough. Take 1/2 the dough and divide into 12 portions. Shape into smooth balls and press lightly. Place them on the greased Crispy plate. Place the tray on low rack in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 96, and press start. Repeat with the remaining dough. Cool the cookies completely and store in air tight container. (Note: Cookies will be crisp after cooling.)

Side Dish (Gravy)



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
91 to 101.

Press Start.

Programme 97

Aloo Matar

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Frozen green peas	200 g	Oil	3 tbsp
Cooked potato*	150 g, at room temperature	Onion	½ cup, chopped finely
Tomato puree	½ cup	Garlic	6 cloves, chopped finely
Chilli powder	1 tsp or to taste	Ginger	2 cm, chopped finely
Turmeric powder	½ tsp	Coriander leaves to garnish	
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste			
Water	¾ cup		

*Auto menu - Programme 54: Cook Potato

Expected total cooking time/12 min.

Step 1	Beep	Step 2
Soak the peas in water for 15 minutes and drain. Peel and cut the potatoes into 3 cm cubes. Mix tomato puree with all the powders, water and salt. Pour the oil in a 18-20 cm microwave safe dish. Add onion, ginger and garlic and mix well. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 97, and press start.	Wait for beeps (8 min. after start)	After the beeps, add peas, potatoes, and tomato puree mixture. Mix well and place it in the oven. Cover the dish with a lid. Press start. When done, garnish the curry with chopped coriander leaves and serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 98 Paneer/Chicken Makhni

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

For paneer makhni, use 200 g paneer tikka*/fried paneer cubes		Chili powder	1 tsp
For chicken makhni use 300 g chicken tikka**/cooked boneless chicken***		Green chili	1, slit
*Auto menu - Programme 27: Paneer Tikka		Ghee/oil	1 tbsp
**Auto menu - Programme 29: Chicken Tikka		Kasoori methi	2 tsp
***Refer to <Cook Chicken>, page 47.		Cashew nut	2 tbsp, ground to a paste
Gravy		Water	1 cup
Tomato puree	¾ cup	Salt to taste	
Onion	¼ cup, grated	Sugar	½ tsp
Ginger-garlic paste	2 tsp	Fresh cream	2 tbsp
Cloves	3	Butter	2 tbsp
Cardamom	3	Extra cream to garnish, optional	
Expected total cooking time/13 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Combine tomato puree, onion, ginger-garlic paste, cloves, cardamom, green chili and ghee/oil in a 20-22 cm round microwave safe dish. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 98, and press start.	Wait for beeps (8 min. after start)	After the beeps add paneer/chicken, cashew nut paste, Kasoori Methi, water, salt and sugar. Mix well. Place it in the oven and press start. When done, stir in the cream and butter. Serve hot, garnished with extra cream. (optional)

Accessory**Programme 99 Veg Rasdar**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked mixed vegetables*	500 g	Garam masala powder	1 tsp
Water	¾-1 cup	Tomato puree	¼ cup
Salt to taste		Oil	2-3 tbsp
Onion	¾ cup, chopped		
Garlic	6 cloves		
Ginger	3 cm piece		
Curry powder	3 tsp or to taste		
*Auto menu - Programme 116: Cook Vegetables			
Expected total cooking time/12 min. 30 sec.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix vegetables with water and salt and keep aside.</p> <p>Grind onion, ginger and garlic into a paste, without using any water. Mix with curry powder and garam masala powder.</p> <p>Add tomato puree and oil.</p> <p>Mix well and place in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 ½ L) and place it in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 99, and press start.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>After the beeps, add the reserved vegetable mixture, mix well and cover with a lid.</p> <p>Place it in the oven and press start.</p> <p>When done, serve hot, garnished with coriander leaves.</p>

Accessory**Programme 100 Fish Coconut Curry**

Number of serves: 4

Ingredients

Most type of fish can be used in this curry. Pomfret, Mackerel, King fish, Sardines, Red snappers are some examples. If using small fish, clean them and keep them whole.	Grated coconut	1 ½ cups
Fish	Chilli powder	2 tsp or to taste
Green chillies	Coriander powder	1 tsp
Tamarind paste	Cumin powder	½ tsp
Salt	Garlic	4 cloves
	Onion	½ cup, finely chopped (50 g)
	Water	2 cup
	Salt to taste	
Expected total cooking time/14 min.		

Continued on the next page

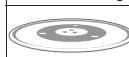
Auto Menu

Step 1	Beep	Step 2
Cut the fish into 4 cm cubes (keep small fish whole). Mix with green chillies, salt and tamarind paste. Grind coconut with all the powders and garlic together to a very smooth paste, using some water. Add onion, salt and 2 cup of water. Mix well and pour in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 100, and press start.	Wait for beeps (7 min. after start)	After the beeps, add the fish, mix well. Place it in the oven and cover with a lid. Press start. When done, leave without disturbing for 10 min. Serve hot.

Programme 101 Shahi Mushroom Curry

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Button Mushrooms	200 g	Cashew nuts	2 tbsp
Onion	1 cup, chopped	Oil/ghee	2 tbsp
Garlic	6 flakes chopped	Kasoori methi	2 tsp
Ginger	3 cm chopped	Coconut milk	½ cup
Tomato puree	¼ cup	Water	¼ cup
Chilli powder	1 tsp or to taste	Salt to taste	
Turmeric powder	½ tsp	Fresh cream	¼ cup
Cumin powder	½ tsp		
Garam masala powder	1 tsp		
Expected total cooking time/11 min. 30 sec.			

Step 1	Beep	Step 2
Cut the mushrooms into quarters. Grind onion, ginger and garlic to a paste, without adding any water. Grind cashew nuts with little water to a paste. Mix cashew nut paste with coconut milk, Kasoori methi, water and salt. Mix the onion paste with tomato puree, all the powders and oil. Place in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 ½ L.) and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 101, and press start.	Wait for beeps (7 min. after start)	After the beeps add mushrooms and coconut milk mixture Mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, stir in the cream and serve hot.

Accessory
Programme 102 Prawn Malai Curry
 Number of serves: 4
Ingredients

Coconut milk	1 Packet (200 ml)	Chilli powder	1 tsp or to taste
Curd	3 tbsp, beaten till smooth	Turmeric powder	½ tsp
Tomato puree	3 tbsp	Garam masala powder	½ tsp
Water	½ cup	Oil	2 tbsp
Salt to taste			
Peeled prawns	400 g		Expected total cooking time/8 min. 40 sec.
Ginger garlic paste	2 tsp		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix the coconut milk with curds, tomato puree, water and salt.</p> <p>Combine the prawns with ginger garlic paste and all the powders. Place them in a microwave safe 22 cm round dish.</p> <p>Pour in the oil and mix well. Place the dish in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 102, and press start.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>After the beeps add the coconut milk mixture. Mix well. Place it in the oven and cover with a lid. Press start. When done, leave without disturbing for 5 min. Mix and serve hot.</p>

Accessory
Programme 103 Potato Aloo Bhaji
 Number of serves: 4
Ingredients

Cooked potato*	350 g	Onion	1 ½ cups, finely sliced
Tomato puree	1 tbsp	Green chilli	1-2, slit
Chilli powder	½ tsp	Coriander leaves to garnish	
Turmeric powder	½ tsp		
Salt to taste			
Water	1 cup		*Auto menu - Programme 54: Cook Potato
Oil	1 tbsp		Expected total cooking time/14 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel the potatoes and crumble them, mashing some of them. Mix with tomato puree, chilli powder, turmeric powder, salt and water.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 ½ L). Add onion and green chilli. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 103, and press start.</p>	Wait for beeps (7 min. after start)	<p>After the beeps add the potato mixture. Cover with a lid, place it in the oven and press start.</p> <p>When done, garnish with coriander leaves and serve with pooris.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 104 Veg Stew

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Cooked mixed vegetables*	400 g	Green chillies	3-4 slit
Coconut milk	1 packet (200 ml)	Ginger	3 cm, chopped
Water	250 ml	Black pepper	½ tsp, crushed
Rice flour	1 tbsp	Coriander leaves	a few
Salt to taste			
Oil	2 tbsp	*Carrot, beans, potato, green peas; Auto menu - Programme 116: Cook Vegetables	
Cloves	3		
Cinnamon	2 pieces		
Onion	½ cup, chopped	Expected total cooking time/16 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Combine vegetables with coconut milk. Mix rice flour with some of the water and add to vegetables. Add remaining water and salt. Pour the oil in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L). Add all the ingredients from cloves to black pepper. Mix well and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 104, and press start.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add the vegetable mixture. Cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, serve hot garnished with coriander leaves.

Programme 105 Fish Tamarind Curry

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

This curry may be prepared with any fish of your choice. If using small fish, clean them and keep whole.	Tamarind paste	1-1 ½ tsp
Fish pieces	Salt to taste	
Salt	Seasoning	
Onion	Oil	2 tbsp
Garlic	Mustard	1 tsp
Curry powder	Curry leaves	a few
Water	Mix fish with ½ tsp salt.	
		Expected total cooking time/21 min. 30 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Place onion and garlic in a microwave safe 22 cm round dish. Add curry powder, water, salt and tamarind. Mix well and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 105, and press start.	Wait for beeps (12 min. after start)	After the beeps, add the fish, mix and cover with a lid. Place it in the oven. Press start. When done, let it stand for 10 min. Prepare the seasoning and add to the curry. Serve hot.

Accessory**Programme 106 Kadi**

Number of serves: 4

Ingredients

Curds	1 cup	Salt to taste	
Water	3 cups	Sugar	½ tsp, optional
Besan	3 tbsp	Seasoning	
Chilli powder	1 tsp	Oil	1 tbsp
Cumin powder	½ tsp	Mustard	1 tsp
Coriander powder	½ tsp	Cumin seeds	1 tsp
Turmeric powder	½ tsp	Curry leaves	a few
Expected total cooking time/14 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Beat the curds till smooth. Add water, besan, all the powders, salt and sugar. Mix till smooth. Pour in a microwave casserole. (Minimum capacity 2 L) Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 106, and press start.	Wait for beeps (12 min. after start)	After the beeps, stir well and press start. When done, prepare the seasoning (tadka/bagar) and add to the kadi. Serve garnished with coriander leaves.

Accessory**Programme 107 Cook Dal**

Number of serves: 4

Ingredients

Tovar Dal	100 g
Expected total cooking time/27 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Soak the dal in water for 4-6 hours. Drain and add 1 ½-2 cups of water. Put it in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Do not cover it. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 107, and press start.	Wait for beeps (23 min. after start)	After the beeps, stir well and press start. When done, mash well and use in recipes as needed. This dal can be stored in refrigerator for 2-3 days and used as required.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 108 Mooli Sambar

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Radish	200 g	Seasoning	
Sambar onions	100 g	Oil	1 tbsp
Water	1 cup	Mustard	1 tsp
Cooked, mashed dal*	1 cup	Curry leaves	a few
Tamarind paste	1 tsp or to taste		
Sambar masala	1 tbsp or to taste	*Auto menu - Programme 107: Cook Dal	
Salt to taste		Expected total cooking time/16 min. 20 sec.	
Water	1 cup		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel and cut radish into $\frac{1}{2}$ cm round slices. Peel the onions and cut larger ones into halves, leaving the small ones whole.</p> <p>Mix the dal with sambar masala, tamarind paste, salt and water.</p> <p>Put the vegetables in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L) and add 1 cup water.</p> <p>Cover with a lid and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 108, and press start.</p>	Wait for beeps (10 min. after start)	<p>After the beeps, add the dal mixture. Stir well and place it in the oven. Do not cover. Press start. When done, prepare the seasoning and add. Mix well and serve hot.</p> <p>The sambar may thicken on cooling.</p> <p>Add boiled water to thin down.</p>

Programme 109 Palak Dal

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Cooked toor dal	1 $\frac{1}{2}$ cups, mashed*	Turmeric powder	$\frac{1}{2}$ tsp
Salt to taste		Coriander powder	1 tsp
Water	1 cup	Cumin powder	$\frac{1}{2}$ tsp
Oil	2 tbsp	Cloves	2
Palak	2 cups, finely chopped	Cinnamon	2 pieces
Salt	$\frac{1}{2}$ tsp		
Green chillies	2, chopped	*Auto menu - Programme 107: Cook Dal	
Ginger	1 tsp, chopped	Expected total cooking time/19 min.	
Chilli powder	$\frac{1}{2}$ tsp		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix the dal with water and salt.</p> <p>Pour the oil in microwave safe casserole (minimum capacity 2 L) add all the ingredients from palak to cinnamon. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 109, and press start.</p>	Wait for beeps (8 min. after start)	<p>After the beeps, add the dal, and mix well. Place it in the oven. Press start. When done, serve hot.</p>

Accessory**Programme 110** **Pumpkin Raitha**

Number of serves: 3-4

**Ingredients**

Yellow pumpkin	Seasoning
150 g, peeled and chopped	Oil 2 tsp
Green chillies 1-2	Mustard ½ tsp
Water ¼ cup	Asafoetida ¼ tsp
Curds 1 cup	
Salt to taste	Expected total cooking time/4 min. 30 sec.
Sugar 1 tsp, optional	

Cut pumpkin into 2 cm pieces. Add slit green chillies and water. Place in a microwave safe 20-22 cm round dish and cover with a lid. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 110, and press start. When done, mash the contents and cool completely. Beat the curds till smooth. Add the mashed pumpkin, salt and optional sugar. Prepare the seasoning (Tadka) and add. Mix well and serve.

Accessory**Programme 111** **Baby Corn Curry**

Number of serves: 3-4

**Ingredients**

Milk	1 cup	Chilli powder	½ tsp
Corn flour	2 tsp	Garam masala	½ tsp
Peeled fresh baby corn 150-200 g		Water	¾ cup
Grated coconut ½ cup		Salt to taste	
Green chillies 2 or to taste		Fresh cream	2-3 tbsp
Ginger 1.5 cm piece			
Garlic 4 cloves		Expected total cooking time/5 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Mix milk with corn flour. Slice the baby corn thinly. Grind coconut with green chillies, ginger, garlic, chilli powder and garam masala to a smooth paste, with some water. Mix the ground paste with baby corn and place in a microwave safe 22 cm round dish. Add ¾ cup of water and salt. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 111, and press start.	Wait for beeps (2 min. after start)	After the beeps, stir the milk and corn flour and add to the curry. Mix well and place it in the oven. (Do not cover) Press start. When done, stir in the cream and serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 112 Veg Red Curry

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Steamed vegetables*1	400 g	Thai red curry paste	2 tbsp or to taste
Water/vegetable stock	½ cup	*1 Broccoli, mushroom, baby corn, carrot, beans, cut into bite size pieces	
Coconut milk	1 cup		
Salt to taste			
Oil	1 tbsp	Expected total cooking time/7 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Mix vegetables with water/stock, coconut milk and salt. Place the oil and curry paste in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 ½ L). Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 112, and press start.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps, add the vegetable mixture, cover with a lid and press start. When done, serve hot.

Programme 113 Prawn Green Curry

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Thai green curry paste	3 tbsp	Coconut milk	1 packet, 200 ml
Oil	1 tbsp	Salt to taste	
Peeled prawns	400 g		
Water	½ cup	Expected total cooking time/8 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Place the curry paste in a microwave safe 22 cm round dish. Add oil and mix well. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 113, and press start.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps, add prawns, water, coconut milk and salt. Mix well, cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, let it stand for 10 min. Mix well and, serve hot.

**Programme 114****Masoor Dal**

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Pink masoor dal	125 g	Cumin seeds	1 tsp, crushed
Water	1 ¼ cup	Onion	½ cup, chopped
Chilli powder	1 tsp	Cloves	2
Turmeric powder	½ tsp	Cinnamon	2
Coriander powder	½ tsp	Salt and lime juice to taste	
Oil	1 tbsp	Expected total cooking time/23 min.	

Step 1**Beep****Step 2**

Soak the dal in water for 4-6 hours. Drain and add 1 ¼ cups of water and all the powders. Pour the oil in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L). Add onion, cumin, cloves and cinnamon. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 114, and press start.

Wait for beeps (4 min. after start)

After the beeps add the dal mixture.
(Do not cover) Mix well and press start.
When done, mash the dal, add salt and lime juice. If it is very thick, thin down with some boiling hot water.

Accessory**Programme 115****Sweet Sour Pumpkin**

Number of serves: 4

Ingredients

Yellow pumpkin	500 g	Water	½ cup
Chilli powder	1 tsp or to taste	Dry mango powder to taste	
Turmeric powder	½ tsp	Coriander leaves to garnish	
Coriander powder	1 tsp	Sounf	1 tsp
Garam masala powder	1 tsp	Fenugreek	¼ tsp
Ginger	1 tsp, minced	Cumin	1 tsp
Green chilli	2-3, chopped	Asafoetida	a little
Sugar	1 tsp	Oil	2 tbsp
Salt to taste		Expected total cooking time/15 min. 30 sec.	

Step 1**Beep****Step 2**

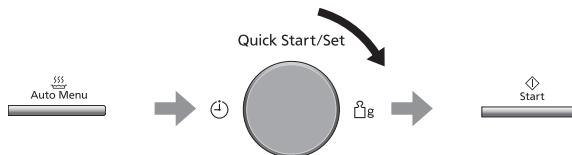
Peel the pumpkin and cut into 1 cm cubes. Mix with all the powders, ginger, green chilli, salt and sugar. Add water.
Coarsely powder sounf, fenugreek, cumin and asafetida together.
Pour oil in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L). Add the prepared powder. Mix well and place it in the oven.
Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 115, and press start.

Wait for beeps (8 min. after start)

After the beeps, add the pumpkin mixture.
Cover with a lid and place it in the oven. When done, Mash the pumpkin lightly. Add dry mango powder and ½ cup boiling hot water.
Mix well and serve garnished with coriander leaves.

Auto Menu

Side Dish (Dry)



Press Auto
Menu.

Turn the dial to select
the desired programme
number on the page
102 to 109.

Press Start.

Programme 116 Cook Vegetables

Accessory



Ingredients

Fresh vegetables	500 g
Water	2 tbsp

Expected total cooking time/10 min.

Cut the vegetables into medium size pieces (1-1.5 cm cubes/slices). Sprinkle with water. Place in a wide shallow microwave safe dish and cover with a lid. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 116, and press start. When done, use in recipes as needed.

Programme 117 Steam Fish

Accessory



Ingredients

Fish slices	400 g (not more than 2 cm thick)
-------------	----------------------------------

Expected total cooking time/
6 min. 30 sec.

Place the fish slices in a single layer in a microwave safe flat dish. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 117, and press start. When done, let it stand for 10 min. Use in fish cutlet, spicy fish scramble or other dishes as required.

Accessory**Programme 118 Potato Curry**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked potato*	500 g	Oil	3-4 tbsp
Chilli powder	1 tsp or to taste	Mustard	1 tsp
Turmeric powder	½ tsp	Cumin seeds	1 tsp
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste		*Auto menu - Programme 54: Cook Potato	
Water	¼ cup	Expected total cooking time/7 min. 30 sec.	

Step 1

Peel and cut potatoes into 3 cm cubes. Mix all the powders and salt with the water and mix with the potatoes.
Pour the oil in a microwave safe 20-22 cm round dish. Add mustard and cumin seeds. Place in the oven.
Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 118, and press start.

Beep

Wait for beeps
(3 min. after start)

Step 2

After the beeps, add the potatoes, mix well, and cover with a lid. Place it in the oven and press start. When done, serve hot.

Accessory**Programme 119 Chicken Kadai Masala**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked chicken*	500 g	Coriander powder	¾ tsp
Green chillies	2, finely chopped	Salt to taste	
Ginger	3 cm piece, finely chopped	Chicken stock/water	½ cup
Mint leaves	2 tbsp, chopped	Oil	2 tbsp
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	Onion	1 ½ cups, chopped finely
Tomato puree	¼ cup		
Chilli powder	¾ tsp or to taste	*Refer to <Cook Chicken>, page 47.	
Pepper powder	½ tsp	Expected total cooking time/16 min.	
Cumin powder	½ tsp		

Step 1

Remove the skin and bones from chicken and flake the meat. Mix it with all the ingredients from green chillies to stock/water. Pour the oil in a microwave safe 20-22 cm round dish. Add onion, mix well and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 119, and press start.

Beep

Wait for beeps
(8 min. after start)

Step 2

After the beeps, add the chicken, mix well, cover with a lid and press start. When done, serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 120 Chutney Fish

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Use any big flaky fish like king fish, Bekti or black pomfret		Green chillies	6-8
Fish slices	400 g (1 cm thick)	Ginger	2 cm
Lime juice	2 tbsp	Garlic	4 cloves
Pepper powder	½ tsp	Cumin seeds	1 tsp
Banana leaves	a few	Coriander leaves	¾ cup, chopped
Oil to brush		Salt to taste	
Chutney		Expected total cooking time/4 min. 30 sec.	
Grated coconut	1 cup		

If the fish slices are big, cut each into 2 pieces and discard the centre bone. Apply lime juice and pepper on both sides. Cut banana leaves into pieces, large enough to wrap the fish slices. Plunge the leaves in boiling hot water for 5 min. Drain and wipe the leaves and brush the shiny side with oil. Grind all the ingredients for chutney together using minimum amount of water. Apply chutney to both sides of fish slices and place each on the greased side of a banana leaf. Fold the leaves to make neat parcels. Secure with thread.

Place the parcels on the turn table, along the outer edge. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 120, and press start. When done, let it stand for 5-7 min. Serve hot.

Programme 121 Sprouted Moong Salad

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Sprouted green gram	1 cup	Salt, sugar and lime juice to taste	
Tomato	½ cup, chopped	Chaat masala to taste	
Onion	½ cup, chopped	Coriander leaves 3 tbsp, chopped	
Green chillies	2, minced	Mint leaves 3 tbsp, chopped	
Ginger	1 tsp, minced		
Pomegranate seeds	1 cup	Expected total cooking time/6 min. 30 sec.	

Place the sprouted moong in a microwave safe steamer. Pour 1 cup of boiling hot water in the lower container of the steamer. Cover and Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 121, and press start. When done, cool the sprouts and mix with rest of the ingredients.

Accessory**Programme 122 Stuffed Brinjal**

Number of serves: 4

Ingredients

Small purple brinjals	500 g	Salt to taste
Onion	1 ½ cups, very finely chopped	Jaggery powder 1-2 tbsp, optional
Curry powder	1 tbsp or to taste	Oil 3 tbsp
Garam masala powder	1 tsp	
Expected total cooking time/12 min.		

Step 1

Cut away the stalks from brinjals. Slit the brinjals into four, without separating the four pieces. Mix all the ingredients from onion to jaggery together. Add one tbsp of oil and mix well.
Stuff the brinjals with this mixture. Arrange them in a wide, shallow microwave safe dish, keeping the larger ones on the outer edge and smaller ones in the middle, in a single layer.
Cover with a lid. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 122, and press start.

Beep

Wait for beeps (8 min. after start)

Step 2

After the beeps, open the lid and pour the remaining oil all over the brinjals. Stir well and place it in the oven. without the cover.
Press start. When done serve hot.

Programme 123 Kheema Masala

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Minced mutton	500 g	Salt to taste
Curds	½ cup	Oil 4 tbsp
Tomato puree	¼ cup	Onion 2 ½ cups, minced
Chilli powder	2 tsp or to taste	Ginger 2 tsp, minced
Coriander powder	2 tsp	Garlic 10 cloves. Minced
Cumin powder	1 tsp	Mint leaves 3 tbsp, chopped
Garam masala powder	1 tsp	Coriander leaves 3 tbsp, chopped
Expected total cooking time/21 min.		

Step 1

Mix the minced mutton with curds, tomato puree, all the powders and salt. Marinate for 30 min. Pour the oil in a microwave safe casserole. Add onion, ginger and garlic. Mix well and place inside the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 123, and press start.

Beep

Wait for beeps (15 min. after start)

Step 2

After the beeps, add the kheema mixture. Mix well, cover with a lid and press start. When done, mix in the mint and coriander leaves. Serve hot after 5 min.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 124 Spicy Fish Scramble

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

This is a very spicy recipe. The chilli powder and green chillies may be reduced if preferred.	Onion	2 ½ cups, minced
Steamed King fish* 400 g	Ginger	3 tsp, minced
Chilli powder 2 tsp or to taste	Garlic	15 cloves, minced
Turmeric powder ½ tsp	Green chillies	4-6, minced
Salt to taste	Coriander leaves	4 tbsp, chopped
Oil 4 tbsp		
	*Auto menu - Programme 117: Steam Fish	
	Expected total cooking time/21 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Remove the skin and bones from fish and flake the fish. Mix it with chilli powder, turmeric powder and salt. Pour the oil in a 22 cm round dish. Add onion, ginger, garlic and green chillies. Mix well and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 124, and press start.	Wait for beeps (15 min. after start)	After the beeps, add the fish mixture. Mix well, cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, mix in the coriander leaves and serve hot.

Programme 125 Hot and Sour Plantain

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Red chillies	5-6	Oil	2 tbsp
Coriander seeds	2 tsp	Curry plantain	2 large (about 400 g)
Cumin seeds	1 tsp	Salt to taste	
Fenugreek (methi)	¼ tsp	Tamarind paste	1 tsp
Pepper	½ tsp	Water	¼ cup
Mustard	½ tsp		
Asafoetida	a little		
		Expected total cooking time/7 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Dry roast all the ingredients from red chillies to asafoetida and powder coarsely. Mix with oil. Peel the plantains and cut into 2 cm cubes. Mix with the masala paste. Mix salt and tamarind paste with water and add to plantain. Place the mixture in microwave safe 22 cm round dish. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 125, and press start.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, stir the plantains well. Place it in the oven. (do not cover.) Press start. When done, serve hot.

Accessory**Programme 126****Paneer Burji**

Number of serves: 3-4

Ingredients

Paneer	200 g, grated	Water	$\frac{1}{3}$ cup
Chilli powder	$\frac{3}{4}$ tsp or to taste	Tomato puree	2 tbsp
Turmeric powder	$\frac{1}{2}$ tsp	Oil	2 tbsp
Coriander powder	$\frac{1}{2}$ tsp	Onion	$\frac{1}{2}$ cup, chopped finely
Cumin powder	$\frac{1}{2}$ tsp	Coriander leaves to garnish	
Garam masala powder	$\frac{1}{2}$ tsp		
Salt to taste			Expected total cooking time/11 min. 30 sec.

Step 1

Mix paneer with all the ingredients from chilli powder to tomato puree.
Cover and keep aside.
Pour the oil in a microwave safe 20-22 cm round dish.
Add onion, mix well and place it inside the oven.
Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 126, and press start.

Beep

Wait for beeps
(5 min. after start)

Step 2

After the beeps, add the paneer mixture, cover with a lid and place it in the oven.
Press start.
When done, serve hot, garnished with coriander leaves.

Accessory**Programme 127****Jeera Aloo**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked potato*	500 g	Garlic	4 cloves, finely sliced
Cumin powder	1 tsp	Green chillies	3-4, finely sliced
Turmeric powder	$\frac{1}{2}$ tsp	Ginger	3 cm, finely sliced
Salt to taste			
Water	2 tbsp		*Auto menu - Programme 54: Cook Potato
Oil	3 tbsp		
Onion	$\frac{1}{2}$ cup, finely sliced		Expected total cooking time/7 min. 30 sec.

Step 1

Peel the potato and cut into 3 cm cubes. Mix with cumin powder, turmeric powder, salt and water.
Pour the oil in a microwave safe casserole (1-1 $\frac{1}{2}$ L capacity). Add all the ingredients from onion to ginger. Place inside the oven.
Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 127, and press start.

Beep

Wait for beeps
(5 min. after start)

Step 2

After the beeps, add the potato. Mix well.
Cover with a lid and place it in the oven.
Press start. When done, serve hot with coriander leaves.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 128 Warak Enab

Number of serves: 4-6

Accessory



Ingredients

Grape leaves (jar, rinsed)	35-40 pcs (1/2 jar)	Parsley leaves (finely chopped)	1 cup
Potatoes (1 cm slices)	1 piece	Onion (small-medium size, finely diced)	1 piece
Tomatoes (1 cm slices)	1 piece	Tomatoes (finely diced)	2 pieces
Onions (1 cm slices)	1 piece	Ground mint/fresh mint leaves (finely chopped)	1 tbsp
■ Broth		Olive oil	1 tbsp
Water	3 cups (or as needed)	Salt	2 tsp
Salt	1/2 tsp (or to taste)	Black pepper	1 tsp
Lemon (small size, freshly squeezed)	1/2 piece	Lemon (freshly squeezed)	1 piece
Olive oil	1/2 tbsp		
■ Filling		Expected total cooking time/1 hour and 10 minutes	
Medium grain rice (rinsed and drained)	1 1/2 cups		

Filling

Put all the filling ingredients into a large bowl and set it aside.

Preparing the Grape Leaves

Take the brined grape leaves out of the jar, gently separate them one by one. Rinse them with cold water. Layer each leaf flat on a tray or a large plate.

Creating the Rolls

Lay flat one grape leaf with the vein side up on a flat surface. Trim off and discard the stem with kitchen scissors. Place one spoonful of filling in a straight line near the stem, in the middle of the leaf. (Adjust the size of the filling according to the size of each leaf.) Fold over the bottom of the leaf over the filling and then fold the both sides as well, and roll it up to create a cylindrical parcel.

Layering and Cooking

Mix 1/2 tablespoon of olive oil, the juice of 1/2 lemon, and 1/2 teaspoon of salt in a cup to make a lemon mix. Spread approximately 1/2 teaspoon of the mix on the bottom of a large pot. Place a layer of sliced potato and half amount of the sliced onion, then place the stuffed grape leaves in two layers. Sprinkle another teaspoon of the mixture. Place the sliced onion, remaining potato, and tomato on top so that the stuffed grape leaves are not visible. Sprinkle the remaining mixture. Place a heat-proof plate on top of the layers like a lid. Pour water around the edges of the plate until the rolls and vegetables are soaked enough in the water, and cover the pot with cling film, leaving a gap around the edge. Place the pot in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 128, and press start. Serve warm or cold, topped with a little extra olive oil if desired.

Programme 129 Cauliflower Sabji

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Cauliflower pieces	3 cups (about 250 g)	Oil	2 tbsp
Cumin powder	1 tsp	Onion	1/2 cup finely chopped
Turmeric powder	1/2 tsp	Green chillies	2-3, chopped
Salt to taste			
Expected total cooking time/11 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Combine cauliflower pieces with cumin and turmeric powders. Dissolve salt in 1 tbsp of water and add. Pour the oil in a microwave safe wide dish (20-22 cm round). Add onion and green chillies. Mix well and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 129, and press start.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps add cauliflower. Mix well, spread evenly in the dish and cover with a lid. Place it in the oven and press start. When done, keep covered for 3 min. Mix well and serve hot.

Programme 130 Bhindi Masala

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Bhindi	350 g	Oil	2 tbsp
Chilli powder	¾ tsp or to taste	Onion	1 ½ cup, finely chopped
Turmeric powder	½ tsp	Ajwain	¼ tsp, optional
Garam masala powder	¾ tsp	Lime juice to taste	
Salt to taste			

Expected total cooking time/12 min. 40 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Cut bhindi into 2-3 cm long pieces. Mix with all the powders. Dissolve salt in 1 tbsp of water and mix with bhindi. Pour the oil in a microwave safe wide dish (20-22 cm round). Add onion and ajwain (optional). Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 130, and press start.	Wait for beeps (6 min. after start)	After the beeps, add bhindi and mix well. Spread evenly in the dish. Cover and place it in the oven. Press start. When done, let it stand for 5 min. Mix in lime juice and serve hot.

Programme 131 Lime Pickle

Accessory



Ingredients

Big lime	6	Crushed methi seeds	¼ tsp
Oil	1 tbsp	Asafoetida	½ tsp
Chilli powder	4 tbsp		
Salt	4 tbsp		

Expected total cooking time/9 min.

Step 1	Beep	Step 2
Cut each lime into 8 pieces. Toss with oil and place in a flat microwave safe 20 cm round dish. Cover with a lid and place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 131, and press start.	Wait for beeps (7 min. after start)	After the beeps, add rest of the ingredients, cover and place it in the oven. When done, let it soak at least for 6-8 hours before serving. If keeping for more than 2 days, store in refrigerator.

Using the Aqua Clean Programme

This programme is designed to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven.

Put 300 ml (1½ cups) of water, a slice of lemon, and about 1 teaspoon of lime juice into a microwave-safe glass bowl. The water level should not exceed half the height of the bowl.



Press Aqua Clean.

Press Start.

The oven will heat the water, creating vapor inside the cavity. Let it stand.

The programme runs for 20 minutes.

When the oven beeps, disconnect the power plug and remove the bowl. Now, wipe all the vapor from the cavity with a soft cloth.

■ Notes

1. Do not remove the glass tray and roller ring during this programme.
2. Repeat the above procedure as needed.

Cooking and reheating guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes.

Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls, etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Puddings and other foods high in fats or sugar, e.g. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.

BABY BOTTLES - CAUTION

Milk or formula MUST be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 200-240 ml of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30-50 sec.
CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

For 90 ml of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15-20 sec.
CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom.

The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABY BOTTLES.

If you have a special microwave steriliser, we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.

If a lot of gravy is added, extra time may be required.

Place denser items to the outside of the plate. Between 2-4 min on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS

Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS

Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

- A: When the oven does not turn on, check the following:
1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
 2. Check the circuit breaker and the fuse. Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
 3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.
If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

- A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my programme. Why?

- A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th stage.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

- A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

- A: Only when you are using GRILL and CONVECTION cooking modes. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

- A: The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL/CONVECTION to create the COMBINATION setting. This is normal.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the COMBINATION, GRILL and CONVECTION function. Why?

- A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food and glass tray on GRILL for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Cancel to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the oven.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the roller ring and the oven cavity floor with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor for cleaning.
9. When using the GRILL, CONVECTION or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.
14. Never use any sharp utensils on the Crispy plate as this will damage the non-stick surface.
15. After use, wash the Crispy plate in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the tray.

Specifications

Power Source		230-240 V 50 Hz	220-230 V 60 Hz
Power Consumption	Microwave	1550 W	
	Grill	1000 W	
	Convection	2100 W	
	Combination	2100 W	
Output	Microwave	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1000 W	
	Convection	2100 W	
Outside Dimensions		523 (W) × 460 (D) × 300 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions		355 (W) × 335 (D) × 241 (H) mm	
Overall Cavity Volume		29 L	
Glass Tray Diameter		315 mm	
Operating Frequency		2450 MHz	
Net Weight		18.0 kg	

Information for power consumption in low power mode and maximum time to reach low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time to reach standby mode	20 minutes

- Weight and Dimensions shown are approximate.
- Specifications subject to change without notice.
- As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification label on the microwave oven.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling.

Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.



Importer: Panasonic Marketing Middle East & Africa FZE
Jebel Ali Dubai United Arab Emirates

Panasonic Corporation
1006 Kadoma Osaka Japan

Website: <https://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2025

PN:
F0725-0
Printed in China



جهة الاستيراد:

باناسونيك الشرق الأوسط وأفريقيا للتسويق م.م.ح، جبل علي دبي الإمارات
العربية المتحدة

شركة باناسونيك

كادوما أوساكا اليابان 1006

PN:

F0725-0

طبع في الصين

Website: <https://www.panasonic.com>

حقوق الطبع والنشر © عام 2025 لشركة Panasonic Corporation





المواصفات

مصدر الطاقة	60 هرتز 50 فولت 240-230 فولت 220-230 واط 1550	60 هرتز 50 فولت 240-230 واط 1000
استهلاك الطاقة	الطيبي بالحمل الحراري 2100 واط	الطيبي بالحمل الحراري 2100 واط
	الطيبي المجمع 2100 واط	الطيبي المجمع 2100 واط
	الميكروويف 1000 واط (IEC-60705)	الميكروويف 1000 واط
	الشوكي 2100 واط	الشوكي 2100 واط
مخرج الطاقة	الأبعاد الخارجية 523 (عرض) × 300 (عمق) × 460 (ارتفاع) مم	الأبعاد الخارجية 355 (عرض) × 241 (عمق) × 335 (ارتفاع) مم
	حجم التجويف الكلي 29 لتر	حجم التجويف الكلي 29 لتر
	قطر الصينية الزجاجية 315 مم	قطر الصينية الزجاجية 315 مم
وزن الصافي	تردد التشغيل 2450 هرتز	تردد التشغيل 2450 هرتز
	الوزن الصافي 18.0 كجم	الوزن الصافي 18.0 كجم

معلومات عن استهلاك الطاقة في وضع الطاقة المنخفضة والحد الأقصى للوقت للوصول إلى وضع الطاقة المنخفضة.

وضع الاستعداد	0.8 واط
الحد الأقصى للوقت للوصول إلى وضع الاستعداد	20 دقيقة

- الوزن والأبعاد المعروضة تقريبية.
- المواصفات عرضة للتغيير دون إشعار.
- أما بالنسبة لمتطلبات الجهد، وشهر الإنتاج، والبلد والرقم التسلسلي، فإنه يرجى الرجوع إلى بطاقة التعريف على فرن الميكروويف.

التخلص الصحيح من هذا المنتج سيساعد في حفظ الموارد القيمة ومنع أي آثار سلبية محتملة على صحة الإنسان والبيئة يمكن أن تنشأ من التعامل غير اللائق مع النفايات.
يرجى الاتصال بسلطة محلية للحصول على مزيد من التفاصيل حول أقرب نقطة تجميع مخصصة لديك.

العناية بالفرن الخاص بك

9. عند استخدام وضع الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، قد تقام بعض الأطعمة بباعثة دهون على جدران الفرن. وإذا لم يتم تنظيف الفرن بانتظام، فقد يبدأ بإصدار "دخان" أثناء الاستخدام.
10. لا تستخدم منظف البخار لغرض التنظيف.
11. يجب عدم إجراء أي صيانة للفرن إلا عن طريق موظفين مؤهلين. لصيانة وإصلاح الفرن اتصل باقرب وكيل معتمد.
12. قد يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تدهور الأسطح مما قد يؤثر سلباً على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.
13. حافظ على نظافة فتحات التهوية في دائمًا تأكد من عدم وجود أي غبار أو أي مادة أخرى تسد أي فتحة من فتحات التهوية في الفرن. إذا تم إنسداد فتحات التهوية، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة درجة الحرارة مما قد يؤثر على تشغيل الفرن وربما يؤدي إلى وضع خطير.
14. لا تستخدم أبداً أي أدوات حادة على صحن القلي، لأن ذلك سيضر بالسطح المقاوم للاتصال.
15. بعد الاستخدام، يُغسل صحن القلي بالماء الساخن وسائل التنظيف ويشطف بالماء الساخن. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة أو وسادات جلي، حيث سيؤدي ذلك إلى إتلاف سطح الصينية.
1. يجب نزع قابس الفرن قبل التنظيف.
2. قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن، وموانع تسرب الباب ومناطق موافع تسرب الباب بانتظام. عندما تلتصق المواد الغذائية أو السوائل المنسوجة بجدران الفرن، فامسح موافع تسرب الباب ومناطق موافع تسرب الباب بقطعة قماش رطبة. يمكن استخدام منظفات معدنية إذا كانت قذرة جدًا. لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو الكاشطة. تجنب تنظيف منطقة دليل تلقيم الميكروويف الموجودة على الجانب الأيمن من جدار التجويف. لا تستخدم منظفات تجارية للفرن.
3. لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
4. يجب تنظيف سطح الفرن الخارجي بقطعة قماش رطبة. ولمنع تلف الأجزاء العاملة داخل الفرن، فإنه ينبغي عدم السماح للماء بالتسرب إلى فتحات التهوية.
5. إذا اتسخت لوحة التحكم، فقم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات القاسية أو المواد الكاشطة على لوحة التحكم. عند تنظيف لوحة التحكم، اترك باب الفرن مفتوحاً لمنع الفرن من التشغيل عن طريق الخطأ. اضغط على إيقاف/الإلغاء بعد التنظيف لمحو نافذة العرض.
6. في حالة تراكم البخار داخل أو خارج الباب الخارجي للفرن، فامسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يحدث هذا عندما يتم تشغيل الفرن في ظروف رطوبة عالية ولا يشير ذلك بأي حال من الأحوال إلى خلل في الفرن.
7. من الضروري أحياناً إزالة الصينية الزجاجية لتنظيفها. أغسل الصينية في ماء صابون دافئ أو في غسالة الصحون.
8. وبينجي تنظيف البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بانتظام لتجنب الضوضاء المفرطة. قم ببساطة بمسح البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بمنظفات لطيفة وماء ساخن ثم جففهما بقطعة قماش نظيفة. تتجمع أبخرة الطهي في أثناء الاستخدام المكثر ولكنها لا تؤثر بأي شكل من الأشكال على سطح الواقع أو البكرة الحلقية. لا تقم بإزالة البكرة الحلقية من تجويف أرضية الفرن للتنظيف.

أسئلة وأجوبة

س: في بعض الأحيان يخرج هواء دافئ من فتحات الفرن. لماذا؟

ج: الحرارة الخارجة من الطعام الناضج تدفأ الهواء في تجويف الفرن. ويخرج هذا الهواء الساخن من الفرن عن طريق تدفق الهواء في الفرن. لا توجد موجات متناهية الصغر في الهواء يجب عدم سد فتحات التهوية بالفرن مطلاً أثناء الطهي.

س: هل يمكنني استعمال ميزان حرارة الفرن التقليدي في الفرن؟

ج: يمكن فقط عندما تقوم باستخدام وضع الشوي والطهي بالحمل الحراري. قد يسبب المعدن الموجود في بعض أجهزة الترمومتر التقوس الكهربائي في الفرن ويجب عدم استخدام هذه الأجهزة في وضع الميكروويف والطهي المجمع.

س: توجد صوراً قرقرة وطنين تصدر من الفرن عند الطهي باستخدام وضع الطهي المجمع. ما سبب هذه الصوراً؟

ج: تحدث هذه الصوراً أثناء انتقال الفرن لثانيتين من وضع طاقة الميكروويف إلى الشوي أو الطهي بالحمل الحراري لإنشاء إعداد الطهي المجمع. وهذا يعد طبيعياً.

س: تتبعث من الفرن رائحة ويسود دخان عند استخدام وظيفة الطهي المجمع والشوي والطهي بالحمل الحراري. ما السبب؟

ج: بعد الاستخدام المتكرر، يوصى بتنظيف الفرن ثم تشغيل الفرن من دون طعام والصينية الزجاجية في وضع الشوي لمدة 5 دقائق. سيؤدي ذلك إلى حرق أي طعام أو بقايا أو زيت قد يسبب رائحة وأو يصدر دخاناً.

س: لماذا لم يتم تشغيل الفرن الخاص بي؟

ج: عند عدم تشغيل الفرن، تتحقق مما يلي:

1. هل الفرن موصل في القابس بأمان؟
قم بإزالة القابس من المنفذ، وانتظر 10 ثوان وبعد إدخاله.

2. تتحقق من قاطع التيار والصمامات.
قم بإعادة تعين قاطع التيار أو استبدل الصمامات إذا كانت مفصولة أو منصهرة.

3. إذا كان قاطع التيار أو الصمامات على ما يرام، فقم بتوصيل جهاز آخر في المنفذ. إذا كان الجهاز الآخر يعمل، فربما تكون هناك مشكلة في الفرن.
إذا كان الجهاز الآخر لا يعمل، فربما تكون هناك مشكلة في المنفذ.
إذا كانت هناك مشكلة في الفرن، فاتصل بمركز صيانة معتمد.

س: يؤدي الفرن لدى إلى التداخل مع جهاز التلفزيون. هل هذا طبيعي؟

ج: قد تحدث بعض التداخلات الراديوية والتلفزيونية عند طهي الطعام في الفرن. هذا التداخل مشابه للتدخل الناجم عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلاطات والمكائن الكهربائية، ومبقيات الهوائية وخلافه. وهذا لا يشير إلى وجود مشكلة في الفرن.

س: لا يقبل الفرن برنامجي، لماذا؟
ج: تم تصميم الفرن لعدم قبول أي برنامج غير صحيح. على سبيل المثال، لا يقبل الفرن المرحلة الرابعة.

إرشادات الطبخ وإعادة التسخين

تسخن معظم الأطعمة بسرعة كبيرة في الفرن لديك في الطاقة المرتفعة. يمكن إعادة تسخين الوجبات إلى درجة حرارة التقديم في غضون دقائق معدودة.

تحقق دائمًا من أن الطعام ساخن للغاية وأعاده إلى الفرن إذا لزم الأمر.

كقاعدة عامة، يجب دائمًا تقطيع الأطعمة الرطبة، على سبيل المثال، الحساء، والبخارنة والوجبات التي تقدم في أطباق.

لا تقم بتقطيع الأطعمة الجافة مثل لفافات الخبز، وقطارن اللحم المفروم، ولفائف السجق، وخلافه.

تذكر عند طهي أو إعادة تسخين أي طعام أنه يجب تقليب أو قلب الطعام كلما كان ذلك ممكناً. وهذا يضمن الطهي أو إعادة التسخين المتساوي في الجزء الخارج وفي الوسط.

وجبات الطعام

تنتوّاوت شهية الجميع وتتوقف أوقات التسخين على محتويات الوجبة. ويجب توزيع العناصر الكثيفة مثل البطاطس المهرولة بشكل جيد.

إذا نمت إضافة الكثير من المرق، فقد تكون هناك حاجة إلى وقت إضافي.

ضع العناصر الأكثر كثافة في الجزء الخارجي من اللوحة.

سيعاد تسخين جزء متوسط في غضون 2-4 دقائق على الطاقة المرتفعة. لا تدنس وجبات الطعام.

الأطعمة المعيبة

قم بجازة الأطعمة من العلبة وضعها في طبق مناسب قبل التسخين.

الحساء

استخدم عاء وقم بالتقليب قبل التسخين مرة واحدة على الأقل خلال وقت إعادة التسخين ومرة أخرى في النهاية.

البخارنة

قم بالتقليب في منتصف الوقت وأعد التقليب في نهاية التسخين.

قطارن اللحم المفروم - تحذير

تذكر أنه حتى لو كانت المعجنات باردة عند اللمس، فسوف يكون الحشو ساخناً للغاية وسوف تسخن المعجنات من خلالها. توخ الحذر لأن الإفراط في التسخين يمكن أن يحدث احتراق نظراً لنسبة الدهون والسكر العالية في الحشو. تحقق من درجة حرارة الحشو قبل التناول لتجنب حرق فمك.

الحساء والسوائل - تحذير

يجب عدم الإفراط في تسخين الحساء وغيرها من الأطعمة عالية الدهون أو السكريات، على سبيل المثال، المربى، وقطارن اللحم المفروم. يجب عدم ترك هذه الأطعمة دون مراقبة لأنها تشتعل أثناء الطهي. توخ الحذر الشديد عند إعادة تسخين هذه العناصر.

ولا تتركها دون مراقبة.

زجاجات إرضاع الطفل - تحذير

يجب رج الحليب أو الحليب الصناعي جيداً قبل التسخين ومرة أخرى في النهاية واختباره بعنابة قبل إرضاع الطفل.

لكمية 200-240 مل من الحليب في درجة حرارة الثلاجة، قم بجازة الجزء العلوي والحلمة. قم بالتسخين على الطاقة المرتفعة لمدة 30-50 ثانية.

احفص جيداً قبل التغذية.

لكمية 90 مل من الحليب في درجة حرارة الثلاجة، قم بجازة الجزء العلوي والحلمة. قم بالتسخين على الطاقة المرتفعة لمدة 20-15 ثانية.

احفص جيداً قبل التغذية.

ملحوظة: سوف يكون السائل في الجزء العلوي من الزجاجة أكثر سخونة بكثير من في السائل في الجزء السفلي.

يجب رج الزجاجة جيداً واختبارها قبل الاستخدام.

إننا لا نوصي باستخدام الميكروويف في تقييم زجاجات إرضاع الطفل.

إذا كان لديك معمق ميكروويف خاص، فإننا نحثك على الحذر الشديد، نظراً لأنخفض كمية المياه المستخدمة. ومن الأهمية بمكان اتباع تعليمات المصنعين ضمنياً.

استخدام برنامج برنامج التنظيف

هذا البرنامج مصمم لتنظيف التجويف وإزالة أي رائحة طعام من فرن الميكروويف.

ضع 300 مل (½ كوب) من الماء
وشريحة من الليمون وحوالي 1 ملعقة
صغريرة من عصير الليمون في إناء
رجاجي آمن للاستخدام في الميكروويف.
 يجب ألا يزيد مستوى الماء عن نصف
ارتفاع الإناء.



اضغط على البرنامج التنظيف.

سيقوم الفرن بتنشيف الماء، مما ينتج
بخاراً داخل التجويف. اتركه يعمل
دون تعطيل.
 يستمر البرنامج لمدة 20 دقيقة.

عندما يصدر الفرن صوت صفير،
افصل قابس الطاقة وأزل الإناء. امسح
الآن كل البخار من التجويف بقطعة
قماش ناعمة.

اضغط على برنامج التنظيف.



■ ملاحظات

1. لا تقم بازالة الصينية الزجاجية والبكرة الحلقية أثناء تشغيل هذا البرنامج.
2. كرر الإجراء الوارد أعلاه حسب الحاجة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف القرنيبيط. امزجه جيداً، وقم بفرده بالتساوي في الطبق وتغطيته. ضعه في الفرن واضغط على البدء، عند الانتهاء، اتركه معطى لمدة 3 دقائق، ثم اخلطه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بمزج قطع القرنيبيط مع الكمون ومسحوق الكركم. قم بتدويب الملح في 1 ملعقة كبيرة من الماء ثم أضفه. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف (مستدير بقطر 20-22 سم). أضف البصل واللفلف الأخضر الحار. امزج الخليط جيداً وضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 129، واضغط على البدء.

الملحق	البرنامج 130	مسala بالبامية
	عدد الحصص: 3	

المكونات	بامية مسحوق اللفلف الحار (الشطة) حسب المذاق	مسحوق الكركم مسحوق توابل مسala جرام	ملح حسب المذاق
زيت 2 ملعقة كبيرة بصل 1 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة أجوانين $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة، اختياري عصير ليمون حسب المذاق وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة 40 ثانية.	350 جم 3/4 ملعقة صغيرة أو 1/2 ملعقة صغيرة 3/4 ملعقة صغيرة		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف البامية وامزج الخليط جيداً. قم بفردها بالتساوي في الطبق. قم بتغطيتها وضعه في الفرن. اضغط على البدء، عند الانتهاء، اتركها بدون تقليل لمدة 5 دقائق. وامزجها في عصير الليمون وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)	قم بقطيع البامية إلى قطع بطول 3-3 سم. امزجها مع جميع المساحيق. قم بتدويب الملح في 1 ملعقة كبيرة من الماء وامزجه مع البامية. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف (مستدير بقطر 20-22 سم). أضف البصل والأجوانين (اختياري). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 130، واضغط على البدء.

المكونات	البرنامج 131	مرق الليمون
----------	--------------	-------------

ليمونة كبيرة زيت 6 ملعقة كبيرة مسحوق اللفلف الحار (الشطة) ملح 4 ملاعق كبيرة	ذور المتهي المسحوقة $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة أسافوتيدا $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.
--	--	-------------------------------------

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف بقية المقادير وقم بالتنغطية وضعه في الفرن. عند الانتهاء، اتركه منقوغاً لمدة 8 ساعات على الأقل قبل التقديم. في حالة الاحتفاظ به لأكثر من يومين، فقم بتخزينه في الثلاجة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بقطيع كل ليمونة إلى 8 قطع. امزجها مع الزيت وضعه في طبق مستدير مسطح 20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيتها باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 131، واضغط على البدء.

قوائم تلقائية

البرنامج 128

عدد الحصص: 6-4

ورق عنب



الملحق



المكونات

أوراق العنب (وعلاء، مغسولة) 40-35 قطعة	■ شوربة
بطاطس (شراح بسمك 1 سم)	ماء
قطعة طماطم (شراح بسمك 1 سم)	ملح
قطعة بصل (شراح بسمك 1 سم)	ليمون (صغير الحجم ومعصور حديثاً)
■ الحشو	زيت زيتون $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة
أرز متوازن الحبة (مغسول ومصفى) $\frac{1}{2}$ كوب	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 1 ساعة و10 دقائق	

الحسو

ضع كل مكونات الحشو في إناء كبير، وضعه جانبًا.

تحضير أوراق العنب

أخرج أوراق العنب المملحة من الوعاء وافصلها برفق واحدة تلو الأخرى. واغسلها بماء بارد. ضع كل ورقة مسطحة على صينية أو طبق كبير.

إعداد اللفائف

ضع ورقة عنب واحدة ويكون جانب العرق لأعلى على سطح مستو. اقطع الساق وتخلص منها باستخدام مقص المطبخ. ضع ملعقة واحدة من الحشو في خط مستقيم بالقرب من الساق في منتصف الورقة. (قم بملاءمة حجم الحشو حسب حجم كل ورقة). قم بثني الجزء السفلي من الورقة فوق الحشو، ثم قم بثني الجانبين أيضًا، ويفت الورقة لأسفل لصنع قطعة أسطوانية الشكل.

رص الطبقات والطهي

اخلط $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وعصير $\frac{1}{2}$ ليمونة و $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح في كوب لإعداد مزりج الليمون. وزرع حوالي $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من المزريج في قاع قدر كبير. ضع طبقة من شراح البطاطس المقطعة ونصف كمية البصل المقطع، ثم ضع ورق العنب المحشو في طبقين. قم برش ملعقة صغيرة أخرى من المزريج. وضع فوقها شراح البصل المقطعة والبطاطس المتبقية والطماطم في الأعلى حتى لا ظهر أوراق العنب المحشو. وقم برش المزريج المتبقى. ضع طبقًا مفتوحًا للحرارة فوق الطبقات كأنه غطاء. اسكب الماء حول حواف الطبق حتى تصير اللفائف والخضروات منقوطة في الماء بقدر كاف، وقم بتنطحية الإناء بغضه بلاستيكي رقيق مع ترك فجوة حول الحافة. ضع القدر في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 128، واضغط على البدء. قدمها دافئة أو باردة مع إضافة القليل من زيت الزيتون حسب الرغبة.



الملحق

قرنبيط بتوايل ساجي

عدد الحصص: 3

المكونات

3 كوب (حوالى 250 جرام)	قطع قرنبيط
1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون
$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
ملح حسب المذاق	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 11 دقيقة.	

الملحق

البرنامج 126
بورجي بجبن البانير
عدد الحصص: 4-3

المكونات

٣/٤ كوب ماء مهروس الطماطم	٢ ملعقة كبيرة زيت	٢ ملعقة كبيرة بصل	١/٢ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة أوراق الكزبرة للتزيين	٢٠٠ جرام، مبشورة مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
١/٢ ملعقة صغيرة حسب المذاق	١/٢ ملعقة صغيرة حسب المذاق			
١/٢ ملعقة صغيرة حسب المذاق	١/٢ ملعقة صغيرة حسب المذاق			
١/٢ ملعقة صغيرة حسب المذاق	١/٢ ملعقة صغيرة حسب المذاق			
٣٠ دقيقة.	٣٠ دقيقة.	٣٠ دقيقة.	٣٠ دقيقة.	٣٠ دقيقة.

الخطوة 2**الصفارة****الخطوة 1**

امزج البانير مع جميع المقادير من الفلفل الحار إلى مهروس الطماطم. قم بتنغطيته ووضعه جانباً. قم بسكب الزيت في طبق مستدير ٢٢ سم آمن الاستخدام في микروويف. أضف البصل وأمزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن. أضف التلقيح على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية ١٢٦، واضغط على البدء.

الملحق**البرنامج 127** جира ألو

عدد الحصص: 4

المكونات

٤ فصوص، مقطع إلى شرائح صغيرة ثوم	٥٠٠ جم بطاطس مطبوخة*
٤-٣ فلفل أحضر حار، مقطع إلى شرائح صغيرة زنجبل	١ ملعقة صغيرة مسحوق الكركم
٣ سم، مقطع إلى شرائح صغيرة زنجبل	١/٢ ملعقة صغيرة ملح حسب المذاق
*قوائم تلقائية - البرنامج ٥٤: طهي البطاطس	٢ ملعقة كبيرة ماء
وقت الطهي الإجمالي المتوقع ٧ دقائق.	٣ ملاعق كبيرة زيت
وقت الطهي الإجمالي المتوقع ٧ دقائق.	١/٢ كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة بصل

الخطوة 2**الصفارة****الخطوة 1**

قم بتقطيع البطاطس وقطعها إلى مكعبات ٣ سم. امزجها مع مسحوق الكمون ومسحوق الكركم والمملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في микروويف (السعة ١-١ ½ لتر). أضف جميع المقادير من البصل إلى الزنجبل، ضمه في الفرن. أضف التلقيح على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية ١٢٧، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية

 الملحق	المكونات
-------------------	-----------------

البرنامج 124 مزيج السمك بالتوابل

عدد الحصص: 4

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">2 كوب، مفروم</td><td style="padding: 5px;">بصل</td><td style="padding: 5px;">هذه وصفة ذات توابل خاصة. يمكن تقليل كمية مسحوق</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">3 ملعقة صغيرة، مفروم</td><td style="padding: 5px;">زنجبيل</td><td style="padding: 5px;">الفلفل الحار (الشطة) والفلفل الأخضر الحار حسب</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">15 قص، مفروم</td><td style="padding: 5px;">ثوم</td><td style="padding: 5px;">التفضيل.</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">6-4 مفروم</td><td style="padding: 5px;">فلفل أحمر حار</td><td style="padding: 5px;">سمك كنج مدفن*</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">4 ملاعق كبيرة، مقطعة</td><td style="padding: 5px;">أوراق كزبرة</td><td style="padding: 5px;">مسحوق الفلفل الحار (الشطة)</td></tr> </table>	2 كوب، مفروم	بصل	هذه وصفة ذات توابل خاصة. يمكن تقليل كمية مسحوق	3 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل	الفلفل الحار (الشطة) والفلفل الأخضر الحار حسب	15 قص، مفروم	ثوم	التفضيل.	6-4 مفروم	فلفل أحمر حار	سمك كنج مدفن*	4 ملاعق كبيرة، مقطعة	أوراق كزبرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">*قوائم تلقانية - البرنامج 117: السمك المدخن</td><td style="padding: 5px;">2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق</td><td style="padding: 5px;">مسحوق الكركم</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.</td><td style="padding: 5px;">1/2 ملعقة صغيرة</td><td style="padding: 5px;">ملح حسب المذاق</td></tr> <tr> <td></td><td style="padding: 5px;">4 ملاعق كبيرة</td><td style="padding: 5px;">زيت</td></tr> </table>	*قوائم تلقانية - البرنامج 117: السمك المدخن	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الكركم	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.	1/2 ملعقة صغيرة	ملح حسب المذاق		4 ملاعق كبيرة	زيت
2 كوب، مفروم	بصل	هذه وصفة ذات توابل خاصة. يمكن تقليل كمية مسحوق																							
3 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل	الفلفل الحار (الشطة) والفلفل الأخضر الحار حسب																							
15 قص، مفروم	ثوم	التفضيل.																							
6-4 مفروم	فلفل أحمر حار	سمك كنج مدفن*																							
4 ملاعق كبيرة، مقطعة	أوراق كزبرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)																							
*قوائم تلقانية - البرنامج 117: السمك المدخن	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الكركم																							
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.	1/2 ملعقة صغيرة	ملح حسب المذاق																							
	4 ملاعق كبيرة	زيت																							

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط السمك. امزج الخليط جيداً، قم بتنغطيته واستخدامه غطاء وضعه في الفرن. اضغط على زرارة الانتهاء امزجه بأوراق الكزبرة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم ب拔الة جلد السمك وعظامه وقم بتفشيره. امزجه مع مسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكركم والملح. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 22 سم. أصف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر الحار. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على زرارة تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 124، واضغط على البدء.

 الملحق	البرنامج 125 موز الجنة الحار والحامض	المكونات
-------------------	---	-----------------

البرنامج 125 موز الجنة الحار والحامض

عدد الحصص: 4

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">2 ملعقة كبيرة زيت</td><td style="padding: 5px;">6-5 فلفل أحمر حار</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">2 حبة كبيرة (حوالى 400 جرام) موز جنة أصفر</td><td style="padding: 5px;">2 ملعقة صغيرة بذور الكزبرة</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">ملح حسب المذاق</td><td style="padding: 5px;">1 ملعقة صغيرة بذور الكمون</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">معجون التمر هندي</td><td style="padding: 5px;">1/4 ملعقة صغيرة فنجريك (متلهي)</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">ماء</td><td style="padding: 5px;">1/2 ملعقة صغيرة فلفل</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">1 ملعقة صغيرة كوب ¼ كوب</td><td style="padding: 5px;">1/2 ملعقة صغيرة موستارد</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.</td><td style="padding: 5px;">أسفريتيدا</td></tr> </table>	2 ملعقة كبيرة زيت	6-5 فلفل أحمر حار	2 حبة كبيرة (حوالى 400 جرام) موز جنة أصفر	2 ملعقة صغيرة بذور الكزبرة	ملح حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة بذور الكمون	معجون التمر هندي	1/4 ملعقة صغيرة فنجريك (متلهي)	ماء	1/2 ملعقة صغيرة فلفل	1 ملعقة صغيرة كوب ¼ كوب	1/2 ملعقة صغيرة موستارد	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.	أسفريتيدا	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقليل موز الجنة جيداً. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.</td><td style="padding: 5px;">انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</td><td style="padding: 5px;">قم بتحميس جميع المقادير تحميصاً جافاً من الفلفل الحار الأحمر حتى الأسفريتيدي وقم بعمل مسحوق خشن منها. وامزجها بالزيت. قم بتفشير موز الجنة وقطعه إلى مكعبات 2 سم. امزجه مع معجون المسالا. امزج الملح مع معجون التمر هندي مع الماء وأضف موز الجنة. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على زرارة تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 125، واضغط على البدء.</td></tr> </table>	بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقليل موز الجنة جيداً. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بتحميس جميع المقادير تحميصاً جافاً من الفلفل الحار الأحمر حتى الأسفريتيدي وقم بعمل مسحوق خشن منها. وامزجها بالزيت. قم بتفشير موز الجنة وقطعه إلى مكعبات 2 سم. امزجه مع معجون المسالا. امزج الملح مع معجون التمر هندي مع الماء وأضف موز الجنة. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على زرارة تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 125، واضغط على البدء.
2 ملعقة كبيرة زيت	6-5 فلفل أحمر حار																	
2 حبة كبيرة (حوالى 400 جرام) موز جنة أصفر	2 ملعقة صغيرة بذور الكزبرة																	
ملح حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة بذور الكمون																	
معجون التمر هندي	1/4 ملعقة صغيرة فنجريك (متلهي)																	
ماء	1/2 ملعقة صغيرة فلفل																	
1 ملعقة صغيرة كوب ¼ كوب	1/2 ملعقة صغيرة موستارد																	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.	أسفريتيدا																	
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقليل موز الجنة جيداً. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بتحميس جميع المقادير تحميصاً جافاً من الفلفل الحار الأحمر حتى الأسفريتيدي وقم بعمل مسحوق خشن منها. وامزجها بالزيت. قم بتفشير موز الجنة وقطعه إلى مكعبات 2 سم. امزجه مع معجون المسالا. امزج الملح مع معجون التمر هندي مع الماء وأضف موز الجنة. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على زرارة تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 125، واضغط على البدء.																

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقليل موز الجنة جيداً. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بتحميس جميع المقادير تحميصاً جافاً من الفلفل الحار الأحمر حتى الأسفريتيدي وقم بعمل مسحوق خشن منها. وامزجها بالزيت. قم بتفشير موز الجنة وقطعه إلى مكعبات 2 سم. امزجه مع معجون المسالا. امزج الملح مع معجون التمر هندي مع الماء وأضف موز الجنة. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على زرارة تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 125، واضغط على البدء.

البرنامج 122بازنجان محسو
عدد الحصص: 4**المحلق**

ملح حسب المذاق	500 جم	بازنجان صغير بنفسجي
مسحوق الجاجري 1 ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بصل 1 ملعقة كبيرة من البصل إلى الجاجري معاً	مسحوق الكاري 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق
زيت 3 ملاعق كبيرة	مسحوق توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المترافق/12 دقيقة.		

الخطوة 2**الصافرة****الخطوة 1**

قم بقطيع سيقان البازنجان. قم بقطيع البازنجان إلى أربع قطع، بدون فصلها. قم بمزج جميع المقادير من البصل إلى الجاجري معاً. أضف ملعقة كبيرة من الزيت وامزجها جيداً. قم بتحشى البازنجان بهذا الخليط. قم بتربيبه في طبق عريض وغير عميق وأمن الاستخدام في الميكروويف، مع جعل القطع الكبيرة ناحية الحافظة الخارجية والقطع الصغيرة في الوسط، في طبقة واحدة. قم بتنفخته. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 122، واضغط على البدء.

المحلق**البرنامج 123**كيمما مسالا
عدد الحصص: 4**المكونات**

ملح حسب المذاق	500 جم	ضأن مفروم
زيت 4 ملاعق كبيرة	½ كوب	خثارة اللبن
بصل ½ كوب، مفروم	¼ كوب	مهروس الطماطم
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الكزبرة
ثوم 10 فصوص، مفروم	2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون
أوراق اللعناع 3 ملعقة كبيرة، مقطعة	1 ملعقة صغيرة	مسحوق صغيرة
أوراق كزبرة 3 ملعقة كبيرة، مقطعة	1 ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المترافق/21 دقيقة.		

الخطوة 2**الصافرة****الخطوة 1**

قم بمزج الضأن المفروم مع خثارة اللبن ومهروس الطماطم وكافة المساحيق والملح. انفعه لمد 30 دقيقة، واسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل والزنجبيل والثوم. امزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 123، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامـج 120
	عدد الحصص: 4
سمك بصلصة شوتزي	استخدم أي سمك قشري كبير مثل كنجد فيش أو سمك بتكني أو الباومفريت الأسود
4 فصوص	شرائح السمك 400 جرام (بسمك 1 سم)
١ ملعقة صغيرة كرب، مقطعة ٣٪	عصير الليمون 2 ملعقة كبيرة
٤ فصوص ٢ سـم	مسحوق الفلفل ١/٢ ملعقة صغيرة
٢ زنجبيل	أوراق الموز
٣ ذرة	زيت للدهن
٤ بذور الكمون	الشوتزي
٥ أوراق كزبرة	جوز هند مبشور
٦ ملح حسب المذاق	
٧ وقت الطهي الإجمالي المتوقع ٤/٤ دقيقة ٣٠ ثانية.	

إذا كانت شرائح السمك كبيرة، قم بتقطيعها إلى 2 قطعة وتخلص من العظمة الوسطى. ضع عصير الليمون والفلفل على الجانبيين. قم بتقطيع أوراق الموز إلى قطع كبيرة بما يكفي للف شرائح السمك. قم بغمس الأوراق في ماء مغلي لمدة 5 دقائق. ثم تصفيه الأوراق ومسحها ووصل الجانب اللامع بالزيت. قم بطحن جميع المقادير الخاصة بالشوتشي معاً باستخدام أقل مقدار من الماء. ضع الشوشتشي على جانبي شرائح السمك وضع كل واحدة على الجانب المدهون بالزيت من ورق الموز. قم بطهي الورق لعمل حزم أنيقة. قم بتثبيتها بخيط. ضع الحزم على الصينية الدوارة، بطول الحافة الخارجية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 120، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اترك الخليط لمدة 5 إلى 7 دقائق وقدمه ساخناً.

المكونات	البرنامـج 121
	عدد الحصص: 4
سلطة لوبيا متبرعمة	
٤ كوب	نبطة جرام أحضر متبرعمة
١ كوب طماطم	١ كوب، مقطع
١ كوب بصل	١/٢ كوب، مقطع
٢ فلفل أحضر حار	٢ مفروم
١ زنجبيل	١ ملعقة صغيرة، مفروم
١ بذور رومان	
٣ ماسالا شات حسب المذاق	
٣ ملعقة كبيرة، مقطعة	
٣ أوراق كزبرة	
٣ أوراق النعناع	
٦ وقت الطهي الإجمالي المتوقع ٦/٦ دقيقة ٣٠ ثانية.	

ضع اللوبايا المتبرعمة في قدر بخاري أمن الاستخدام في الميكرويف. قم بسكب 1 كوب من الماء الساخن المغلي في الحاوية السفلية لقدر البخاري. قم بتغطيته ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 121، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريد الحزم وامزجها مع بقية المقادير.

الملحق

البرنامج 118
بطاطس بالكاربونات
عدد الحصص: 4

المكونات

زيت 500 جم	بطاطس مطبوخة*
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
مسحوق توابل مسالا جرام ½ ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام
ملح حسب المذاق ماء ¼ كوب	ملح حسب المذاق ماء

* قوائم تلقانية - البرنامج 54: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق 30 ثانية.

الخطوة 2**الصافرة****الخطوة 1**

قم بتفشير البطاطس وتقطيعها إلى مكعبات 3 سم. قم بمزج جميع المقادير مع الملح والماء وخلطها مع البطاطس.
قم بسكب الزيت في طبق مستدير 20-22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. أضف الماستر دودور المكون. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 118، واضغط على البدء.

الملحق

البرنامج 119
مسالا كادي بالدجاج
عدد الحصص: 4

المكونات

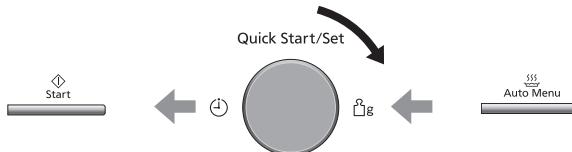
مسحوق الكزبرة ¼ ملعقة صغيرة	دجاج مطبوخ*
ملح حسب المذاق 2، مقطع إلى قطع صغيرة	فلفل أخضر حار
ماء/مرق دجاج زنجبيل حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة	زنجبيل
زيت 2 ملعقة كبيرة	أوراق النعناع
بصل 1 ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	أوراق كبيرة، مقطعة
*راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 47.	مهروس الطماطم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ¾ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
	مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة
	مسحوق المكون ½ ملعقة صغيرة

الخطوة 2**الصافرة****الخطوة 1**

قم بإزالة الجلد والعظام من الدجاج وتجفيف اللحم. امزجه مع جميع المقادير من الفلفل الأخضر الحار إلى المرق/الماء. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 20-22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وأمزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 119، واضغط على البدء.

قوائم تلقائية

الطبق الجانبي (جاف)



اضغط على البدء.

أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 102 إلى 109.

اضغط على قوائم تلقائية.



البرنامج 116 طهي الخضروات

المكونات

خضروات طازجة 500 جم
ماء 2 ملعقة كبيرة

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.

قم بقطع الخضروات إلى قطع متوسطة الحجم (مكعبات/شراائح 1.5 سم). قم برش الماء عليها. ضعها في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكروويف وقم بتغطيتها بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 116، واضغط على البدء. عند الانتهاء، استخدمها في الوصفات حسب الحاجة.



البرنامج 117 سمك مدخن

المكونات

شرائح السمك 400 جرام (لا يزيد سمكها عن 2 سم)

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق 30 ثانية.

ضع شرائح السمك على طبقة واحدة في طبق مسطح آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 117، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها لمدة 10 دقائق. استخدمها في وجبات شرائح السمك وخليط السمك المتبولة والأطباق الأخرى حسب الحاجة.

البرنامج 114دال بالعدس
عدد الحصص: 4**المكونات**

المكون	الملحق	الخطوة 1
بذور الكمون	1 ملعقة صغيرة، مطحونة ½ كوب، مقطع	دال بالعدس بلون وردي ماء
قرنفل	2 قرفنة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
ملح وعصير ليمون حسب المذاق	2 ملح وعصير ليمون حسب المذاق	مسحوق الكركم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/23 دقيقة.		مسحوق الكزبرة
		زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الدال. (لا تقم بالتلطخة) امزج جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بهرس الدال وأضف الملح وعصير الليمون. إذا كانت سميكية للغاية، قم بتخفيفها باستخدام بعض المياه الساخنة المغلبة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بنقع الدال في 4-6 كوب من الماء. قم بتصفيفه وإضافة ¼ كوب من الماء وكافة المساحيق. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة ½ لتر). أضف البصل والكمون والقرنفل والقرفة. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 114، واضغط على البدء.

البرنامج 115القرع العسلاني الحامض
عدد الحصص: 4**المكونات**

المكون	الملحق	الخطوة 1
ماء		قرع أصفر
مسحوق مانجا مجفف حسب المذاق		مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
أوراق الكزبرة للتزيين		1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
½ كوب		مسحوق الكركم
1 ملعقة صغيرة سونف		مسحوق الكزبرة
½ ملعقة صغيرة فنجريك		مسحوق توابل مسالا جرام
1 ملعقة صغيرة كمون		1 ملعقة صغيرة زنجبيل
القليل أسافويتيدا		فلفل أحمر حار
2 ملعقة كبيرة زيت		سكر
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة 30 ثانية.		ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط القرع. قم بتنطحطيته باستخدام عطاء وضعه في الفرن. عند الانتهاء، امزج القرع بشكل طفيف. أضف مسحوق المانجو المجفف و ½ كوب ماء ساخن مغلي. امزج جيداً وقدمه مزيكاً بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بتقطيع القرع وقطعه إلى مكعبات 1 سم. امزجه مع كافة المساحيق والزنجبيل والفلفل الحار الأخضر والملح والسكر. أضف الماء. قم بعمل مسحوق خشن من السونف والفنجر يرك والكمون وأسافويتيدا معاً. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة ½ لتر). أضف المسحوق المعده. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 115، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

 	البرنامج 112 حضروات بالكاري الأحمر عدد الحصص: 4
<p>معجون الكاري الأحمر التايلاندي 2 ملعقة أو حسب المذاق</p> <p>* البروكلي، والفطر والببيبي كورن والجزر والفول مقطع إلى قطع صغيرة.</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.</p>	400 جم ½ كوب 1 كوب 1 ملعقة كبيرة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الخضراء وقم بتقطيعه ببطء واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	امزج المحضرات مع الماء/المرق، ولبن جوز الهند والملح. ضع الزيت ومعجون الكاري في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 112، واضغط على البدء.

 	البرنامج 113 جميري بالكاري الأخضر عدد الحصص: 4
<p>لبن جوز الهند 1 عبوة 200 مل ملح حسب المذاق</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة 30 ثانية.</p>	معجون كاري أخضر تايلاندي 3 ملاعق كبيرة زيت 1 ملعقة كبيرة جميري مقشر 400 جم ماء ½ كوب

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف الجميري والماء وحلب جوز الهند والملح. امزج الخليط جيداً، قم بتقطيعه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 113، واضغط على البدء.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	ضع معجون الكاري في طبق مستدير 22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. أضف الزيت وامزجه جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 113، واضغط على البدء.

الملحق**البرنامج 110**رأيتا بالقرع
عدد الحصص: 4-3**المكونات**

قرع أصفر	150 جرام، مقشر ومقطع	توابل
فلفل أخضر حار	2-1 كوب	زيت
ماء	1/4 كوب	موستارد
خثارة اللبن	1 كوب	أسافويتيدا
ملح حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة، اختياري	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقيقة 30 ثانية.
سكر		

قم ب搗قطيع القرع إلى قطع 2 سم. أضف غرين الفلفل الأخضر الحار والماء. ضعه في طبق مستدير 22-20 سم من الاستخدام في الميكروويف وقم بتغطيته بغطاء، ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 110، واضغط على اليد. عند الانتهاء، قم بهرس المحتويات واتركها تبرد بالكامل. قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. أضف القرع المهروس والملح والسكر اختياري. قم بتحضير التوابل (التذكرة) وأضفها. وامزج جيداً ثم قم بالتقديم.

الملحق**البرنامج 111**ذرة بالكاربوري
عدد الحصص: 4-3**المكونات**

لبن	1 كوب	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
دقيق ذرة	2 ملعقة صغيرة	توابل مسالا جرام
ذرة صغير طازج مقشر	200-150 جم	ماء
جوز هند مبشور	½ كوب	ملح حسب المذاق
فلفل أخضر حار	2 أو حسب المذاق	قشدة طازجة
زنجبيل	½ سم	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق 30 ثانية.
ثوم	4 فصوص	

الخطوة 2**الصافرة****الخطوة 1**

بعد انطلاق الصافرات، قه بتقليل اللبن ودقائق الذرة وأضفه إلى الكاري. امزجه جيداً وضعه في الفرن. (لا تقم بالاتساعية) اضغط على اليد، عند الانتهاء قم بتقليل القشدة به وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد دقائق من البدء)	قم بمزج اللبن مع دقائق الذرة. قم ب搗قطيع الذرة إلى شرائح رفيعة. قم بطحون جوز الهند مع الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الحار وتوابل مسالا جرام حتى تصبح عجينة ناعمة، مع بعض الماء. امزج العجينة مع الذرة وضعها في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف ¾ كوب من الماء والملح. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 111، واضغط على البدء.
---	--	--

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

 <p>الملحق</p>	البرنامج 108 سامبار بالمواري عدد الحصص: 4
--	--

المكونات

1 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة القليل	توابل زيت موستارد أوراق الكاري	200 جم 100 جم 1 كوب 1 كوب	فجل بصل سامبار ماء دال مطبوخ ومهروس*
قوائم تلقائية - البرنامج 107: طهي الدال		معجون التمر هندي 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسالا سامبار 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة 20 ثانية.		ملح حسب المذاق	ماء

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الدال. قلبه جيداً وضعيه في الفرن. لا تقوم بالتنفسية. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل ثم أضافها. وامزجها جيداً وقدم الوجبة ساخنة. قد يصبح السامبار مكتلاً عندما يبرد. أضف الماء المغلي لتنذيفيه.	انتظر حتى انتلاق الصافرات 10 دقائق من البدء	قم بقصور الفجل وتقطيعه إلى شرائح مستديرة $\frac{1}{2}$ سم. قم بقصير البصل وتقطيع الحبات الكبيرة إلى أنصاف، وترك الحبات الصغيرة كما هي. امزج الدال مع المسالا سامبار ومعجون التمر هندي والملح والماء. ضع الخضروات في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر) وأضف 1 كوب من الماء. قم بتعطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 108، واضغط على البدء.

 <p>الملحق</p>	البرنامج 109 بالاك دال عدد الحصص: 4																							
<p>المكونات</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">1/2 ملعقة صغيرة</td> <td style="width: 30%;">مسحوق الكركم</td> <td style="width: 30%;">dal النور المطبوخ</td> </tr> <tr> <td>1 ملعقة صغيرة</td> <td>مسحوق الكزبرة</td> <td>ملح حسب المذاق</td> </tr> <tr> <td>1/2 ملعقة صغيرة</td> <td>مسحوق الكمون</td> <td>ماء</td> </tr> <tr> <td>2 قرنفل</td> <td>قرنفل</td> <td>زيت</td> </tr> <tr> <td>2 قرفة</td> <td>قرفة</td> <td>بالاك</td> </tr> <tr> <td>2 قطعة</td> <td></td> <td>2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">*قوائم تلقائية - البرنامج 107: طهي الدال</td><td>ملح</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.</td><td>فلفل أحضر حار</td> </tr> </table> <p>الخطوة 2</p> <p>بعد انتلاق الصافرات، أضف الدال، وامزج الخليط جيداً. ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 109، واضغط على البدء.</p> <p>الخطوة 1</p> <p>امزج الدال مع الماء والملح. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف، (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البالاك حتى ورق الغار. ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 109، واضغط على البدء.</p>	1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم	dal النور المطبوخ	1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة	ملح حسب المذاق	1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون	ماء	2 قرنفل	قرنفل	زيت	2 قرفة	قرفة	بالاك	2 قطعة		2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة	*قوائم تلقائية - البرنامج 107: طهي الدال		ملح	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.		فلفل أحضر حار
1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم	dal النور المطبوخ																						
1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة	ملح حسب المذاق																						
1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون	ماء																						
2 قرنفل	قرنفل	زيت																						
2 قرفة	قرفة	بالاك																						
2 قطعة		2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة																						
*قوائم تلقائية - البرنامج 107: طهي الدال		ملح																						
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.		فلفل أحضر حار																						

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف الدال، وامزج الخليط جيداً. ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، قدمها ساخنة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات 8 دقائق من البدء	امزج الدال مع الماء والملح. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف، (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البالاك حتى ورق الغار. ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 109، واضغط على البدء.



كادي

البرنامج 106

عدد الحصص: 4

المكونات

ملح حسب المذاق	1 كوب	خثارة اللبن
سكر	3 أكواب	ماء
تواابل	3 ملاعق كبيرة	حمص
زيت	1 ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
موستارد	1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون
بذور الكمون	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
أوراق الكاري	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
القليل		
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتطاق الصافرات، قم بتنقلبيه جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتحضير التواابل (تاكادا/باجار) وأضفها إلى الكادي. قدمه مزيجاً بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 12 دقيقة من البدء)	قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. أضف الماء والحمص وكافة المساحيق والملح والسكر. قم بالمزج حتى النعومة. اسكب الخليط في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 106، واضغط على البدء.



طهي الدال

عدد الحصص: 4

المكونات

DAL توافر	100 جم	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة 30 ثانية.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتطاق الصافرات، قم بتنقلبيه جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بهرسه جيداً واستخدمه في الوصفات حسب الحاجة. يمكن تخزين الدال في الثلاجة لمدة 2-3 أيام والاستخدام حسب الطلب.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 23 دقيقة من البدء)	قم بنقع الدال في 4-6 كوب من الماء. قم بتصفيته وأضف 1-2 كوب من الماء. ضع الخليط في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). لا تقوم بتغطيته. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 107، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

 الملحق	يختن الخضروات 104 عدد الحصص: 4
-------------------	--

المكونات	
فلفل أخضر حار	400 جم
زنجبيل	1 عبوة (200 مل)
فلفل أسود	250 مل
أوراق كزبرة	1 ملعقة كبيرة
الجزر والفول والبطاطس والبازلاء الخضراء؛ قوائم تلقائية - البرنامج 116: طهي الخضروات وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.	خلط خضروات مطبخة
لبن جوز الهند	دقيق أرز
ماء	ملح حسب المذاق
زيت	قرنفل
قرفة	بصل
1/2 كوب، مقطعة	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الخضروات. قم بتنطحيفه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً مزيكاً بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع لبن جوز الهند. قم بمزج دقيق الأرز مع بعض الماء وقم بإضافته إلى الخضروات. أضف الماء المتبقى والملح. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أذني سعة 1 ½ لتر). أضف جميع المقادير من القرنفل إلى الفلفل الأسود. امزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 104، واضغط على البدء.

 الملحق	سمك بالكاربي والتمر هندي 105 عدد الحصص: 4
-------------------	---

المكونات	
1 ½ - 1 ملعقة صغيرة	معجون التمر هندي
نوابل	ملح حسب المذاق
2 ملعقة كبيرة	زيت
1 ملعقة صغيرة	موستارد
القليل	أوراق الكاري
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة.	قم بمزج السمك مع ½ ملعقة صغيرة ملح.
1/4 كوب	مسحوق الكاري
ثوم	2 ملعقة أو حسب المذاق
ماء	قطع سمك
ملح	½ ملعقة صغيرة
بصل	1 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة
ثوم	4 فصوص، مفروم

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السمك وامزجه وقم بتنطحيفه بخطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. ترك الخليط مدة 10 دقائق، وقم بتحضير التوابل وأضفها إلى الكاري. تُقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 12 دقيقة من البدء)	ضع البصل والثوم في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف مسحوق الكاري والماء والملح والتمر هندي. امزجه جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 105، واضغط على البدء.



البرنامج 102 جمبري مالي بالكاردي
عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	لين جوز الهند	1 عبوة (200 مل)
مسحوق الكركم	½ ملعقة صغيرة	خثارة اللبن	3 ملاعق كبيرة، مخفوقة حتى النعومة
مسحوق توابل مسالا جرام	½ ملعقة صغيرة	مهروس الطماطم	3 ملاعق كبيرة
زيت	2 ملعقة كبيرة	ماء	½ كوب
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة	40 ثانية.	ملح حسب المذاق	جملبي مفشر
		معجون الزنجبيل والثوم	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط لين جوز الهند. امزجه جيداً. ضعه في الفرن وقم بتنططيته ببطاطاء. اضغط على البدء. عند الانتهاء، انركه بدون تقليب لمدة 5 دقائق وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بمزج لين جوز الهند مع خثارة اللبن ومهروس الطماطم والماء والملح. قم بمزج الجمبري مع معجون الزنجبيل والثوم وكافة المساحيق. ضعه في طبق مستدير 22 سم من الاستخدام في الميكروويف. قم بسكب الزيت وامزجه جيداً. ضع الطبق في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرنس لتحديد برنامج قوائم تلقائية 102، واضغط على البدء.

الملحق	الخطوة 1	الخطوة 2	المكونات
	بصل ½ كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة فلفل أخضر حار 2-1، غرين أوراق الكزبرة للتزين	بطاطس أبو باجي عدد الحصص: 4	بطاطس مطبوخة* مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكركم ملح حسب المذاق ماء زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط البطاطس. قم بتنططيته ببطاطاء، وضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتزيينه بأوراق الكزبرة وقدمه مع الفتات.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بتفصير البطاطس وتقطيعها، وقم بهرس بعضًا منها. امزجها مع مهروس الطماطم، ومسحوق الفلفل الحار، ومسحوق الكركم والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف البصل والفلفل الأخضر الحار. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرنس لتحديد برنامج قوائم تلقائية 103، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف السمك وامزجه جيداً. ضعه في الفرن وقم بتنططيته بغطاء. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بقطيع السمك إلى مكعبات 4 سم (واحتفظ بالسمك الصغير كاملاً). قم بمزج الفلفل الحار الأخضر مع الملح ومعجون التمر هندي. قم بطحن جوز الهند مع كافة المساحيق والثوم معًا لعمل عجينة ناعمة، باستخدام بعض الماء. أضف البصل والملح، و2 كوب من الماء. امزج الخليط جيداً واسكبه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 100، واضغط على البدء.

الملح	البرنامـج 101 فطر شاهـي بالـكارـي عدد الحصص: 4

2 ملعقة كبيرة الزيت/السمن	جوز الكاشيو	فطر عادي (على شكل زر) بصل
2 ملعقة كبيرة كاسوري ميتي	لبن جوز الهند	ثوم
2 ملعقة صغيرة ماء	ملح حسب المذاق	زنجبيل
½ كوب كوب	قشدة طازجة	مهروس الطماطم
¼ كوب		مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
¼ كوب		مسحوق الكركم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/11 دقيقة 30 ثانية.		مسحوق الكمون
		مسحوق توابل مسالا جرام

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف الفطر وخلطه بلين جوز الهند وامزجه جيداً. قم بتنططيته باستخدام غطاء ووضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء قم بتقليل القشدة به وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بقطيع الفطر إلى قطع أربع، قم بطحن البصل والزنجبيل والثوم في معجون، بدون إضافة أي مياه. قم بطحن جوز الكاشيو مع قليل من الماء لعمل معجون. قم بمزج معجون جوز الكاشيو مع لين جوز الهند وكاسوري ميتي والماء والملح. قم بمزج معجون البصل مع مهروس الطماطم وكافة المساحيق والزيت. ضع الخليط في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة ½ لتر) وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 101، واضغط على البدء.



البرنامج 99
راسدار بالخضروات
عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة	خليط خضروات مطبوخة*
مهروس الطماطم ½ كوب	ماء
زيت 3 ملاعق كبيرة	ملح حسب المذاق
*قوانين تلقانية - البرنامج 116: طهي الخضروات	بصل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة 30 ثانية.	ثوم
مسحوق الكاري 3 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	زنجبيل

الخطوة 2	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الخضروات المحتفظ به وأمزجه جيداً وقم بتنططيته ببطأ.</p> <p>ضعه في الفرن واضغط على البدء.</p> <p>عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزويقه بأوراق الكزبرة.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء).</p> <p>قم بمزج الخضروات مع الماء والملح واتركها جانبًا.</p> <p>قم بطحون البصل والزنجبيل والثوم في معجون، بدون استخدام أي مياه. امزج مسحوق الكاري مع مسحوق مسالا جرام.</p> <p>أضف مهروس الطماطم والزيت.</p> <p>امزج الخليط جيداً وضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف (أذني سعة 1 ½ لتر) وضعه في الفرن. اضغط على قوانم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانم تلقانية 99، واضغط على البدء.</p>



البرنامج 100
سمك بالكاري وجوز الهند
عدد الحصص: 4

المكونات

جوز هند مبشور 1 ½ كوب	يمكن استخدام معظم أنواع السمك في هذا الكاري. ومن الأمثلة على ذلك سمك البيومفريت والمماكريل وكذج فش والساندلز وسمك السنابر الأحمر. في حالة استخدام سمك صغير، قم بتنطفيه واحتفظ به كاملا.
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	السمك
مسحوق الكزبرة 1 ملعقة صغيرة	فلفل أخضر حار
مسحوق الكمون ½ ملعقة صغيرة	معجون التمر هندي
ثوم 4 فصوص	ملح
بصل ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)	
ماء 2 كوب	
ملح حسب المذاق	

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



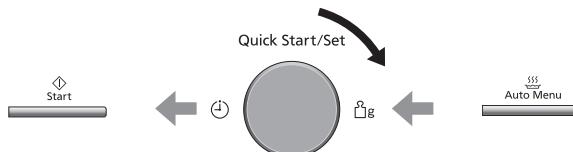
مكني بالدجاج/جبنه بانير
البرنامج 98
عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	فلفل أخضر حار	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	بالنسبة لمكيني البانير، استخدم 200 جرام من تكا بجين بانير* مكونات بانير مقالية
1	ملعقة صغيرة	فلفل أخضر حار	بالنسبة لمكيني الدجاج 300 جرام من دجاج تكا**/دجاج
1	ملعقة كبيرة	السمون/الزيت	مخلبي مطبوخ***
2	ملعقة صغيرة	كاسوري ميدتي	*قوائم تلقائية - البرنامج 27: تكا بجين بانير
2	ملعقة كبيرة، مطحون إلى عجينة	جوز الكاشيو	**قوائم تلقائية - البرنامج 29: دجاج تكا
1 كوب	ماء	ملح حسب المذاق	***رائع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 47.
1/2	سكر		جرافي
2	ملعقة كبيرة	قشدة طازجة	مهروس الطماطم
2	ملعقة كبيرة	زبدة	بصل
	قشدة إضافية للتزين، اختياري		معجون الثوم والزنجبيل
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.		قرنفل
			كارادامون

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف البانير/ الدجاج، ومعجون جوز الكاشيو، وكاسوري ميدتي والماء والملح والسكر. امزجه جيداً. ضعه في الفرن وأضغط على البدء. عند الانتهاء قم بتقليل القشدة والزبدة به. يُقدم ساخناً ويزين بالقشدة الإضافية. (اختياري)	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بمزج مهروس الطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والقرفة والكارادامون والفلفل الأخضر الحار والسمون/ الزيت في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكرويف. ضمه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 98، وأضغط على البدء.

الطبق الجانبي (مرق)



اضغط على البدء.

أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 91 إلى 101.

اضغط على قوائم تلقائية.



البرنامج 97 أو متر

عدد الحصص: 3

المكونات

زيت 3 ملاعق كبيرة	بصل 200 جم	بازلاء خضراء مجففة*
½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	ثوم 150 جرام، في درجة حرارة الغرفة	بطاطس مطبوخة*
6 فصوص، مقطع إلى قطع صغيرة	مهروس الطماطم ¼ كوب	مهروس الطماطم
زنجبيل 2 سم، مقطع إلى قطع صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
أوراق الكزبرة للتزيين	مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
*قوائم تلقائية - البرنامج 54: طهي البطاطس	مسحوق توابل مسالا جرام ½ ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.	ملح حسب المذاق ¾ كوب	ملح حسب المذاق
	ماء	ماء

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف البازلاء والبطاطس وخليل مهروس الطماطم. امزوجه جيداً وضمه في الفرن. قم بتنطحية الطبق بغطاء، اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بالتزين بالكاردي مع أوراق الكزبرة المقطعة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بنقع البازلاء في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيتها. قم بدقشير البطاطس ونقطيعها إلى مكعبات 3 سم. قم بمزج مهروس الطماطم مع كافة المساحيق والماء والملح. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف مقابس 18-20 سم. أضف البصل والزنجبيل والثوم وامزج الخليط جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 97، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية



البرنامج 95
عدد القطع: 14 قطعة

المكونات

ميسحوق سكر ١ كوب	ميسحوق سكر ١ كوب	ميدا
رائحة الورد ١/٤ ملعقة صغيرة	رائحة الورد ١/٤ ملعقة صغيرة	صودوا
وقت الطهي الإجمالي المتوقع ٢٧ دقيقة.	٢ ملعقة كبيرة، مقطعة ٣ كوب	كرز لامع زبدة

قم بمزج الميدا والصودا والكرز معًا. أخفق الزبدة والسكر معًا حتى تصبح خفيفة. أضف الرائحة وخلط الميدا. قم بفردتها إلى شnek $\frac{1}{4}$ سم وقم بنقطتها إلى أشكال بيضاوية بطول 5 سم. قم بتنططين صحن القلي بورق الألومنيوم وادهنه بالزيت. ضع $\frac{1}{2}$ كمية البسكويت عليه. ضع الصينية على الرف السفلي ثم ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 95، واضغط على البدء. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية البسكويت. قم بتبريد البسكويت وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء.



البرنامج 96
عدد القطع: 24 قطعة

المكونات

رائحة الفانيليا ١/٢ ملعقة صغيرة	١/٢ كوب	فول سوداني
وقت الطهي الإجمالي المتوقع ٢٢ دقيقة.	١/٢ كوب	زبدة
	١/٣ كوب	مسحوق سكر
	١ كوب	ميدا

قم بتقطيع الفول السوداني إلى قطع غليظة. قم بإذابة الزبدة وتبریدها. قم بمزج جميع المكونات معًا لعمل عجينة. خذ $\frac{2}{3}$ العجينة قيئمها إلى 12 جزء. قم بتشكيلها إلى كرات صغيرة واصطدغ عليها قليلاً ضعها على صحن القلي المدهون بالزيت. ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 96، واضغط على البدء. كرر العملية مع العجينة المتبقية. قم بتبريد البسكويت وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء. (ملاحظة: تصبح قطع البسكويت مقرمشة بعد أن تبرد).

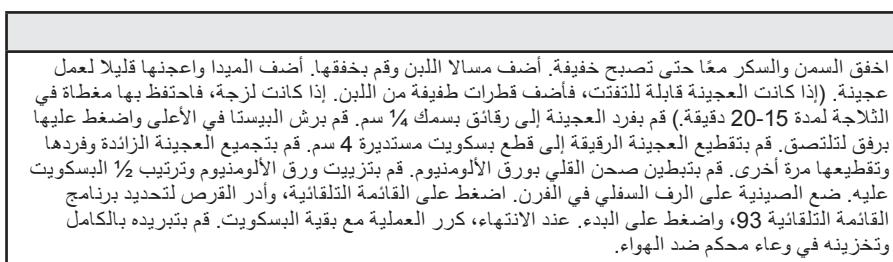


البرنامج 93

بسكويت بستا
عدد القطع: 25 قطعة

المكونات

بيستا 4 ملاعق كبيرة، مبيض ومقطع إلى شرائح رفيعة وقت الطهي الإجمالي المترافق/22 دقيقة.	سمن الغنم مسحوق سكر مسالاً لبن البارادام ميدا
1 كوب 1/4 كوب 2 ملعقة صغيرة 1 كوب	أضف مسالاً لبن البارادام واعجنها قليلاً لعمل عجينة. (إذا كانت العجينة قابلة للنفخ، فأضف قطارات طفيفة من اللبن. إذا كانت لزجة، فاحتفظ بها مغطاة في الثلاجة لمدة 15-20 دقيقة). قم بفرد العجينة إلى رقائق بسمك $\frac{1}{4}$ سم. قم برش البيستا في الأعلى وأضغط عليها برفق لتنفسق. قم بتنقيط العجينة الرقيقة إلى قطع بسكويت مستديرة 4 سم. قم بتجمیع العجينة الزائدة وفردها وتنقيطها مرة أخرى. قم بتقطيع مسحون القلوي بورق الألومنيوم. قم بتزييت ورق الألومنيوم وذرّيّب $\frac{1}{2}$ البسكويت عليه. ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. أضغط على القاعدة التلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج القائمة التلقائية 93، واضغط على البدء. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية البسكويت. قم بتبريديه بالكامل وتخرّزنه في وعاء محكم ضد الهواء.

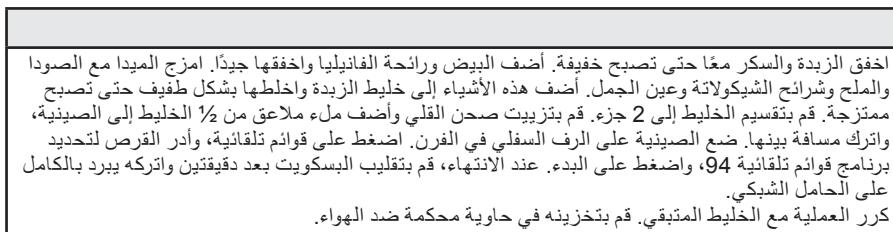


البرنامج 94

عدد القطع: 30 قطعة

المكونات

ملح شريان الشيكولاتة عين جمل مقطع وتحف زبدة بسكويت سكر بيض رايحة الفانيليا ميدا صودا الخبز	ملح شريان الشيكولاتة عين جمل مقطع وتحف زبدة بسكويت سكر بيض رايحة الفانيليا ميدا صودا الخبز
1/4 ملعقة صغيرة 1/2 كوب 1/2 كوب وقت الطهي الإجمالي المترافق/30 دقيقة.	1/2 كوب 3/2 كوب 1 1/2 ملعقة صغيرة 1/4 كوب 1/2 ملعقة صغيرة



تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقائية

 <p>المحلق</p>	البرنامج 91 كيك الموز بدون بيض قالب كعكة قطره 15-16 سم
المكونات	
ميدا مسحوق خبز (باكنج بودر) مسحوق سكر موز مهروس زيت	رائحة الفانيليا عين الجمل وقت الطهي الإجمالي المترافق/ 50 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)
1 كوب 1 ملعقة صغيرة ½ كوب ½ كوب ½ كوب	½ ملعقة صغيرة 4 ملاعق كبيرة، مقطعة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، ضع المصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على اليد، عندما يصبح الكيك بلون بني ذهبي من أعلى، قم بتغطية المصينية بقطعة من ورق الألومنيوم واضغط على اليد. عند الانتهاء، اتركه يبرد على الحامل لمدة 10-15 دقيقة. وأخرجه إلى طبق.</p> <p>قم بتبريده بالكامل وقدمه مقطع إلى شرائح.</p>	<p>انتظر حتى انتطلق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).</p>	<p>قم بدهن صينية كيك مستديرة 15 سم بالزيت وتبطئي القاع بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر). أخفق والسكر والموز معاً حتى يصبح خفيفاً. أضف الزيت، مقدار قليل في كل مرة، واحفظه ييداً بعد كل إضافة. قببخ الرانحه. أضف الميدا و 3 ملاعق كبيرة من عين الجمل. امزجه برفق حتى يصبح مخلوطاً تماماً. قم بسكبه في التطبيق المعد. قم برش عين الجمل المتبقى في الأعلى. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 91، واضغط على اليد. سيبعد الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.</p>

 <p>المحلق</p>	البرنامج 92 نان كاتاي عدد وحدات نان كاتاي: 16 حبة نان كاتاي
المكونات	
ميدا صودا الخبز سمن الخدم سكر	مسحوق الكارداموم ½ ملعقة صغيرة وقت الطهي الإجمالي المترافق/ 33 دقيقة.

<p>اخلط الميدا مع الصودا. أخفق الزيدة مع السمن حتى تصبح خفيفة. أضف مسحوق الكارداموم والزعفران/اللون. أضف الميدا واعجن قليلاً حتى يمتص الخليط مع بعضه جيداً. (إذا كان الخليط لزجاً، احتفظ به مغطى في الثلاجة لمدة 15 دقيقة حتى يصبح مثل العجينة الطيرية. قم بتقسيم الخليط إلى 16 جزء. قم بتشكيل 8 أجزاء إلى دوائر وقم بتسويتها قليلاً. قم بتبطين صحن القلبي بورق الألومنيوم مع تزييت ورق الألومنيوم. ضع قطع نان كاتاي التي تم تشكيلها عليها. قم بتشكيل علامة زائد بالسكين على كل قطعة النانخطاطي. ضع صحن القلبي على الرف السفلي وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 92، واضغط على اليد. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية الخليط. قم بتبريد قطع النانخطاطي وتخزينها في وعاء محكم ضد الهواء.</p>
--



المكونات

لبن	250 مل
سكر	300 جم
زبدة	100 جم
راوا	250 جم
جوز هند مجفف	200 جم
البيض	4، مفصولة
مسحوق خبز (باكنج بودر)	1 ملعقة صغيرة
رائحة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المترافق / 1 ساعة و 10 دقائق	(باستثناء وقت التسخين الأولى)

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بدهن صينية كيك 22 سم بالزيت. قم بتبطين القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت. قم بسكب اللين. أضف السكر، وقم ب搟طبيه حتى يذوب. أضف الزبدة والراوا. امزجها جيداً واتركها جانبًا لتبرد. وعندما يبرد الخليط، أضف جوز الهند المجفف. أخفق صفار البيض. أضف مسحوق الخبز (الباكنج بودر) والفانيليا ثم امزجها. أخفق بياض البيض بقوة وقم بمزجه برفق في خليط الكيك. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عندما يصبح الكيك بلون بني ذهبي من أعلى، قم بتنغطية الصينية قليلاً بورق الوماديوم. عند الانتهاء، اترك الكيك على الرف الشبكي ليبرد لمدة 15-20 دقيقة. أخرج الكيك وقم بتبريريه بالكامل قبل التقطيع.

تابع في الصفحة القادمة

قواعد تلقائية

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الأكواب على الرف السفلي في الفرن. اضغط على اليد. عندما يصبح قطع المafين ذهبية من أعلى، قم بتغطيتها بورق الومبانيوم. اضغط على اليد، عند الانتهاء، قم بتبريد المافين لمدة 10 دقائق. أخرج المافين من الأكواب وقدمه ساخناً أو بارداً تماماً وقم بتخزينه في وعاء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (تصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن 6 أكواب فطيرة مافين كبيرة بالزبدة. قم بمزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر) وقم بتقليليه في الزبيب. اخفق الزبدة والسكر والبياض معاً حتى تصبح خفيفة. اخفق رائحة المانجليا ومسحوق القرفة. امزج برفق الخليط الميدا بالتبادل مع خثارة اللين. قم بسكب الزبدة في الأكواب المعدة. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج 88، واضغط على اليد. سيبدا الفرن بالتسخين الأولى. لا تتضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

الملح	البرنامج 89 كيك بالفواكه
	

المكونات													
<table border="1"> <tr> <td>2</td> <td>أكواب ميدا</td> </tr> <tr> <td>1 ملعقة صغيرة مسحوق خبز (باكنج بودر)</td> <td>ملح</td> </tr> <tr> <td>½ كوب (80 مل) رائحة البرتقال</td> <td>فواكه مجففة وجوز</td> </tr> <tr> <td>لبن ¼ ملعقة صغيرة</td> <td>زبدة</td> </tr> <tr> <td>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة و10 دقائق</td> <td>مسحوق سكر</td> </tr> <tr> <td>(باستثناء وقت التسخين الأولى)</td> <td></td> </tr> </table>	2	أكواب ميدا	1 ملعقة صغيرة مسحوق خبز (باكنج بودر)	ملح	½ كوب (80 مل) رائحة البرتقال	فواكه مجففة وجوز	لبن ¼ ملعقة صغيرة	زبدة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة و10 دقائق	مسحوق سكر	(باستثناء وقت التسخين الأولى)		
2	أكواب ميدا												
1 ملعقة صغيرة مسحوق خبز (باكنج بودر)	ملح												
½ كوب (80 مل) رائحة البرتقال	فواكه مجففة وجوز												
لبن ¼ ملعقة صغيرة	زبدة												
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة و10 دقائق	مسحوق سكر												
(باستثناء وقت التسخين الأولى)													

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على اليد. عندما يصبح الكيك بلون ذهبي من أعلى، قم بتغطية الصينية قليلاً بورق الومبانيوم. اضغط على اليد، عند الانتهاء، قم بتبريد الكيك على الرف لمدة 10 دقائق. أخرج الصينية وقم بتبريدها بالكامل وقبل التقاطيع والتقديم.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (تصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صينية كيك مستديرة 22 سم بالزيت وتبطئ القاعدة بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر) والملح. أضف الفواكه وأمزجها جيداً. اخفق الزبدة والسكر والبياض معاً حتى تصبح خفيفة ومنفوشة. أضف الرائحة. امزج برفق الميدا مع اللين. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة. اضغط على الخليط. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج تلقائية 89، واضغط على اليد. سيبدا الفرن بالتسخين الأولى. لا تتضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.



المبرنامج 87 كيك بالزبدة

صحن كعكة قطره 22 سم

المكونات

3 رائحة الفانيليا	البيض	½ كوب	برى ميدا
1 ملعقة صغيرة		½ ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)
2 ملعقة كبيرة	لبن	¼ ملعقة صغيرة	ملح
		¾ كوب	مسحوق سكر
وقت الطهي الإجمالي المترافق / 1 ساعة (باستثناء وقت التسخين الأولى)	وقت الطهي الإجمالي المترافق / 1 ساعة (باستثناء وقت التسخين الأولى)	¾ كوب	زيادة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع المصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بقطع الكيك بعد 10 دقائق. واتركه يبرد بالكامل قبل تقطيعه إلى قطع. ملاحظة: في حالة حدوث تحمير للكيك قبل وقت الطهي، ضع قطعة من ورق الألومنيوم على أعلى المصينية واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (تصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صينية كيك مستديرة 20-22 سم بالزيت ونبيطتها بورق زيادة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر) والملح. اخفق البيض مع الزبدة حتى يصبح منفوشاً. أضف البيض واحدة تلو الأخرى، واخفقه جيداً بعد كل إضافة. قم بخفق الرائحة. قم بسكبها في الميدا واللبن. قم بسك الخليط في الصينية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 87، واضغط على البدء. سيبعد الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.



الم البرنامج 88 فطيرة الزيبيب

عدد القطع: 6 قطعة

المكونات

رائحة الفانيليا	1 كوب	ميدا
مسحوق القرفة	¼ كوب	زبيب
1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)
ثذارة اللبن	½ كوب	زيادة
½ كوب، مخفوق حتى أصبح ناعماً		سكر بنى
وقت الطهي الإجمالي المترافق / 36 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	1	بيض

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامج 85 كيك شيكولاتة فوج صحن كعكة قطره 25 سم
ميدا	سكر مسحوق/فوالب
سكر مسحوق	مسحوق القرفة
مسحوق القرفة	صودا الخبز
صودا الخبز	ملح
ملح	خثارة اللبن
خثارة اللبن	
زيادة	
زيادة	كوب
كوب	1
البيض	1 كوب
راحة الفانيлиيا	1/4 ملعقة صغيرة
راحة الفانيلييا	1/4 ملعقة صغيرة
ملعقة صغيرة	مقدار طفيف
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 8 دقائق.	كوب ¾

قم بدهن طبق كيك مستدير 22-25 سم أمن الاستخدام في الميكروويف بالزيت. قم بتقطين القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت. قم بمزج الميدا مع السكر والقرفة والصودا والملح. قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. قم بإذابة الزبدة، وأضف الكوكوا واخلطها جيداً. أضف خثارة اللبن. اخفق البيض بشكل طفيف مع الفانيلييا. أضف خليط خثارة اللبن والبيض إلى الميدا وامزجها برفق حتى تصبح مخلوطة جيداً. قم بسكب الخليط في طبق مدهون بالزيت وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 85، واضغط على البدء. عند الانتهاء، انتظر 5 دقائق. واترك الطبق ليبرد بالكامل وأقلبه على طبق وقدمه مقطع إلى قطع. (يمكن تزيين الكيكة بسكر تذليج بعد تبردها، حسب الرغبة.)

المكونات	البرنامج 86 كيك بالبرتقال (مع القرفة) صحن كعكة قطره 22-20 سم
ميدا	مسحوق خبز (باكنج بودر)
مسحوق خبز	زيادة
زيادة	مسحوق سكر
مسحوق سكر	البيض
البيض	قشر البرتقال
قشر البرتقال	
زيادة	
زيادة	كوب 1
كوب	1 ملعقة صغيرة
كوب	¼ كوب
كوب	¾ كوب
زيادة	2
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	2 ملعقة صغيرة

قم بدهن طبق كيك 20-22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف بالزيت مع تقطين القاعدة بورق زبدة مدهون بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر). اخفق الزبدة حتى تصبح ناعمة. أضف السكر والبيض وقشر البرتقال وآخوها حتى تصبح ناعمة وخفيفة. أضف الميدا بالتبادل مع عصير البرتقال وامزجه جيداً. قم بسكب الخليط في المعد. امزج السكر الخاص بطبقة الزينة مع القرفة وقم برشه في الأعلى. ضعه في الفرن. اضغط على القائمة التلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج القائمة التلقائية 86، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق. (قد تبدو حواف الكيكة رطبة قليلاً لكنها ستتجف خلال وقت الانتظار.) اترك الطبق يبرد تماماً. أقلتها في طبق وقدمها مقطعة إلى قطع.



البرنامج 83

كعك بالشيكولاتة
عدد القطع: 12 قطعة

المكونات



زيادة مذابة	½ كوب
كوكوا	3 ملاعق كبيرة
ميدا	¾ كوب
مسحوق خبز (باكنج بودر)	½ ملعقة صغيرة
سكر مسحوق/قوالب	1 كوب

قم بتتبيلين قاعدة طبق مربع 20 سم أمن الاستخدام في الميكروويف بورق زبدة. قم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. قم بمزج الكوكوا مع الزبدة المذابة الساخنة واتركها جانباً لتجرد. قم بمزج الميدا مع مكرر مسحوق الخبز (باكنج بودر) و٪ كمية عین الجمل. أخفق البيض مع رائحة الفانيليا وأمزجه مع الزبدة والكوكوا. أضف الخليط إلى الميدا وامزجها حتى تصبح مخلوطة جيداً. قم بسكبها في الطبق المعد. قم برش عین الجمل المتبقية في الأعلى. ضع الطبق في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 83، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق. واترك الطبق ليبرد تماماً. أقلبها في طبق وقم بتنقطيعها إلى قطع.



البرنامج 84

كيك بالشيكولاتة بدون بيض
صحن كعكة قطره 20 سم

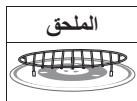
المكونات

ميدا	1 ½ كوب
سكر مسحوق/قوالب	1 كوب
صودا الخبز	1 ملعقة صغيرة
كوكوا	3 ملاعق كبيرة
زيت	5 ملاعق كبيرة

قم بتتبيلين قاعدة طبق مستدير 22-20 سم أمن الاستخدام في الميكروويف بورق الزبدة وقم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. امزج الميدا والسكر والصودا والكوكوا معاً. اخلط الزيت مع الخل واللبن ورائحة الفانيليا. وأضفها إلى خليط سكر الميدا وامزجها حتى تصبح ناعمة. قم بسكبها في الطبق. ضع الطبق في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 84، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها لمدة 5 دقائق. واترك الطبق ليبرد تماماً. أقلبها في طبق وقدمها مقطعة إلى قطع. (يمكن تزيين الكيكة بسكر تثليج بعد تبريدها، حسب الرغبة).

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



بودنج بالموز
عدد الحصص: 6-4

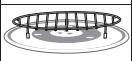
البرنامج 82

المكونات

لبن مكثف	4 (الوزن الإجمالي 400 جرام)	موز
5 ملاعق كبيرة زبدة	2 ملعقة كبيرة	زبدة
وقت الطهي الإجمالي المตوقع/30 دقيقة.	1 كرب	جوز هند مبشور
(باستثناء وقت التسخين الأولى) 50 جم	½ ملعقة صغيرة	فتات خبز أبيض
		مسحوق القرفة

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، صنع طبق الموز على الرف السفلي في الفرن. اضغط على عند انتهاء التسخين الأولى).	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يعد 7 دقائق من البدء).	قم بتقشير الموز وتقطيعه إلى شرائح بسمك 1 سم. اخلطه مع 1 ملعقة كبيرة من الزبدة. قم بدهن طبق عريض مقاوم للحرارة (25 سم) وقم بتوزيع شرائح الموز عليه بالتساوي.

الخطوة 3	الصافرة 2
بعد انطلاق الصافرات، قم برش خليط جوز الهند وسكب اللبن المكثف عليه بالتساوي. ضعه في الفرن واصغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه لمدة 10 دقائق على الأقل، قبل تقديميه دافئاً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء).

المحلق**بودنج بالخبز والشيكولاتة**

عدد الحصص: 8-6

البرنامج 81**المكونات**

3	البيض	10 حجم قياسي	شرائح خبز
½ ملعقة صغيرة	مسحوق القرفة	½ كوب، مقطع	فواكه مجففة
¼ ملعقة صغيرة	مسحوق جوز الطيب	½ كوب، مقطع	جوز
½ ملعقة صغيرة	رائحة الفانيليا	500 مل	لبن
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 55 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)		3 ملاعق كبيرة	كوكوا
		¼ كوب	زبدة
		¾ كوب	سكر

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، ضع الطبق على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بقص جوانب شرائح الخبز وتقطيع كل شريحة إلى 4 قطع. قم بدهن طبق خبز 25-22 سـم بالزيت. قم بترطيب شرائح الخبز عليه. قم بتوزيع الفواكه والجوز عليه. قم بتسخين ½ كوب من اللبن وامزج الكوكوا به حتى تصبح ناعمة. أضف الزبدة وقم بالقليل. عندما تذوب الزبدة، أضف خليط اللبن الساخن إلى بقية اللبن. قم بخفق البيض مع القرفة وجوز الطيب والفانيليا. أضفها إلى خليط اللبن. قم بسكب هذا الخليط على الخبز. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 81، واضغط على البدء. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.
الخطوة 3	الصافرة 2	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد البدء. عند الانتهاء، قدم البودنج ساخناً أو بارداً). 20 دقيقة من البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



بودنج كوفا

البرنامج 79

عدد الحصص: 8-6

المكونات

فواكه مجففة وجوز 5-4 ملاعق كبيرة، مقطعة إلى قطع صغيرة وقت الطهي الإجمالي الم建議 50 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	4 فواكه مجففة وجوز 200 جم كوب ١/٣ كوب ٣/٤ كوب 100 جرام، مسحوق دقيق قطرات قليلة قطرات قليلة	البيض كوفا (بدون سكر) سمن الغنم مسحوق سكر جوز الكاشيو رائحة الورد رائحة اللوز
---	---	--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الطيف على الرف السفلي في الفرن. اضغط على الدمع. عندما يصبح الجزء العلوي من البودنج بلون بني داكن، قم بتنظيفه بورق الومبتيوم، ثم ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريديه بالكامل، وقطعه إلى قطع وقدهمه.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	ادهن طبق مربع 20 سم أو مستطيل 16/25 سم مقاوم للحرارة بالزبدة. افضل الصافر عن بياض البيض. قم بخف الصافر مع الكوفا والسكر وسمن الغنم حتى تصبح ناعمة وخفيفة. أضف مسحوق الكاشيو والمرواح اخذتها حتى تصبح ممزوجة جيداً. اخفق بياض البيض بقوة وقسكه على خليط الكوفا. قم بسكب الخليط المعد في طبق مدهون بالزيت. قم برش الجوز والفواكه المجففة في الأعلى. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 79، واضغط على البدء. سيبدا الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.



وجبة البلج اللذية

عدد الحصص: 8

المكونات

سكر ١/٤ كوب أو حسب المذاق عين الجمل/اللوز 2 ملعقة كبيرة، مقطعة وقت الطهي الإجمالي الم建議 7 دقائق 45 ثانية.	بلج كوفا حلوة جوز الكاشيو لبن 150 جم 200 جم 75 جرام، مسحوق دقيق 2 ملعقة كبيرة
---	---

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر مع الماء. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريد خليط البلج ومزجه. وقم بسكبه على الكوفا المبردة. قم برش الجوز المقطوع في الأعلى. ضعه في الثلاجة. يقدم بارداً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بتقطيع البلج إلى قطع صغيرة وانقعه في 1 كوب من الماء لمدة 3-4 ساعات. امزجه مع ١/٤ كوب ماء وضعه جانباً. اخلط مسحوق جوز الكاشيو مع اللبن وامزجه مع الكوفا. قم بفرد خليط الكوفا في طبق زجاجي 20-22 سم ووضعه في الثلاجة. ضع البلج مع ماء النفع في طبق مستدير 20-18 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 80، واضغط على البدء.

البرنامج 77

باسوendi

عدد الحصص: 6

المكونات**الملحق**

مسحوق الكارادامون	1/2 ملعقة صغيرة	لوز
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/52 دقيقة.		بيسترا
		لبن
		سكر

الخطوة 2**الصافرة****الخطوة 1**

قم بالتنقليبمرة بعد انطلاق كل صافرة ثم اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه يبرد لمدة 10 دقائق. أضف السكر ومسحوق الكارادامون وامزجه جيداً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (كل 10 دقائق بعد البدء)	قم بتبسيط الجوز وتقطيعه إلى شرائح. اسكب اللبن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (اندي سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 77، واضغط على البدء.
قم برش الجوز في الأعلى. تقدم ساخنة أو باردة.		

**الملحق****وجبة التفاح المفتت**

عدد الحصص: 6

المكونات

مسحوق سكر	تفاح
كورن فلكس	مسحوق سكر
100 جرام، مطحون طحناً خفيفاً	مسحوق القرفة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/45 دقيقة.	طبقة الزينة
(باستثناء وقت التسخين الأولى)	زبدة

الخطوة 2**الصافرة 1****الخطوة 1**

بعد انطلاق الصافرات، ضع الطبق على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	قم بتقطير التفاح ونزع بذوره وتقطيعه إلى شرائح. امزجه بالسكر ومسحوق القرفة. ادهن طبق خيز مستدير أو بيضاوي 20-22 سم بالزيت وقم بترتيب شرائح التفاح فيه. قم برش 3-2 ملعقة كبيرة من الماء عليه. قم بتغطيته. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 78، واضغط على البدء. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.
---	--	---

الخطوة 3**الصافرة 2**

بعد انطلاق الصافرات، قم بفرد خليط الكورن فلكس أعلى التفاح. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنطعية) واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 25 دقيقة من البدء)
عند الانتهاء، اتركه لمدة 10 دقائق. وقدمه ساخناً مع الكاسترد الحلو (قوائم تلقائية كاسترد حلو) أو الأيس كريم.	

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضع الدودهي في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنغطيته. ضعه في الفرن. اضغط على قوانين تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 74، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر وسمن الغنم، امزجه جيداً. ضعه في الفرن. لا تقم بالتنغطية. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنغطيته واتركه لمدة 10 دقائق. وقم بتنقليلب مسحوق الكارادامون. تقدم ساخنة أو باردة.

الملحق	البرنامج 75 حلاوة برأساد
	

المكونات

*يعتبر الموز زائد النضج قليلاً جيداً في هذه الوصفة. قم بقطعيته إلى قطع صغيرة بحيث يكون مهروس في الغالب.	1 كوب، محمص قليلاً
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة 40 ثانية.	½ كوب، مفروم
	راوا
	سكر
	سمن الغنم
	لبن
	موز ناضج *

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضع الراوا في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 لتر). أضف السكر، والسمن واللبن. أخلطها جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على قوانين تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 75، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، امزج الخليط جيداً وضعيه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها مغطاة لمدة 5 دقائق. وامزجها بالموز.

الملحق	البرنامج 76 فيرني عدد الحصص: 6
	

المكونات

بيستا مقطعة ومببضة 2 ملعقة كبيرة	3 ملاعق كبيرة 750 مل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.	أرز بسمتي لبن سكر مسحوق الكارادامون

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بنقع الأرز في الماء لمدة 30 دقيقة. قم بتصفيته وطحنه إلى عجينة ناعمة مع قليل من الماء. قم بسكب اللبن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) ضعه في الفرن. اضغط على قوانين تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 76، واضغط على البدء. (لا تقم بالتنغطية)	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف عجينة الأرز وامزجها جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. قم بالتنقليلب مرة كل 3 دقائق. عند الانتهاء، قم بالتنقليلب جيداً حتى يصبح الفيرني ناعماً. أضف السكر والكارادامون. امزجه جيداً. تقدم باردة وتزين بالبيستا.



البرنامج 72 كير بالجزر

عدد الحصص: 6-4

المكونات

سكر حسب المذاق إذا لزم الأمر	150 جم	جزر
مسالا لين البدام	500 مل	لين
بذور الشارولي	4 ملاعق كبيرة	لين مكثف
2 ملعقة كبيرة		
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة 40 ثانية.		

قم بتفصير الجزر وبشره. ضعه في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر). قم بتغطيته ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 72، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبریدها واخلطها حتى تصبح ناعمة. قم بإضافة اللبن المتبقى، واللين المكثف ومسالا لين البدام. أضف الشارولي. تقدم مبردة.



البرنامج 73 كوباني كا ميتا

عدد الحصص: 6

المكونات

قشدة طازجة للتقديم	200 جم	مشمش مجفف
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.	½ كوب القليل	سكر
لوز مقطع إلى شرائح ومبيض		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر وامزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن. (لا تقم بالتنفسة). عند الانتهاء قم بتبریده في الثلاجة. يُقدم مع القشدة الطازجة، المزينة بشرائح اللوز.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بဉق المشمش في 2 كوب من الماء لمدة 4-5 ساعات. قم بإزالة البذور من المشمش وأعد الفاكهة إلى سائل النقع. اسكبه في طبق مستدير بقطر 22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته واستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 73، واضغط على البدء.



البرنامج 74 حلواة دودهي

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكارداموم ½ ملعقة صغيرة	500 جرام، مقشر ومبشور	دودهي/الاوكي
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.	150 جم 3 ملاعق كبيرة	سكر سمن الغنم

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائیہ



سماج 70

عدد الحصص: 8-6

البرنامج 70

المكونات

¼ ملعقة صغيرة ½ كوب 3 ملاعق كبيرة	زعفران سمن الغنم زبيب	1 كوب ½ كوب ½ كوب 1 كوب 1 كوب
		وقت الطهي الإجمالي المترافق/39 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انتلاقي الصافرات، أضف محلول السكر وسمن الغنم والزبادي. امزجه جيداً وضمه في الفرن. اضغطه على البدء عند الانتهاء، اتركها معطاء لمدة 10 دقائق.</p> <p>أضف الزعفران وامزجه جيداً. تقدم ساخنة.</p>	<p>انتظر حتى انتلاقي الصافرات (بعد 25 دقيقة من البدء)</p>	<p>قم بغسل الأرز وتصفيته ونفعه في 1 ½ كوب ماء و 1 ½ كوب لين لمدة 15 دقيقة. وامزج السكر مع 1 كوب من الماء. قم ببنching الزعفران في 1 ملعقة صغيرة من اللبن الساخن واطحنه. ضع الأرز مع ماء النفع واللبن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف بسعة 2 لتر.</p> <p>ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 70، واضغط على البدء.</p>



البرنامج 71 | كير بالسميا

عدد الحصص: 6-4

المكونات

لبن سمياء حمراء *
مل 750 كوب ½ كوب
سكر ¾ كوب أو حسب المذاق
مسحوق الكارادامون ½ ملعقة صغيرة
جوز الكاشيو المقلبي والزبيب حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السميدا وقم بمزجها جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، أضف السكر ومسحوق الكارادامون. امزجها جيداً وقم بتزيينها بالجوز والزبيب.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بسكب اللبن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 71، واضغط على البدء.

البرنامج 68 كاسترد حلو

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق كاسترد*	1/2 ملعقة كبيرة
لبن	500 مل
سكر	3 ملاعق كبيرة أو حسب المذاق
*نكهة الجبنة من اختيارك	

وقت الطهي الإجمالي المตوقع/8 دقيقة 40 ثانية.

الخطوة 2

بعد انتطاف الصافرات، أضف مسحوق الكاسترد الأرز وامزجه جيداً. ضعه في الفرن واضغط على البدء.

عند الانتهاء، أضف السكر وامزجه جيداً واتركه مغطى حتى يبرد.

قم بتبريده في الثلاجة. يقدم مع سلطة الفواكه أو الحلويات الأخرى حسب الحاجة.

الصافرة

انتظر حتى انتطاف الصافرات
(بعد 4 دقائق من البدء)

الخطوة 1

امزج مسحوق الكاسترد مع $\frac{1}{4}$ كوب من اللبن. قم بسكب اللبن المنقفي في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة $\frac{1}{2}$ لتر). ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنفسية).

اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 68، واضغط على البدء.

الملحق



البرنامج 69 لادو بالحمص

عدد الحبات الناتجة: 15 حبة لادو

المكونات

جوز الكاشيو المحممر	100 جم
2 ملعقة كبيرة ، مقطع إلى قطع صغيرة	100 جم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة.	200 جم
	100 جرام (مذاب ومبرد) $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة صغرية

حمص
دقائق قمح
مسحوق سكر
سمن الغنم
مسحوق جوز الطيب

الخطوة 2

بعد انتطاف الصافرات، قم بتقطيعها جيداً وتوزيعها بالتساوي. اضغط على البدء.

عند الانتهاء، قم بتبريدها بالكامل. أضف بقية المكونيات واعجنها لعمل عجينة. قم بتنقييمها إلى 15 جزء واجعلها على شكل قطع لادو.

الصافرة

انتظر حتى انتطاف الصافرات
(بعد 14 دقيقة من البدء)

الخطوة 1

قم بمزج الحمص مع دقيق الذرة. قم بتوزيعه بالتساوي على صحن القلي. ضعه على الرف السفلي في الفرن.

اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 69، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

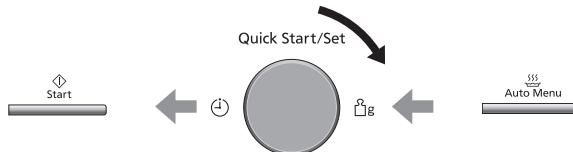
 <p>الملحق</p>	البرنامج 66 حلاوة بالجزر عدد الحصص: 6-4
المكونات	
مسحوق الكارادامون ½ ملعقة صغيرة	جوز وزيت للتزين
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة 30 ثانية.	500 جم سكر ½ كوب 200 جرام، مفتوحة 4 ملاعق كبيرة سمن الغنم
حلاوة يفضل أن يكون بلون وردي كوفا حلاوة سمن الغنم	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر والكوفا وسمن الغنم. امزجها جيداً وقم بنشرها بشكل منتظم في الطبق. ضعه في الفرن. (لا تقم بالالتقطية). اضغط على اليد، عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق. ثم قم بتقطيعها في مسحوق الكارادامون وتزيينها بالجوز والزبيب. تقدم ساخنة أو باردة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)	قم بتقطيع الجزر وبشره. ضعه في طبق عريض أمن الاستخدام في الميكروويف. (25 سم) إذا كنت تستخدم مجموعة متنوعة من الجزء البرتقالي، فقم برش 1 ملعقة كبيرة من الماء عليه. قم بتقطيعه. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 66، واضغط على البدء.

 <p>الملحق</p>	البرنامج 67 كبير بالأرز عدد الحصص: 4-3
المكونات	
جوز الكاشيو ولوز وزيت للتزين	3 ملاعق كبيرة 650 مل لبن ½ علبة لبن مكثف ½ ملعقة صغيرة مسحوق الكارادامون
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة.	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقطيعه جيداً واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز وانقعه في ماء لمدة 30 دقيقة، وقم بتصفيفه ووضعه في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أذني سعة 1 ½ لتر) وأضف اللبن (في درجة حرارة الغرفة). لا تقم بالالتقطية. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 67، واضغط على البدء.

حلويات/كيك/بسكويت



أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 73 إلى .90. اضغط على قوائم تلقائية.



البرنامج 65
عدد الحصص: 4

المكونات

سوجي/راوا محمرة فليلا
سكر
سمن الغذاء
ماء
مسحوق الكارداموم

½ كوب
¾ كوب
½ ملعقة كبيرة
½ كوب
1 ملعقة صغيرة

الملحق



لون طعام أحمر برتقالي القليل، اختياري
جوز الكاشيو المحمر والزبيب للتزيين
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقيقة 20 ثانية.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلبيها باتقان واضغط على البدء. عند الاندباء، قم بتقطيعتها لمدة 10-8 دقائق، وامزجها مع جوز الكاشيو والزبيب. تقدم ساخنة أو في درجة حرارة الغرفة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد دقائق من البدء)	ضع كافة المقادير باستثناء جوز الكاشيو والزبيب في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكرويف. امزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن، من دون تغطية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 65، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	الملحق	ذرة بالتوابل 63 عدد الحصص: 4
مehros الطماطم ميديا سكر ملح حسب المذاق ماء بذور الذرة الحلوة المطبوخة	زبدة ½ كوب بصل 2 ملعقة كبيرة ثوم ½ ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ملح حسب المذاق كاسوري ميتي 1 كوب فشاردة طازجة 1 كوب	3 ملاعق كبيرة ¼ كوب، مفروم 2 ملعقة صغيرة، مفروم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق كاسوري ميتي فشاردة طازجة وقت الطهي الإجمالي المتوقع 9 دقائق.

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بمزج مهروس الطماطم مع الميديا وقم بالتنقلip حتى تصبح ناعمة. أضف الماء والملح والذرة الحلو. ضع الزبدة في طبق مستدير 18-20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل والثوم ومسحوق الفلفل الحار وتوابل كاسوري ميتي. امزج الخليط جيداً وضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 63، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الذرة، قلبه جيداً وضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء قم بتنقلip القشدة به وقدمه ساخناً على توست.

المكونات	الملحق	البرنامـج 64 عدد حبات الإيدلي: 8
خليط كعك إيدلي راوا خثارة اللبن أوراق كزبرة	1 كوب ½ كوب 2 ملعقة كبيرة، مقطعة	خلط العجينة المضروبة حسب التعليمات على العبوة. احتفظ بها جانباً لمدة 10 دقائق. قم بتزييت أطباق الإيدلي أمنة الاستخدام في الميكروويف وأملأها بالزبدة. قم بسكب ¼ كوب من الماء الساخن المغلي في قاعدة لقدر البخاري للإيدلي. ضع أطباق الإيدلي به. قم بالتنطحية باستخدام غطاء ثم ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 64، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريدها لمدة 2 دقائق. قم بإخراجها من الأطباق وقدمها ساخنة مع الشوتني.

قم بتحضير العجينة المضروبة حسب التعليمات على العبوة. احتفظ بها جانباً لمدة 10 دقائق. قم بتزييت أطباق الإيدلي أمنة الاستخدام في الميكروويف وأملأها بالزبدة. قم بسكب ¼ كوب من الماء الساخن المغلي في قاعدة لقدر البخاري للإيدلي. ضع أطباق الإيدلي به. قم بالتنطحية باستخدام غطاء ثم ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 64، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريدها لمدة 2 دقائق. قم بإخراجها من الأطباق وقدمها ساخنة مع الشوتني.
--



أوبيما البرنامج 61

عدد الحصص: 3

المكونات

الملحق	السمن/الزيت 2-1	500 مل جم 200	ماء خليط أوبيما (يشترى من المتجر)
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق 30 ثانية.			

الخطوة 1	الخطوة 2	الصافرة
اسكب الماء في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرقن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 61، واضغط على البدء.	بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط أوبيما وسمن الغدن. امزجه جيداً. قم بتغطيته وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه باوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)



ألو بوها البرنامج 62

عدد الحصص: 4-3

المكونات

الملحق	فلفل أخضر حار 2-2، مقطعة أوراق الكاري القليل	أوكواب 2	بوها بشك متوسط
	عصير ليمون حسب المذاق	كوب 1	مكعبات بطاطس مطبوخة*
	جوز هند مششور	ملعقة صغيرة ½	مسحوق الكركم
	أوراق كزبرة 1 ملاعق كبيرة، مقطعة	ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق
	*قوائم تلقائية - البرنامج 54: طهي البطاطس	2 ملعقة كبيرة	سكر حسب المذاق
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.	3 قطعة	زيت
		2 قطعة	قرنفل
		½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	قرفة
			بصل

الخطوة 2	الخطوة 1	الصافرة
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البوها وأمزجه جيداً. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وجوز الهند المششور وأوراق الكزبرة، امزج جيداً وقدمها ساخنة.	قم بتنقع البوها في ماء حتى تصبح طرية لكن لا تكون ضعيفة. قم بحصر الماء الزائد وافرد البوها على طبق عريض. امزجها مع البطاطس ومسحوق الكركم والملح والماء. قم بمزج جميع المقادير من الزيت إلى أوراق الكاري في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أندى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرقن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 62، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية



البرنامج 59
عدد الحصص: 1

المكونات

الملحق	بييتزا
3-2 ملاعق كبيرة، مبشرة زيت لدهن جبنة البييتزا	قاعدة بييتزا (تُشتري من المتجر) 1 ملعقة كبيرة صوص البييتزا طبقة الزيينة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	خضار مطبوخ/بانير/دجاج بصل مقطع وفلفل

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، ضع صحن القلي مع البييتزا على الرف العلوي في الفرن. اضغط على الداءع. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صحن القلي بالزيت وضع قاعدة البييتزا عليه. قم برش الصوص في الأعلى، مع ترك 1 سم هامش حوله. قم برش الجبنة على الصوص. قم برتب الخضروات المطبوخة من اختيارك أو البانير أو الدجاج المطبوخ على الجبنة. قم بالتزين بالبصل المقطع والفلفل. قم بدهن الحافة بالزيت وقم برش بعض الزيت عليها من أعلى. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 59، واضغط على البداء. سبأدا الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.



البرنامج 60
عدد الحصص: 2

المكونات

الملحق	سجق
150 جم سجق مجمد (يُشتري من المتجر)	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.

آخر السجق من المجمد وقم بفك تجميده حسب التوجيهات على العبوة. ادهن صحن القلي بملعقة كبيرة واحدة من الزيت. ضع السجق عليه وادهنه بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 60، واضغط على البداء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.

البرنامج 57 دوكلا

عدد الحصص: 4-3

المكونات



بذور موستارد	1 كوب	حمس
بذور الكمون	1 ملعقة صغيرة	ملح
فلفل أخضر حار	1 ملعقة صغيرة	سكر
أوراق الكاري	1 ملعقة صغيرة	حمض المستريك
ماء ساخن	¾ كوب	ماء
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق 30 ثانية.	1 ملعقة صغيرة	صودا الخبز
	½ كوب	ماء ساخن للغاية
	2 ملعقة كبيرة	تواابل
		زيت

قم بدهن طبق مستدير 20 سم من الاستخدام في الميكروويف بالزيت، وقم بتغطية القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت.

امزج المحمص مع الملح والسكر وحمض المستريكي. أضف الماء وامزجه جيداً حتى يصبح ناعماً. قم بتدوير الصودا في ماء شديد السخونة وأضفه إلى خليط الحمص. امزجه جيداً (سوف يرتفع الخليط المضروب بسرعة) وقم بسكبه في الطبق المدهون بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر المفرص لتحديده برنامج قوائم تلقائية 57، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتربيد الدوكلا، وأخرجها في طبق وقم بتنطيطها إلى أجزاء.

قم بتحضير التواابل (النانداكا)، وامزجها مع ماء ساخن واسكبهما بشكل متساوي على الدوكلا. اتركها جانبياً لمدة 20-15 دقيقة على الأقل. وقدمها مزينة بجوز الهند المبشور وأوراق الكزبرة.



البرنامج 58 توست الجبنة الحار

عدد الحصص: 2

المكونات

جبنة شيدر/مودرزيلا	4 شرائح، (حجم قياسي)	خبز
4 ملاعق كبيرة، مبشورة	4 ملاعق كبيرة	جبنة للفرد
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق 30 ثانية.	2 فص، مقطع	ثوم
	1، مقطع	فلفل أخضر حار

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، قم بنقلب شرائح الخبز وقم بفرد الجبنة عليها. قم برش 1 ملعقة كبيرة من الجبنة المبشورة على كل شريحة. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (تنطلق الصافرات بعد 3 دقائق و30 ثانية من البدء)	قم بطحون الثوم مع الفلفل الحار الأخضر وامزجه مع الجبنة المعدة للفرد. ضع شرائح الخبز على صحن القلي. ضعه على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر المفرص لتحديده برنامج قوائم تلقائية 55، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



كعك إيديلي

البرنامج 55

عدد الحصص: 2

المكونات

خذ قدر بخاري لتسوية الإيديلي يتكون من طبقتين وقم بدهن الأطباق بالزيت. قم بسكب الإيديلي المضروب (في درجة حرارة الغرفة) في الأطباق، ملء القوالب حتى $\frac{3}{4}$ % من المستويات.

وقت الطهي الإجمالي المتوقع 2 دقيقة 45 ثانية.

قم بسكب $\frac{3}{4}$ كوب من الماء الساخن المغلي في الحاوية السفلية للقدر البخاري. ضع الأطباق عليه وقم بتنططيتها. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 55، واضغط على البدء. عند الانتهاء، أخرجها. اترك كعكات الإيديلي تبرد لمدة 3-2 دقيقة. قبل إزالتها من الأطباق. تقدم ساخنة مع الشوتني/السامبار.



مكعبات الخبز بالمرق

المكونات

ثوم مقطع	2 ملعقة صغيرة، اختياري	3 أكواب، مكدسة	مكعبات خبز
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 5 دقائق 20 ثانية.		3 ملاعق كبيرة	زيت
		$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة	ملح

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليله جيداً واصغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه يبرد تماماً، (خلال هذه الفترة سيصبح مقروضاً). قم بتقاديمها مع الشوربة أو وجبة حقيقة.</p> <p>* يعطي الرغيف الفرنسي أو الخبز المقطع إلى شرائح رفيعة نتائج جيدة في هذه الوصفة.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بتنطيط شرائح خبز قبل التحضير بمقدار 3-2 أيام لعمل مكعبات 1.5 سم والحصول على 3 أكواب مكدسة من المكعبات. امزجها بالزيت والثوم والملح. قم بفردها في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 56، واضغط على البدء.</p>

البرنامج 53 شوربة حارة
عدد الحصص: 4

المكونات

بازلاء خضراء بطاطس	150 جم	ماء/مرق خضروات بالأكواب 2 أكواب
بصل	1 صغيرة، مبشورة	ورقة، مقطعة 6-5 ورقة، مقطعة
زنجبيل	1 حجم متواسط، مقطعة	أوراق النعناع 2 ملعقة كبيرة، مقطعة
فلفل أحضر حار	2 سم شرائح قم تقم بتنقطيعه(4)	أوراق كزبرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة
مسحوق الكمون	1، مقطع	ملح وفلفل وعصير ليمون للتقديم
مسحوق الكزبرة	½ ملعقة صغيرة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 20 ثانية.
مسحوق القرفة	½ ملعقة صغيرة	

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضع البازلاء الخضراء والبطاطس والبصل والزنجبيل والفلفل الحار الأخضر وجميع المسايق في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (اندی سعة 2 لتر). أضف الماء أو المرق. قم بتقطيعه باستخدام عطاء وضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 53، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 17 دقيقة من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، ضف البالاك والنعناع وأوراق الكزبرة. قم بتقطيعه وضعيه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريد الخليط. قم بنزع الزنجبيل وتخلص منه. قم بمزج الشوربة وأضف 1 كوب أو أكثر من الماء أو المرق. أضف الملح والفلفل وعصير الليمون حسب المذاق. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة).

البرنامج 54 طهي البطاطس

المكونات

البطاطس 4، وزن إجمالي حوالي 500 جرام
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقائق.

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بغسل البطاطس قم بوخزها جميغا بشوكة. ضعه الخليط في صينية دوارة ثم ضعها في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 54، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بتقطيب البطاطس واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بلفها في قطعة قماش نظيفة واتركها جانبًا لمدة 10 دقائق. قم بتنفسها واستخدمها في وجبات الكاري والشرائح والوصفات الأخرى التي تتطلب بطاطس مسلوقة. ويمكن تخزينها في الثلاجة لمدة 3 أيام والاستخدام حسب الطلب.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامج 51 شوربة خضار عدد الحصص: 4
لبن قليل الدسم 250 مل	خلطة خضروات* 250 جم
* الجزر والفول والبروكلي والفطر والقرع الأصفر والكونكورل وغيره.	ماء/مرق خضار 500 مل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة 20 ثانية.	بصل ½ كوب، مفروم 4 فصوص، مفروم ¼ كوب، مقطع
	ثوم ٤ كوب، مقطعة
	كربس ملح وقليل حسب المذاق

قم بتنطحيف الخضروات إلى مكعبات وقم بفرمها في مفرمة للأطعمة أو خلاط. ضعها في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر).
أضف الماء/المرق، والبصل والثوم والكرفس والملح واللفلف.
قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 51، واضغط على البدء.
عند الانتهاء، قم بتنزيلها. خذ حوالي كوب واحد من الخضروات والقليل من سائل الطهي وامزجه حتى يصبح ناعماً. أضفه إلى بقية الشوربة. أضف اللبن. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة).

المكونات	البرنامج 52 مرق راسام بالطماطم عدد الحصص: 4
ملح حسب المذاق 2-1 ملاعق كبيرة	DAL مطبوخ ومهروس 2 ملعقة كبيرة
عصير الليمون توابل 1 ملعقة كبيرة	ماء 2 أكواب
زيت 1 ملعقة صغيرة	طماطم
موستارد 1 ملعقة صغيرة	1 صغيرة، مقطعة إلى قطع ¼ سم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقيقة 20 ثانية.	مهروس الطماطم 2 ملعقة كبيرة
	مسحوق الراسام 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق القليل
	أوراق الكاري

امزج الدال جيداً مع الماء. أضيف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون ومقادير التوابل.
اسكب خليط الدال في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة ½ لتر) (لا تقوم بتغطيته). ضعه في الفرن.
اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 52، واضغط على البدء. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون. قم بتحضير التوابل (تادكا/باجار) وأضفها. امزج الخليط جيداً وقدمه ساخناً مزيجاً بأوراق الكزبرة.



شوربة فطر

البرنامج 49

عدد الحصص: 4

المكونات

لبن قليل الدسم 1 كوب	ملح وقليل حسب المذاق	كزبرة أو بقدونس مقطع للتزين	فطر عادي
			بصل مقطع
			كرفس مقطع
			ثوم مقطع

وقت الطهي الإجمالي المترافق/20 دقيقة 20 ثانية.

ضع جميع المقادير من الفطر إلى الماء/المرق في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (بسعة لا تقل عن 2 لتر). قم بتغطية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 49، واضغط على البدء.

عند الانتهاء، قم بتنزيل المحتويات حتى تصبح دافئة. أضف اللبن، (مبقى الغلي) والملح والفلفل. قم بإعادة التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة) وقم بالتزين بالكزبرة أو البقدونس.



شوربة خضار بالدجاج

عدد الحصص: 4

المكونات

فلفل أحمر وأخضر 50 جرام، مقطع إلى قطع 1.5 سم	مسحوق الفلفل حسب المذاق	صوص الصويا 2 ملعقة صغيرة	شرائح فيليه الدجاج المخللي 250 جم
			ماء/مرق دجاج 3 كوب
			كرفس ½ كوب، مقطع
			بصل ½ كوب، مقطع

وقت الطهي الإجمالي المترافق/30 دقيقة.

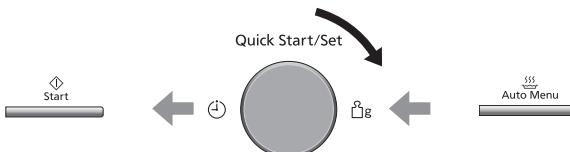
بروكولي 100 جم، مقطع إلى أحجام متوسطة
جزر 50 جرام، مقطع إلى شرائح سمك $\frac{1}{4}$ مللي متر حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف جميع الخضروات. قم بتغطيته وضعه في الفرن. عند الانتهاء أضف الفلفل ومزيد من الملح حسب الحاجة. أضف صوص الصويا (اختياري). تُقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	قم بتنقية الدجاج إلى مكعبات 2 سم. ضعها في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف الماء/المرق والكرفس والبصل والملح وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 50، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

شوربة/وجبة خفيفة



اضغط على قوائم تلقائية.
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 64 إلى 72.



البرنامج 48
عدد الحصص: 4

المكونات

لبن 1 كوب	زبدة 2 ملعقة كبيرة
ملح وفلفل حسب المذاق	بصل $\frac{1}{3}$ كوب، مقطع
قشدة طازجة $\frac{1}{4}$ كوب، اختياري	كرفس $\frac{1}{4}$ كوب، مقطع
أوراق الكزبرة أو البقدونس للتزين	ثوم 4 فصوص، مقطعة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.	طماطم 250 جرام، مقطعة
	مهروس الطماطم $\frac{1}{3}$ كوب
	ماء 2 أكواب

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضع الزبدة والبصل والكرفس ولذوم في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أذنی سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 48، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف الطماطم ومهروس الطماطم والماء. قم ببتغطيتها بغطاء، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنزيلها وامزجها حتى تصبح ناعمة. أضف اللبن (بارد مغلق مسبقًا) والقشدة (اختياري). أضف الملح والفلفل حسب المذاق. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة). تقدم مزينة بمزيد من القشدة (اختياري) وأوراق الكزبرة أو البقدونس.



البرنامج 46
بازنجان مسلوق
عدد الحصص: 4

المكونات

بازنجان صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	500 جم
سكر مركب الحساء	2 ملعقة كبيرة
زيت خضار	300 مل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.	1 ملعقة كبيرة

قم بقطع البازنجان إلى أرباع أو ست أجزاء متساوية طولياً. ضع البازنجان وزيت الخضار وأمزجها جيداً. قم بالتحطيم باستخدام غطاء، واطهِ بطاقة الميكروويف 715 واط (متوسطة) لمدة 5 دقائق. وأضف صوص الصويا والسكر وخلط الشوربة على البازنجان المطبوخ. قم بتحطيمها باستخدام الغطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على قوام تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 46، واضغط على البدء.



البرنامج 47
كاريللا بالكاراري
عدد الحصص: 4

المكونات

صدر دجاجة نبات الكاريللا (الجويا)	200 جم
زيت خضار مسحوق الكاري	1 حبة
ثوم مقدار طفيف	2 ملعقة صغيرة
أرز مطبوخ ملح وفلفل	2 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة.	1 حبة

قم بقطع الكاريللا نصفين وأزل البذور ثم قطعها إلى شرائح دائريّة أو نصف دائريّة. امزجها مع 1 ملعقة صغيرة من الملح واحتفظ بها لمدة 30 دقيقة. واعصر العصير المر. قم بقطع الدجاج إلى قطع كبيرة الحجم. قم بقطع الثوم وأضف الكاريللا والدجاج وزيت الخضروات ومسحوق الكاري إلى إناء مقاوم للحرارة وأمزج الخليط جيداً. قم بتحطيم الإناء بعطاً، وضعه على الصينية الزجاجية. اضغط على قوام تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 47، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قلبه جيداً وقدمه مع الأرز المطبوخ.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية

المكونات	البرنامج 44
قرع مسلوق عدد الحصص: 4	قرع 300 جم سكر 2 ملعقة كبيرة صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل). ماء 2 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/17 دقيقة.
المكونات	المكونات
160 مل	قرع 300 جم سكر 2 ملعقة كبيرة صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).

قم ب拔掉 القرع والألياف التي تحيط به بملعقة. قم بقطع القرع إلى قطع متوسطة. (لكن حافظ على جعلها كبيرة قدر الإمكان). ضع السكر وصوص الصويا والماء في وعاء مقاوم للحرارة (قابل للاستخدام في الميكروويف). امزجها جيداً. أضف القرع إلى الوعاء. قم بتنطحنتها باستخدام الخطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 44، واضغط على البدء.

المكونات	البرنامج 45
المكونات	الدجاج المسلوق مع الفجل
سكر 1 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/39 دقيقة.	قطع الدجاج فجل أبيض كبير مرق الحساء (داشى) صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1.5 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1.5 ملعقة كبيرة من الماء زائد 3 ملاعق صغيرة من الملح كبديل). 3 ملعقة كبيرة

قم بقطع الفجل الأبيض الكبير إلى أشكال أهلة 3-2 سم، ثم قم بتسوية الحواف. ضع كافة المقادير في طبق عميق. قم بتنطحنتها باستخدام الخطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 45، واضغط على البدء.



دجاج مخلل بالطريقة النانجانية
عدد الحصص: 4

البرنامج 42

المكونات

صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوازناً، 2 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 2 ملعقة كبيرة من الماء زائد 4 ملاعق صغيرة من الملح كبديل).	أوراك الدجاج
فلفل أحمر (إزالة البذور، وتقطيعه إلى دوائر) 1 وقت الطهي الإجمالي المتوقع/29 دقيقة.	بصل
1 ملعقة كبيرة	زيت خضار
3 ملاعق كبيرة	نشا ذرة
صوص خل نابان	خل
4 ملاعق كبيرة	سكر
500 جم	500 جم
100 جم	1 ملعقة كبيرة

قم بتحضير صوص خل نابان. قم بتنقطيع البصل إلى قطع صغيرة، وانقع شرائح البصل في ماء بارد لمدة 30 دقيقة وقم بتصفيتها جيداً. قم بمزج الخل والسكر وصوص الصويا والفلفل الأحمر. قم بتنقطيع أوراك الدجاج من المفصل. أضف زيت الخضار إلى الدجاج وامزجه جيداً. قم برش نشا الذرة على الدجاج. ضع الناحية التي تحتوي على الجلد من الدجاج لأعلى على الحامل العلوي. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 42، واضغط على البدء. اترك الدجاج المطبوخ منقوعاً في صوص خل نابان واتركه مدة تزيد على ساعة قبل التقديم.



البرنامج 43
عدد الحصص: 4

كنبيرا

المكونات

نشا البطاطس أو نشا الذرة 1 ملعقة صغيرة	كرفس
زيت السمسم 1 ملعقة صغيرة	جزر
سمسم محمص أبيض 1 ملعقة صغيرة	سكر
فلفل أحمر (اختياري) 1 وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقائق.	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوازناً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).
2 ملعقة كبيرة	140 جم
	60 جم
	½ ملعقة صغيرة

قم بتنقطيع الكرفس إلى شرائح بطول $\frac{1}{2}$ بوصة. قم بقصير الجذر وتنقطيعه إلى شرائح رفيعة بحيث تكون بنفس حجم الكرفس. ضع كافة المقادير في طبق عميق، وامزجها جيداً. ضعها على الصينية الزجاجية بدون تغطية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 43، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية



تيرياكي دجاج 40

عدد الحصص: 4 (8 قطع)

المكونات

قطع الدجاج	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، كوب من صوص الصويا الهندية زائد $\frac{1}{8}$ كوب ماء زائد $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح كبديل).
ملعقة كبيرة صوص كبيرة	عصير ليمون
ملعقة كبيرة سكر بني (أو سكر)	نزنج (قطع)
ملعقة كبيرة زيت خضار	
ملح	
ملعقة صغيرة ملح	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/28 دقيقة.	
1 ملعقة كبيرة	

الخطوة 2

بعد اطلاق الصافرات، أقلب قطع الدجاج.
اضغط على البدء. عند الانتهاء، فدمه ساخناً.

الخطوة 1

قم بتنقب جلد الدجاج بشوكة.
انقعها في الصوص لمدة 1 ساعة.
ضع الدجاج المتبقي على أن تكون جهة الجلد لأسفل على الرف السفلي، ثم ضع طبق غير عميق أسفل الرف للإنقطاع المطرادات. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 40،
واضغط على البدء.



سوكيaki 41

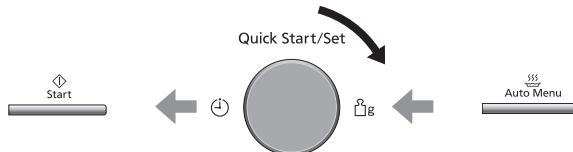
عدد الحصص: 4

المكونات

دجاج فيلييه توفو (خثارة الفول)	400 جم
فطر الشيشيكي الجاف	100 جم
*قم بنقع فطر الشيشيكي الجاف في الماء لتطريته.	4
البصل الأخضر	25 مل
كرنب صيني	1
مرق الحساء	200 مل
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، 25 مل من صوص الصويا الهندية زائد 25 مل ماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	50 مل
سكر	3 ملاعق كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.	

قم بتقطيع الدجاج إلى قطع متوسطة. قم بقص السيقان عنها وقم بتقطيع الرأس إلى نصفين. قم بمزج مقادير الصوص في إناء. قم بتقطيع البصل الأخضر بشكل منحرف. قم بتقطيع الكرنب الصيني إلى أطوال 3 سم. ضع كافة المقادير في طبق عميق وقم بمسكب الصوص عليها. قم بضغطيتها باستخدام الغطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 41،
واضغط على البدء.

أكلات يابانية



أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 59 إلى 63. اضغط على قوائم تلقائية.



البرنامج 39
دجاج محممر ياكيتوري
عدد الحصص: 4 (12 سبيخاً)

المكونات

1 ملعقة كبيرة زنجبيل (قطع)	600 جم صدر دجاجة
1 ملعقة كبيرة ثوم (قطع)	أسياخ بامبو
2 ملعقة كبيرة سكر بنى (او سكر)	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، $\frac{1}{8}$ كوب من صوص صويا الهندي زائد $\frac{1}{8}$ كوب ماء زائد $\frac{1}{4}$ كوب ملح كبديل).
1 ملعقة كبيرة زيت خضار	كوب
$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح	عصير ليمون 100 مل
وقت الطهي الإجمالي المترافق/29 دقيقة.	

قم بتنقطيع صدر الدجاجة إلى مكعبات 1.5-2 سم. قم بتثبيت قطع مقدارها 50 جرام في كل سبيخ بامبو. انفعها في الصوص لمدة 1 ساعة. (يجب تفليبيها أحياناً أثناء النقع). ضعها على الحامل العلوي. ضع طبقاً غير عميق أسفل الرف لنفق القطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 39، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية

البرنامج 38

عدد الحصص: 4

المكونات



أجواين	$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة، اختياري	ملح ومسحوق الفلفل الحار (الشطة) وتوابل مسالا جرام	سمك تندوري
زيت للدهن	$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من كل منها	مسالا شات للتزيين	عصير الليمون
اختياري		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.	ملح حسب المذاق
			خثارة اللبن
			مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
			توابل مسالا جرام
			معجون الثوم والزنجبيل

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انتلاق الصافرات، قم بتنقلب السمك بحذر</p> <p>بسخن ملعة مسطحة وقم</p> <p>برش مزيج المسالا المتبقي</p> <p>عليه. وادهنها بالزيت.</p> <p>اضغط على البدء. عند</p> <p>الانتهاء، اترك الخليط لمدة</p> <p>إلى 5 دقائق وقدمه ساخناً</p> <p>مع رشه بتوابل مسالا شات.</p> <p>(اختياري)</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بتنظيف السمك وقم بعمل قطوعات عميقه في كلا الجانبيين.</p> <p>اخلطه في عصير الليمون والملح واتركه جانبياً لمدة 10 دقائق. وقم</p> <p>بمزج خثارة اللبن مع مسحوق الفلفل الحار وتوابل مسالا جرام</p> <p>ومعجون الثوم والزنجبيل وتوابل أجواين.</p> <p>وقم بسكبها فوق السمك، امزجها جيداً وانقعها لمدة 1-2 ساعة. قم</p> <p>بدهن الحامل العلوي بالزيت. قم بتنقص أي نفع زائد من السمك. اخلط</p> <p>$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من كل من الملح ومسحوق الفلفل الحار وتوابل</p> <p>مسالا جرام وقم برushها على جانبى السمك ووضعها على الحامل.</p> <p>وادهنها بالزيت. ضع الرف في الفرن. ضع طبقاً مقاوِماً للحرارة من</p> <p>الزجاج أو البورسلين أسفل الرف لانقاط القطرات.</p> <p>اضغط على قوائم تلقانية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية</p> <p>38، واضغط على البدء.</p>



المكونات

خل ½ كوب	خثارة اللبن
ملح حسب المذاق	فلفل أخضر حار
زيادة مذاقة للدهان	معجون الثوم والزنجبيل
عصير ليمون حسب المذاق	مسحوق الفلفل الأبيض
وقت الطهي الإجمالي المترافق/19 دقيقة.	مسحوق توابل مسالا جرام
	قشدة طازجة
	صدر دجاجة مخلية
2 ملعقة كبيرة	2 ملعقة صغيرة مفروم
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلب الصافرات، قم بتنقلب الأسياخ وادهن الكباب بالزيادة المذاقة. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها مزينة بعصير الليمون.	1 ملعقة كبيرة
	1 ملعقة صغيرة
	1 ملعقة صغيرة
	4 ملاعق كبيرة
	400 جم

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلب الأسياخ وادهن الكباب بالزيادة المذاقة. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها مزينة بعصير الليمون.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	<p>قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة.</p> <p>قم بإضافة معجون الثوم والزنجبيل ومسحوق الفلفل وتوابل مسالا جرام والخشنة. قم ب搗طيخ الدجاج إلى قطع متوسطة. أضف الخل والملح. اتركها جانبًا لمدة 15 دقيقة. وأضف خليط خثارة اللبن. انفاثها لمدة 4 ساعات في درجة حرارة الغرفة أو لفترة أطول في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، أخرجها قبل الشوي بمقدار 30 دقيقة)</p> <p>قم بنفخ أي منفعة من على قطع الدجاج ثم بتنقيتها في أسياخ معدنية رفيعة أو أسياخ البامبو. (في حالة استخدام أسياخ البامبو، فقم بنفخها في الماء لمدة 1 ساعة قبل الاستخدام)</p> <p>قم بتزييت الحامل العلوي وضع الأسياخ عليه. وادهنهما بالزيادة المذاقة.</p> <p>ضع الرف في الفرن.</p> <p>ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/البورسلين أسفله لالتقاط القطرات.</p> <p>اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 37، واضغط على البدء.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



كباب سيخ 35

عدد الحصص: 3

المكونات

كباب سيخ محمد (يمكن شراؤه من المتجر)
من الزيت 250 جرام، تقربياً.

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.

أخرج الكباب من المجمد وقم بإذابة تجميده حسب التوجيهات على العبوة. ادهن صحن القلي بملعقة كبيرة واحدة من الزيت. ضع 6 قطع كباب (بإجمالي وزن 250 جم تقربياً) عليه وادهنها بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 35، واضغط على البدء.



البرنامـج 36

عدد الحصص: 4

المكونات

معجون الثوم والزنجبيل 2 ملعقة صغيرة

زيت للدهن 400 جم

جمبري مشوي

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.

صوص HP 2 ملعقة صغيرة

صوص HP

صوص الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة

صوص الفلفل الحار (الشطة)

مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ½ ملعقة صغيرة

مسحوق الفلفل الحار (الشطة)

ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الخطوة 1
الصافرة	الصافرة
بعد انطلاق الصافرات، قم بقلوب الأسياخ وادهن الجمبري بالزيت. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها لمدة 5 دقائق وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)

قم بنقع 8 أسياخ بامبو في الماء لمدة 1 ساعة.
اخلط الجمبري بجميع المقادير باستثناء الزيت.

قم بنقها لمدة 3-2 ساعة.

ثبّت الجمبري في الأسياخ.

قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن الجمبري
بالزيت. ضع الرف في الفرن. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/
البورسلين تحت الحامل لأنقاض الفطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر
القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 36، واضغط على البدء.



الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتطاق الصافرات، قم بتنقلب الأسياخ وادهن الدجاج بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة بعد 5 دقائق.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	قم بقطع الدجاج إلى مكعبات 2 سم. أضف جميع المقادير باستثناء الزيت. امزجها جيداً وانقعها لمدة 4-3 ساعات أو طوال الليل في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، يجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل.) قم بنقع 8 أسياخ باميو في الماء لمدة 1 ساعة. ارفع قطع الدجاج من المحلول وقم بثبيتها في الأسياخ. قم بدهن الحامل العلوي بالزيت ووضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. ضع الرف في الفرن. ضع طبقاً مقاوِماً للحرارة من الزجاج أو البورسلين أسفل الحامل للتقطاط قطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 33، واضغط على البدء.



البرنامج 34
عدد الحصص: 4

المكونات

بيض وفتات خبز محمص للتغطية. زيت للدهن	سمك مدمن* فلفل أخضر حار زنجبيل توابل مسالا جرام أوراق كبيرة، مقطعة ملح حسب المذاق بطاطس مطبوخة**
*قوائم تلقائية - البرنامج 117: السمك المدخن **قوائم تلقائية - البرنامج 54: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المترافق 12 دقيقة.	250 جم 3-2، مفروم 1 ملعقة صغيرة، مفروم 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة 150 جم

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتطاق الصافرات، قم بتنقلب الشرائح ودهنهما بالزيت. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتنقشيه. أضف الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل وتوابل مسالا جرام والملح وأوراق الكزبرة. قم بتقشير البطاطس واهرسها وأضفها إلى السمك. امزجها جيداً. قم بقصيمها إلى 8 أجزاء واجعلها على شكل قطع. اغمسيها في البيض المخفوق وقم بتنغطيتها بفتات الخبز. قم بتقطيع مسحون القلي بورق الألومنيوم وادنه بالزيت. ضع قطع السمك عليه. ضع صحن القلي على الرف وضع الرف في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 34، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



ألو تكا البرنامج 32

عدد الحصص: 4

المكونات

١/٢ ملعقة صغيرة توابل مسالا شات ملح حسب المذاق زيت للدهن	٢٥٠ جم شريحتان، حجم قباسي ٢ أو حسب المذاق، مفروم ١/٤ ملعقة صغيرة، مفروم ١ ملاعق كبيرة، مقطعة ١ ملاعق كبيرة، مقطعة ١/٢ ملعقة صغيرة توابل مسالا جرام	بطاطس مطبوخة* بخبر فلفل أخضر حار زنجبيل أوراق كربرة أوراق النعناع توابل مسالا جرام
*قوائم تلقائية - البرنامج 54: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتظار الصافرات، قم بتنقلب قطع التكسي ودهنها بالزيت. ضع الرف في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بتنقش البطاطس وهرسها. قم بنقع شرائح الخبرز في الماء لمدة 30 ثانية. قم بتصفيف الماء، وهرس الخبرز وإضافة البطاطس. أصف بقية المقادير بأسنانه الزريرت (يجب توخي الحذر مع الملح. حيث إن المسالا شات تكون مالحة) أمزجها جيداً وقم بعمل 8 قطع تكسي. قم بتقطيع صحن القلبي بورق الألومينيوم وادهن الورق بالزيت. ضع قطع التكسي عليه. قم بدهن قطع التكسي بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي ووضع الرف داخل الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 32، واضغط على البدء.



دجاج بالباربكيو البرنامج 33
عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكاري ٢ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق ملح وفلفل حسب المذاق زيت للدهن	٤٠٠ جم ١/٢ ملعق كبيرة ٢ ملعقة صغيرة ١ ملعقة كبيرة	صدر دجاجة مخلية صوص الباربكيو HP معجون الثوم والزنجبيل خل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.		



الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
وبعد انتلاق الصافرات، قم بتنقلب الشرائح بحذر باستخدام ملعقة مسطحة. وادهنها بالزيت، ثم ضعها في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها جانبًا لمدة 5 دقائق وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)	اغسل السمك وقم بتجفيفه. امزج مسحوق الثوم والزنجبيل مع كافة الماساحيق واخلطها ببياض البيض. وضعها على جانبي شرائح السمك واتركها لمدة 15 دقيقة. قم برش بعضها من دقيق الأرز أو دقيق الذرة على الطبق واضغط شرائح السمك عليه لتعطية كلا الجانبين. قم بتبطين صحن القلبي بورق الألمونيوم وادهن الورق جيداً بالزيت. ضع شرائح السمك عليه. قم بدهن الشرائح بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 30، واضغط على البدء.

الملح	عيadan AJNHAH dajah	البرنامج 31
	عدد الحصص: 4	عيadan AJNHAH dajah عدد الحصص: 4

المكونات
عيadan AJNHAH dajah صوص المصويا خل مسحوق الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) عيadan AJNHAH dajah فتقات خبز للتقطية زيت للدهن وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى) بيض 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 1/2 ملعقة صغيرة سكر ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الرف في الفرن وضع طبقة مقاومة للحرارة من الزجاج / الفخار أسفله لالتقاط قطرات. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً مع صوص الثوم والفلفل الحار.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (يصدر صوت انتهاء التسخين الأولي).	امزج عيadan AJNHAH dajah مع صوص المصويا والخل ومسحوق الثوم والزنجبيل، ومسحوق الفلفل الحار والسكر والملح. احتفظ بها جانبًا لمدة 2-1 ساعة. التقط عيadan AJNHAH dajah من محلول الخل. قم بتقطيعها باليبيض وفتقات الخبز وادهنها بالزيت. ضعها على الرف العلوي. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 31، واضغط على البدء. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



دجاج تكا 29 البرنامج

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الفلفل الحار (الشطة) الكشميري	500-450 جم	صلدور دجاج مخلية
ملعقة صغيرة 1	ملعقة كبيرة 2	عصير الليمون
زيت 2 ملعقة كبيرة		ملح حسب المذاق
القليل، اختياري	لون طعام التنورى	خثارة اللبن
زيت إضافي للدهان	زيت اضافي للدهان	معجون الثوم والزنجبيل
عصير ليمون، توابل مسالا جرام/شات مسالا للتزيين		مسالا دجاج التنورى
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/29 دقيقة.	2 ملعقة أو حسب المذاق	

قم بقطيع الدجاج إلى مكعبات 2 سم. قم بخلط عصير الليمون والملح. اتركه جانباً لمدة 15 دقيقة، وقم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة وامزجها ببقية المكونات باستثناء الزيت والتزيين. أضف الدجاج وأمزجه جيداً. قم بتنطحنته وانفعه في الخل لمدة 4 ساعات أو طوال الليل في الثلاجة. (في حالة وضعه في الثلاجة، فيجب إخراجه قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل).

النقط قطع الدجاج من الخل وقم بنفض الخل الزائد. ثبت القطع في أسياخ معدنية رفيعة أو أسياخ من البامبو. (في حالة استخدام أسياخ من البامبو، قم بنقعها في الماء لمدة 1 ساعة). قم بدهن الحامل العلوى بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. ضع الرف في الفرن وضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/الفاخار أسفله لالتقاط قطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 29، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدم التكا ساخنة، مزينة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شات. (اختياري)



سمك مقلوي 30 البرنامج

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكزبرة ½ ملعقة صغيرة	استخدم سمك قشرى كبير مثل كنج فيش أو شرائح سمك بتنكى
ملح حسب المذاق	
بياض البيض 1، مخفوق قليلاً	4 شرائح، 1 سم (الوزن الإجمالي 400 جرام تقريباً)
دقائق أرز/قيق ذرة للتغطية	معجون الثوم والزنجبيل 2 ملعقة صغيرة
زيت للدهن	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
	مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة

البرنامج 28 دجاج تندوري

عدد الحصص: 4



المحلق

المكونات

لون طعام التندوري القليل، اختياري	قطع الدجاج 8 (800 جم)
زيت لدهن ملح ومسحوق الفلفل الحار (الشطة) وتوايل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة من كل نوع للتنفسية النهائية	عصير الليمون 4 ملاعق كبيرة ملح ½ ملعقة صغيرة خثارة اللبن 1 كوب معجون الثوم والزنجبيل 2 ملعقة كبيرة مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
حلقات البصل وقطع الليمون للتزيين وفت الطهي الإجمالي المتوقع 25 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	مسالا دجاج التندوري 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق

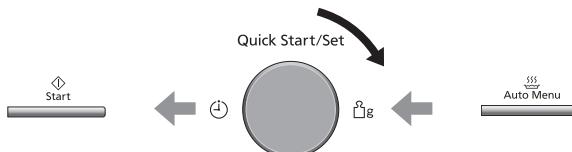
الخطوة 1 الصافرة	الخطوة 2
<p>بعد انطلاق الصافرات، ضع الرف مع الدجاج في الفرن.</p> <p>ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/الفخار أسفل الحامل لأنقاض القطرات.</p> <p>اضغط على البدء.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).</p> <p>قم بعمل قطوعات عميقه في قطع الدجاج. أضف عصير الليمون والمملح. امزجها جيداً واتركها جانبياً لمدة 10 دقائق. اضرب خثارة الثوم والزنجبيل إلى لون طعام التندوري.</p> <p>وقد سككها فوق الدجاج، امزجها جيداً وقم بتغطيتها لمدة 4-3 ساعات في درجة حرارة الغرفة أو لفترة أطول في الثلاجة.</p> <p>(في حالة حفظها في الثلاجة، يجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل).</p> <p>قم بمزج 1 ملعقة صغيرة من كل من الملح ومسحوق الفلفل الحار وتوايل مسالا جرام معاً. التقليق قطع الدجاج من الماء المالح وقم بنفض الماء المالح الزائد، واخلطها بمزيج المسالا. ضع قطع الدجاج على الحامل العلوي وادهنها بالزيت.</p> <p>اضغط على قوانم تلقائية، وادر المفرص لتحديد برنامج قوانم تلقائية 28، واضغط على البدء. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.</p>

الخطوة 3 الصافرة
<p>بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقليل القطع ودهنها بالزيت.</p> <p>اضغط على البدء. عند الانتهاء قم بتنزيئتها بحلقات البصل وقطع الليمون وقدمها ساخنة مع صلصة توايل النعناع.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

تندورى/شوى



أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 50 إلى 58.

اضغط على قوائم تلقائية.



تکا بجين بانير
البرنامج 27
عدد الحصص: 4

المكونات

ملح حسب المذاق	عيونان، كل منها 200 جرام
زيت للدهن	بانير خثارة اللبب
عصيرليمون، توابل مسالا جرام/شات مسالا للتزيين	معجون الثوم والزنجبيل
وقت الطهي الإجمالي المترافق/35 دقيقة.	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
	1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
	1 ملعقة صغيرة
	توابل مسالا جرام

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أخرج الرف وقم بتنقلب الأسياخ وادهن القطع بالزيت. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدم التکا ساخنة، مزينة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شات. (اختياري)	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بقطيع كل قطعة من جبن البانير إلى 6 قطع. قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة وامزجها بباقي المكونات باستثناء الزيت والتزيين. احتفظ بها مغطاة لمدة 2-1 ساعة. ضع القطع على أسياخ معدنية رفيعة أو أسياخ من البامي، قم بنقعها في الماء لمدة 1 ساعة. استخدام أسياخ من البامي، قم بنقعها في الماء لمدة 1 ساعة.) قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. احتفظ بالرف في الفرن وضع طبقا مقاوما للحرارة من الزجاج/الفخار أسفله لاقطاط القطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 27، واضغط على البدء.



البرنامج 25 أرز بالسمسم

عدد الحصص: 4

المكونات

1 ملعقة كبيرة زيت/السمسم	توبيل	3 ملاعق كبيرة بذور السمسم الأبيض
1 ملعقة صغيرة موستارد	3 أكواب	*أرز مدمن*
2 ملعقة صغيرة أوراد دال	1 كوب	جوز هند مشور
2 ملعقة صغيرة شانا دال	1/4 كوب	ملح حسب المذاق
2 ملعقة كبيرة فول سوداني	2 ملعقة كبيرة ماء	زيت
2 ملعقة كبيرة أوراق الكاري	1 ملعقة كبيرة، مقطع إلى قطع صغيرة	ثوم
القليل	2 ملعقة صغيرة، مطحون	فلفل أسود
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن	

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بتحمير بذور السمسم حتى تصبح مفشرة، امزجها مع الأرز وجوز الهند. أضف الملح والماء وضعيها جانبًا. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف الثوم والفلفل وأمزج الخليط جيداً. ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 25، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وامزجه جيداً. ابق على تغطيته في الفرن. اضغط على البدء، عند الانتهاء، قم بتحضير التوابيل (تادكا/باجار) وأضفها إلى الأرز. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.



البرنامج 26 أرز بجوز الهند

عدد الحصص: 4-3

المكونات

2 ملعقة كبيرة شانا دال	أرز مدمن*	
فلفل أحمر حار	3 كوب، في درجة حرارة الغرفة	جوز هند مشور
2 (انقبه في الماء لمدة 10 دقائق، وقم بتنصفينه وتقطيعه إلى قطع)	1 كوب	ملح حسب المذاق
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن	1/4 كوب	ماء
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	3 ملاعق كبيرة زيت	فلفل أسود
	1 ملعقة صغيرة موستارد	أوراد دال
	1 ملعقة كبيرة أوراد دال	

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
امزج الأرز مع جوز الهند والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف الموستارد والأوراد دال والشانا دال وقطع الفلفل الحار. ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 26، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف الأرز وامزجه جيداً. وقم بتنظيفه بغطاء. ضعيه في الفرن وأضغطه على البدء، عند الانتهاء، امزجه جيداً وقدمها ساخنة.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية

المكونات	الملحق	البرنامج 23
أرز مدخن*	أرز بالليمون	أرز بالليمون
مسحوق الكركم	أوراق الكاري	عدد الحصص: 3
مياه	عصير الليمون	
ملح حسب المذاق	فلفل أحمر حار	
زيت	أوراق البابري	
بذور موستارد	عصير الليمون	
*قوائم تلقانية - البرنامج 10: الأرز المدخن	أوراد دال	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقيقة 40 ثانية.	فلفل أحمر حار	
	أوراق البابري	
	عصير الليمون	
	أوراد دال	
	فلفل أحمر حار	
	أوراق البابري	
	عصير الليمون	
	فلفل أحمر حار	
	أوراق البابري	
	عصير الليمون	

الخطوة 1	الخطوة 2	الخطوة 3
قم بمزج جميع المقادير معًا من الأرز إلى الملح واحفظها جانبًا. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكرويف. أضف جميع المقادير من الموستارد إلى ورق الكاري. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 23، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم بتنطحنته وضعه في الفرن، واضغط على البدء. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وامزجه جيداً وقدم الوجبة ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 2 دقيقة) من البدء

المكونات	الملحق	البرنامج 24
أرز بسمتي ماء عصير برترقال (بدون إضافة السكر) مسحوق الفلفل الحار (الشطة) أوراق كربة ملح حسب المذاق جزر السمن/الزيت	1 كوب ½ كوب 1 كوب ¾ ملعقة صغيرة 4 ملاعق كبيرة، مقطعة 1 حجم متواسط، بشورة 2 ملعقة كبيرة	أرز بسمتي ماء عصير برترقال (بدون إضافة السكر) مسحوق الفلفل الحار (الشطة) أوراق كربة ملح حسب المذاق جزر السمن/الزيت

الخطوة 2	الخطوة 3	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. امزجه جيداً. قم بتنطحنته جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قف بتنطحنته واتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بخلط الأرز، وتصفيته جيداً، وأضف ½ كوب من الماء. اتركه منقوعاً لمدة 15 دقيقة. أضف عصير البرترقال ومسحوق الفلفل الحار، وأوراق الكربة والملح والجزر. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف. (ادني سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البصل حتى ورق الغار. امزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 24، واضغط على البدء.

البرنامج 22 أرز محممر بالدجاج/الفطر

عدد الحصص: 3

المكونات

المحلق	
فطر أو دجاج مطبوخ**	3 أكواب 1 ملعقة صغيرة 1/4 كوب 2 ملعقة كبيرة 1/2 كوب، مقطع 1/4 كوب، مقطع
1/2 كوب، مقطع أو 1/2 كوب، ممزق قوانين تلقانية - البرنامج 10: الأرز المدخن **راجع <طهي الدجاج> أدناه. وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة 20 ثانية.	أرز مدخن* صوص الصويا ملح حسب المذاق ماء/مرق دجاج زيت بصل أخضر فلفل

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، نصف الأرز وامزجه جيداً. قم بتنططيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بمزج الأرز المدخن مع صوص الصويا، والملح والماء/مرق الدجاج. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل الأخضر والفلفل والفطر/الدجاج. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوانين تلقانية، وأدبر الفرنس لتحديد برنامج قوانين تلقانية 22، واضغط على البدء.

<طهي الدجاج>

ضع قطع الدجاج الذي تزن 500 جرام في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف.

ذوب 1/2 ملعقة صغيرة من الملح في 250 مل من الماء وأضفه إلى الدجاج.

قم بتنططيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. قم بالطهي على طاقة الميكروويف 1000 واط (علية) لمدة 7 دقائق

و30 ثانية، ثم طاقة الميكروويف 440 واط لمدة 7 دقائق. عند الانتهاء، اترك الدجاج جانبياً مدة 10 دقائق.

يمكن استخدام الدجاج في السنديشات والوصفات الأخرى باستخدام الدجاج المطهى / المقطع. ويمكن تخزين المرق والدجاج في الثلاجة مدة تصل إلى 3 أيام واستخدامهما حسب الحاجة. كما يمكن تخزينهما في الفريزر مدة تصل إلى أسبوعين.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

 <p>الملحق</p>	البرنامج 20 بانير بودينا بولا عدد الحصص: 3
المكونات	

6 فصوص، مقطع إلى قطع صغيرة	ثوم 2، مقطع إلى قطع صغيرة	أرز بسمتي ماء
فلفل أخضر حار	قرنفل	ملح حسب المذاق
4 قطعة	قرفة	أوريان النعناع
150 جرام، مقليه	مكعبات بانير	الزيت/السمن 2 ملعقة كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.		بصل 1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة زنجبيل

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات أصنف الأرز مع الماء. امزجه جيداً. قم بتغطيتها جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه مقطعي مدة 5 دقائق. وأصنف مكعبات البانير وامزج الخليط جيداً. تقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء) اسكب الزيت أو سمن الغنم في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر والقرنفل والقرفة. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 20، واضغط على البدء.

 <p>الملحق</p>	البرنامج 21 أرز بالاك عدد الحصص: 3
المكونات	

1 ملعقة صغيرة مسحوق توابل مسالا جرام ½ ملعقة ميتي كاسوري ميتي ½ ملعقة صغيرة ملح عصير ليمون حسب المذاق	3 أكواب ½ ملعقة صغيرة زيت 2 ملعقة كبيرة 2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	أرز مدخن* ملح زيت ½ ملعقة صغيرة بلالك 2، مقطع فلفل أخضر حار 1 ملعقة صغيرة صغاره، مقطعة زنجبيل 1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ½ ملعقة صغيرة مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقيقة 50 ثانية.		

الخطوة 2	الخطوة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أصنف الأرز وأمزج الخليط جيداً وقم بتغطيته بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق. وقم برش عصير الليمون على الأرز وامزجه جيداً. تقدم ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الأرز مع الملح واتركه جانباً. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 21، واضغط على البدء.

قطع الدجاج في إناء وادهناها بزيت خضراء حتى تكون مغطاة جيداً. امزج كل البهارات مع الملح في صغير. اغسل الأرز وقم بتصفيته جيداً، ضع الزبدة والبصل والثوم في إناء عميق آمن للاستخدام في الميكروويف، وطهوه بطاقة ميكروويف 1000 واط (علية) لمدة 3 دقائق حتى يصبح الخليط شفافاً وناعماً. أضف الطماطم المقطعة إلى مكعبات ومحشون الطماطم إلى الإناء العميق لإعداد صلصة الطماطم. أصف الدجاج وقلب جيداً حتى تتم تعطيلتها جيداً بصلصة الطماطم. أضف الأرز والبهارات وأمزج الخليط جيداً. أضف شوربة الدجاج، وقم بتقطيع الخليط باستخدام إطباق وضعه في الفرن. اضغط على قوانم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برداجم قوائم تلقائية 18، واضغط على البدء. قدم الأرز على طبق ووضع قطع الطماطم على الدجاج أعلاه. وزع اللوز المحمص والزبيب/ المشمش، والقليل من الفلفل الأسود. أضف المزيد من الملح والفلفل حسب الرغبة.

الملحق



لیرنامج 19 | ارز بالطماظم

عدد الحصص : 3

المكونات

<p>وقت الطهي الإجمالي المتوفّع 7 دقيقة 50 ثانية.</p> <p>*فوانيم تلقانية - البرنامج 10: الأرز المدخن</p>	<table border="0"> <tr> <td>أرز مدخن*</td><td>3 أكواب</td></tr> <tr> <td>مهروس الطماطم</td><td>¼ كوب</td></tr> <tr> <td>ماء</td><td>¼ كوب</td></tr> <tr> <td>مسحوق الفلفل الحار (الشطة)</td><td>½ ملعقة صغيرة</td></tr> <tr> <td>ملح حسب المذاق</td><td></td></tr> <tr> <td>زيت</td><td>½ ملعق كبيرة</td></tr> <tr> <td>بصل</td><td>½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)</td></tr> <tr> <td>فلفل أحمر حار</td><td>2، غرين</td></tr> </table>	أرز مدخن*	3 أكواب	مهروس الطماطم	¼ كوب	ماء	¼ كوب	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	½ ملعقة صغيرة	ملح حسب المذاق		زيت	½ ملعق كبيرة	بصل	½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)	فلفل أحمر حار	2، غرين
أرز مدخن*	3 أكواب																
مهروس الطماطم	¼ كوب																
ماء	¼ كوب																
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	½ ملعقة صغيرة																
ملح حسب المذاق																	
زيت	½ ملعق كبيرة																
بصل	½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)																
فلفل أحمر حار	2، غرين																
<p>2 ملعقة صغيرة زيت</p>	<p>توايل</p>																
<p>1 ملعقة صغيرة موستارد</p>	<p>أوراد دال</p>																
<p>2 ملعقة صغيرة أوراق الكاري</p>	<p>القليل</p>																

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد اطلاق الصافرات، أصف خليط الأرز. امزجه جيداً وقم بتنفسه ببطء، وضعه في الفرن واضغط على اليدم. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل (تادكا/باجار) ثم أضفها. وأمزج الخليط جيداً وقدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى اطلاق الصافرات (أطلق الصافرة بعد 3 دقائق و40 ثانية من البدء)</p>	<p>قم بمزج الأرز مع مهروس الطماطم والماء ومسحوق الفلفل الحار والمملح. اسكب المزيت في إناء عميق. أمن الاستخدام في الميكروويف. (اذني سعة 2 لتر) أضف المصيل واللفل الأخضر الحار. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 19، واضغط على البدء.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



البرنامج 17 الذرة والأرز الحار
عدد الحصص: 3

المكونات

أرز بسمتي ماء	1 كوب	ملح حسب المذاق
فلفل أحمر وأخضر	½ كوب	الزيت/السمن 2 ملعقة كبيرة
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	1 كوب، مقطع إلى قطع 1.5 سم	بصل ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة
مسحوق الكزبرة	½ ملعقة صغيرة	ثوم 1 ملعقة كبيرة، مقطع إلى قطع صغيرة
مسحوق الكمون	½ ملعقة صغيرة	بذور الذرة المطبوخة ½ كوب
		أوراق كزبرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة
		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. قم بتغطيته جزئياً بالبطاطا، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتغطيته جيداً واتركه جانباً لمدة 5 دقائق. وأضف بذور الذرة المطبوخة وأوراق الكزبرة. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	اغسل الأرز وقم بتصفيته وانقعه في 2 كوب ماء لمدة 15 دقيقة. أضف الفلفل الأحمر والأخضر، ومسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكزبرة ومسحوق الكمون والملح. قم بسكب الزيت في إناء عميق من الاستخدام في الميكرويف (أذن سعة 2 لتر). أضف البصل والثوم. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 17، وأضغط على البدء.



كبسة أرز
البرنامج 18 عدد الحصص: 4

المكونات

أرز بسمتي	ملح	أوراك/أرجل الدجاج
زيتون الخضار	زبدة	زيتون (كامل)
قرنفل (كامل)	بصل (مقطع إلى مكعبات)	قرنفل (كامل)
كمون	فاصوص ثوم (مفروم)	فاصوص ثوم
جوز الطيب	معجون الطماطم	جوز الطيب
كزبرة	طماطم مععلبة مقطعة إلى مكعبات	كزبرة
زعفران	أرز بسمتي	زعفران
كارادامون	شوربة الدجاج	كارادامون
قرفة	الزيبيب أو المشمش المجفف	قرفة
بهارات	اللوز (محمص ومقطع إلى شرائح)	بهارات
الفلفل الأبيض	فلفل أسود	الفلفل الأبيض
مسحوق الليمون المجفف	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/48 دقيقة.	مسحوق الليمون المجفف

بونجال البرنامج 15

عدد الحصص: 3

المكونات



الملحق

بذور الكمون	١ ملعقة صغيرة، مطحونة	٣٪ كوب	الأرز
أسفويتيدا	١/٤ ملعقة صغيرة، اختياري	١٪ كوب	موجن دال
ملح حسب المذاق		٤ أكواب	ماء
جوز الكاشيو المحممر	٢ ملعقة كبيرة، مقطعة	٢ ملعقة كبيرة	السمن/الزيت
وقت الطهي الإجمالي المتوقع	٣٩ دقيقة.	١/٢ ملعقة صغيرة، مطحون	فلفل أسود

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انتلاق الصافرات، قبّي بقلبيه جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، امزجها جيداً وقدمهما ساخنة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 30 دقيقة من البدء)	اغسل الأرز والدال جيداً. قم بتصفيته وضعه في إناء عميق من الاستخدام في الميكرويف. (ادنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنفسية) اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 15، واضغط على البدء.
---	---	---

الملحق

طاجن الخضروات الساخن البرنامج 16

عدد الحصص: 4

المكونات



ماء/مرق خضروات 2 ملعقة كبيرة	خضروات مطبوخة*
حبنة شيدر 8 ملاعق كبيرة، مبشورة	بانير/تفور 100 جرام مقطعة إلى مكعبات 2 سم
*قوائم تلقائية - البرنامج 116: طهي الخضروات؛ اختبر من بين الجزر والفول والبازلاء الخضراء والفلفل والكرفس والفطر والذرة.	صلصة (يمكن شراؤها من المتجر) ٪ كوب
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/ 6 دقائق.	ملح وفلفل حسب المذاق
	خليل أعشاب مجففة ١/٢ ملعقة صغيرة، اختياري
	زبدة 2 ملعقة كبيرة
	دقيق ذرة ١ ملعقة كبيرة

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انتلاق الصافرات، قم برش الجبنة في الأعلى. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع البانير/التفور، والصلصة والملح واللفلف والأعشاب. قم بخلط الزبدة. قم بمزج دقيق الذرة مع الماء وأضفها إلى خليط الخضروات. ضع الخليط في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكرويف.
		قم بتنفسه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 16، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقائية



بولا بالسمك

البرنامج 13

عدد الحصص: 3

المكونات

3 قطعة	قرنفل	350 جرام، مدخن 2-1، مفروم	سمك كنج
1/4 ملعقة صغيرة، اختياري	قرفة		فلفل الأخضر حار
أجوانين			ملح حسب المذاق
ورق الغار			توابل مسالا جرام
1 كوب	1/2 ملعقة صغيرة		أرز بسمتي
1/2 ملعقة صغيرة، مطحون	فلفل أسود	1 كوب	ماء
بصل محممر للتزيين، اختياري	بصل	1/2 كوب	مهروس الطماطم
*قوائم تلقائية - البرنامج 117: السمك المدخن؛ يمكن استخدام أي سمك قشرى أبيض آخر		1 كوب	لين جوز الهند
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة.		4/4 كوب	ملح حسب المذاق
			مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1/2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
		2 ملعقة كبيرة	زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع سائل النقع، امزجه جيداً. قم بتقطيعه جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتقطيعه بالكامل بدون تقليل لمدة 10 دقائق. وأمزجه جيداً في السمك. يقدم بعد 5 دقائق وتزين بالبصل المقلي. (اختياري)	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتنشيره. امزجه بالملح والفلفل الأخضر الحار وتوابل مسالا جرام. أغسل الأرز وقم بتصفيته جيداً. قم بإضافة الماء، ولين جوز الهند ومهروس الطماطم. أضف الملح مسحوق الفلفل الحار (الشطة). اسكب الزيت في إناء عميق من الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف القرنفل والقرفة والأجوانين (اختياري) وورق الغار والفلفل. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر الفرض لتحديد برنامج قوائم تلقائية 13، واضغط على البدء.



كشيدى

البرنامج 14

عدد الحصص: 4

المكونات

2 ملعقة كبيرة	زيت	الأرز
4-3 قطعة	قرنفل	مورج دال
2 قطعة	قرفة	ماء
2، غرين	فلفل أحمر حار	جزر
1/2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بصل	فول
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/37 دقيقة.		ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم بتقطيعه جيداً ووضعه في الفرن، واضغط على البدء. (لا تقم بالتقطيع) عند الانتهاء، امزجه جيداً واحتفظ به مقطعاً لمدة 5 دقائق على الأقل، قبل التقديم.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز والماء وقم بتصفيته. أضف الماء والجزر والفول والملح وضعها جانبياً. قم بسكب الزيت في إناء عميق من الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) وأضف القرنفل والقرفة والفلفل الحار الأخضر. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر الفرض لتحديد برنامج قوائم تلقائية 14، واضغط على البدء.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، أضف الأرز مع الماء والبازلاء. امزجه جيداً ووضعه في الفرن.</p> <p>قم بتنطحطيتها جزئياً، بحيث تترك تهوية اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها مغطاة لمدة 5 دقائق. وقم بتنقلبيتها برفق بشوكة وقدمه ساخنة.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بغسل الأرز جيداً وقم بتصفيته. أضف الماء المقاس وقم بالزنقة لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والبازلاء الخضراء وأوراق الكزبرة واحفظها.</p> <p>قم بسكب الزيت/السمن في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والقرنفل والكارادامون والقرفة. امزجه جيداً.</p> <p>ضع الطبق العميق في الفرن.</p> <p>اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 11، واضغط على البدء.</p>

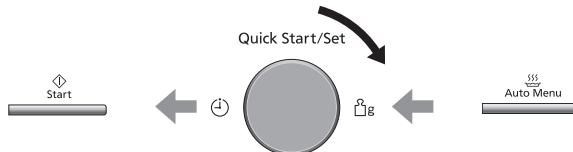
الملح	بريانني بالخضار	المكونات
	عدد الحصص: 4	

1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة 2، مفروم	بصل فلفل أحمر حار	أرز بسمتي ماء
1 ملعقة صغيرة، مفروم 2 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل ثوم	ملح حسب المذاق أوراق النعناع
3	قرنفل	أوراق كزبرة
قطعة 2	قرفة	خلطة خضراء
3	كارادامون	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
1	بنسون نجمي	مسحوق الكركم
وقت الطهي الإجمالي المตطرق/30 دقيقة.		مسحوق الكزبرة
		السمن/الزيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع ماء النقع. امزجه بلطف.</p> <p>قم بتنطحطيتها جزئياً ووضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنطحطيتها بالكامل بدون تقليب لمدة 10 دقائق.</p> <p>وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بغسل الأرز وتصفيته جيداً وأضف $\frac{1}{4}$ كوب من الماء وانقهه لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والنعناع وأوراق الكزبرة وخليطة الخضراء وكافة المساحيق.</p> <p>قم بسكب سمن الغنم أو الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البصل حتى البنسون النجمي. ضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 12، واضغط على البدء.</p>

تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقائية الطبق الرئيسي



اضغط على قوائم تلقائية.
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 40 إلى 49.



البرنامج 10

أرز مدخن
عدد الحصص: 3

المكونات

الأرز ماء 2 ½ كوب، تبعاً لجودة الأرز
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.

قم بغسل الأرز جيداً وقم بتصفيفيه. ضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر)
أضف الماء المقاس. انفعه لمدة 15 دقيقة. قم بتغطية الإناء جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن.
اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 10، واضغط على البدم. عند الانتهاء، اتركه مغطى لمدة 5 دقائق، ثم قم ب搗ليب الأرز برفق باستخدام شوكة.



البرنامج 11

بولا بالبازلاء
عدد الحصص: 3

المكونات

ملح حسب المذاق	1 كوب	أرز بسمتي
بازلاء خضراء طازجة/مجمدة	2-2 ¼ كوب	ماء
½ كوب (في حالة استخدام بازلاء مجمدة، انفعها في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيفتها)	2 ملعقة كبيرة	الزيت أو السمن
أوراق كزبرة	1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة	بصل
2 ملعقة كبيرة، مقطعة	4	قرنفل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.	3	كارادامون
	2 قطعة	قرفة

البرنامج 8**الملحق****منتجات بالبقبسماط مبردة**

الوزن: 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم

لتحضير منتجات بالبقبسماط مبردة مثل شرائح الدجاج المعطرة بالبقبسماط أو سمك الكوجون أو دجاج البو بكورن أو قطع الدجاج أو فيليه الدجاج المعطر بالبقبسماط.

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
قم بإزالة كل العبوات، ثم ضع منتجات بالبقبسماط مبردة على صحن القلي. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، وأدر القرص لتتحديد برنامج قوائم تلقائية 8، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.
الخطوة 3	الصافرة 2	
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتنقلip. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	

البرنامج 9**الملحق****منتجات البقبسماط المجمدة**

الوزن: 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم

لتحضير منتجات البقبسماط المجمدة مثل دجاج البو بكورن المجمد، قطع الدجاج المجمدة، أوراك الديك الرومي المجمدة، أصابع السمك المجمدة، الجمبري الكبير المجمد.

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
قم بإزالة كل العبوات، ثم ضع منتجات البقبسماط المجمدة على صحن القلي. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، وأدر القرص لتتحديد برنامج قوائم تلقائية 9، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.
الخطوة 3	الصافرة 2	
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتنقلip. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



البرنامج 6 بطاطس مقلية مجمرة

الوزن: 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم

لطهي منتجات البطاطس المجمدة التي تم شراؤها سابقاً والمناسبة للشوي، كبطاطس فرنش والبطاطس المنزلية على سبيل المثال.

الحصول على أفضل النتائج، قم بطيئتها بطبقة واحدة.

ملاحظة: منتجات البطاطا المقلية تختلف اختلافاً كبيراً.

إننا ننصح بالتحقق قبل نهاية الطهي ببعض دقائق للوصول إلى مستويات التحمير.

الخطوة 1 الصافرة	الخطوة 2	الخطوة 1
اضغط على قائمة طعام صحية// إعادة خبزه، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 6، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.	اضغط حتى انتظار حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	ضع البطاطا المقلية على صحن القلي ثم ضعها على الرف الشبكي العلوي في الفرن. اضغط على البدء.
الخطوة 2	الخطوة 3	الصافرة 2
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء. عند الانتهاء، يتم تقديمها ساخنة.		انتظر حتى انطلاق الصافرات.



البرنامج 7 دجاج مقلبي

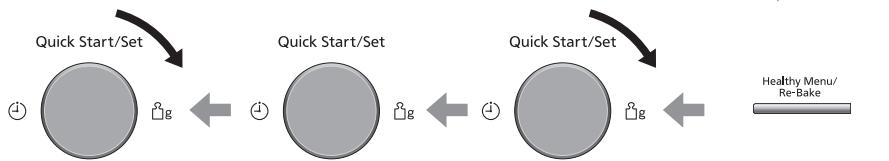
الوزن: 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم

المكونات

الدجاج (الدبابيس) فاصوص ثوم مقشرة ومفرومة جنزبيل مطحون مزيج التوابل	ملح كوشر فلفل مطحون دقائق سادة	1 مكيل 1/4 ملعقة صغيرة 30 جم
--	--------------------------------------	------------------------------------

الخطوة 1 الصافرة	الخطوة 2	الخطوة 1
اضغط حتى انتظار حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	ضع الدجاج على الرف الشبكي العلوي في الصينية الزجاجية مع وجود طبق غير عميق أسفله لتجميع قطرات. اضغط على البدء.	ثوم مفروم. في وعاء صغير، يمزج الزنجبيل مع مزيج التوابل والملح والقليل ويخلط جيداً. قم بتغطية الدجاج بالخليط. اضغط على قائمة طعام صحية// إعادة خبزه، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 7، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولي.
الخطوة 2	الخطوة 3	الصافرة 2
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.		انتظر حتى انطلاق الصافرات.

قائمة طعام صحيّة/إعادة خبز



أدر القرص لتعيين وزن الطعام.

أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 37 إلى 39. لتأكيد الإعداد.

اضغط على قائمة طعام صحيّة/إعادة خبز.



اضغط على البدء.



البرنامج 4 خبز عربي

الوزن: 0.05 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

لإعادة تسخين خبز عربي مجده.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الخبز العربي على الرف الشبكي العلوي واضغط على البدء. بعد الطهي، اترك الخبز على الرف الشبكي لبعض دقائق.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	اضغط على قائمة طعام صحيّة/إعادة خبز، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 4، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولي.



البرنامج 5 كرواسون

الوزن: 0.05 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

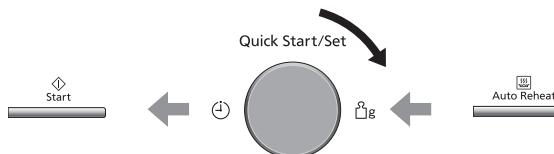
لإعادة خبز الكرواسون. هذا البرنامج مناسب لإعادة تسخين الكرواسون الذي تم شراؤه سابقاً وتحميره وتحميصه من درجة حرارة الغرفة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الكرواسون على الرف الشبكي السفلي واضغط على البدء. بعد الطهي، ضع الخبز على الرف الشبكي لبعض دقائق.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	اضغط على قائمة طعام صحيّة/إعادة خبز، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 5، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولي.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

■ البرنامج 3, 2



اضغط على البدء.
سوف يظهر العد
التناظري للوقت في
الشاشة.

أدخل القرص لاختيار
البرنامج المطلوب.

اضغط على إعادة
تسخين تلقائي.
تضيء المؤشرات
المقابلة للبرنامج.



إعادة تسخين وجبة

البرنامج 2

الوصفة

يمكن استخدام هذه القائمة لتقطير وجبة قياسية لشخص 1 على طبق (مثل الأرز والكاري والسابجي؛ وبولا/وبرياني/كشيدى/بونجال/شعرية/أرز محمض وطبق جانبي؛ إيدلى، وسامبارا وغيره والتي تكون في درجة حرارة الغرفة).

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 30 ثانية.



إعادة تسخين الأصناف المحمصة

البرنامج 3

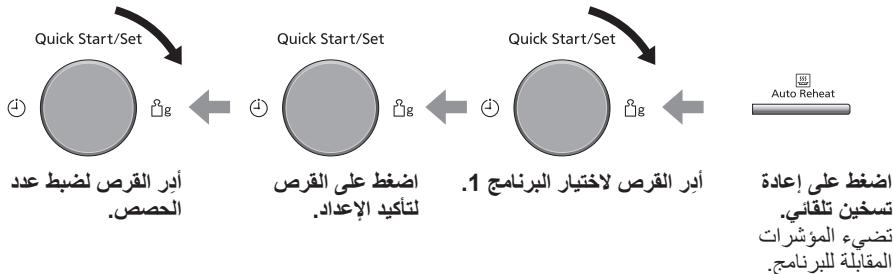
الوصفة

تعتبر هذه القائمة مفيدة لإعادة تسخين السمومسا والفادا و كعكة الجوز والقطائر وغيرها، والتي تكون في درجة حرارة الغرفة. تسخين 1 أو 2 قطعة في المرة.

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/2 دقيقة 30 ثانية.

إعادة التسخين التلقائي

■ البرنامج 1



اضغط على البدء.
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.



البرنامج 1 إعادة تسخين شوربة/مشروبات

هذا البرنامج مناسب لإعادة تسخين المشروبات الساخنة (مثل الشاي والقهوة واللبن والشوربة).

الوصفة	عدد الحصص	البرنامج
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/60 دقيقة.	1 كوب	1C
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 50 ثانية.	2 كوب	2C
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/2 دقيقة 40 ثانية.	3 أكواب	3C

ملاحظات:

1. قلب السائل قبل التسخين، لأن السوائل المسخنة قد تفور إذا لم تختلط بالهواء.
بالنسبة إلى المشروبات السميكة (مثل اللبن والشوربة)، قلب في منتصف عملية التسخين لتجنب الفوران.
2. لا تغطي المشروبات الساخنة مثل الشاي أو القهوة. قم بتنطحية الشوربة باستخدام صحن لتجنب أي خطر للانفجار.
3. بعد التسخين، قلب مرة أخرى بعناية واتركه لفترة قصيرة.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

حلويات/كيك/بسكويت

الصفحة	القائمة	الشاشة
73	حلاوة سوجي	65
74	حلاوة بالجزر	66
74	كري بالأرز	67
75	كاسترد حلو	68
75	لادو بالحمص	69
76	كيسار بهت	70
76	كير بالسميدا	71
77	كير بالجزر	72
77	كوباني كا ميتا	73
77	حلاوة دودهي	74
78	حلاوة براشاد	75
78	فيرني	76
79	باسوندي	77
79	وجه النفاح المفتت	78
80	بونج كوفا	79
80	وجهة البلح اللذيد	80
81	بونج بالخبز والشيكولاتة	81
82	بونج بالموتز	82
83	كعك بالشيكولاتة بدون بيض	83
83	كيك بالشيكولاتة بدون بيض	84
84	كيك شيكولاتة دجاج	85
84	كيك بالبرنفال (مع القرفة)	86
85	كيك بالزبدة	87
85	فطيره الزبيب	88
86	كيك بالفواكه	89
87	كيك بجوز الهند	90
88	كيك الموز بدون بيض	91
88	نان كاتاي	92
89	بسكويت بستا	93
89	كعك برقائق الشيكولاتة	94
90	بسكويت بالفراولة	95
90	كعك بالغول السوداني	96

الطبق الجانبي (مرق)

الصفحة	القائمة	الشاشة
91	ألو متار	97
92	مكني بالدجاج/جينة بانير	98
93	راسدار بالخضروات	99
93	سمك بالكاربي وجوز الهند	100
94	فطر شاهي بالكاربي	101
95	جمبري مالي بالكاربي	102
95	بطاطس ألو باجي	103
96	يخت الخضروات	104
96	سمك بالكاربي والتمر هندي	105
97	كادي	106
97	طهي الدال	107
98	سامبار بالمولى	108
98	بالاك دال	109
99	رأيتا بالقرع	110
99	ذرة بالكاربي	111
100	خضروات بالكاربي الأحمر	112
100	جمبري بالكاربي الأخضر	113
101	دال بالعدس	114
101	القرع العسلى الحامض	115

الطبق الجانبي (جاف)

الصفحة	القائمة	الشاشة
102	طهي الخضروات	116
102	سمك مدخن	117
103	بطاطس بالكاربي	118
103	مسالا كادي بالدجاج	119
104	سمك بصلصة شوتسي	120
104	سلطة لوبيا متبرعة	121
105	بانذجان مشو	122
105	كمما مسالا	123
106	مزيج السمك بالتوابل	124
106	موز الجنة الحار والحامض	125
107	بورجي بجين البانير	126
107	جيبرا ألو	127
108	ورق عنبر	128
108	قرنبيط بتوايل سابجي	129
109	مسالا باليامية	130
109	مرق الليمون	131

قوائم تلقائية

إعادة التسخين التلقائي

الصفحة	القائمة	الشاشة
53	عیدان أجنحة الدجاج	31
54	ألو تكا	32
54	دجاج بالباركيو	33
55	شرائح السمك	34
56	كتاب سيخ	35
56	جمبري مشوي	36
57	كتاب مورج مالي	37
58	سمك تندوري	38

أكلات يابانية

الصفحة	القائمة	الشاشة
59	دجاج حمر ياكيتوري	39
60	تيرياكي دجاج	40
60	سوكيaki	41
61	دجاج مخلل بالطريقة النابانية	42
61	كتبيرا	43
62	قرع مسلوق	44
62	الدجاج المسلوق مع الفجل	45
63	بانذجان مسلوق	46
63	كاريلا بالبخاري	47

شوربة/وجبة خفيفة

الصفحة	القائمة	الشاشة
64	شوربة طماطم	48
65	شوربة فطر	49
65	شوربة خضار بالدجاج	50
66	شوربة خضار	51
66	مرق راسام بالطماطم	52
67	شوربة حارة	53
67	طهي البطاطس	54
68	كعك إيدي	55
68	مكعبات الخبز بالمرق	56
69	دوكلاء	57
69	توست الجبنة الحار	58
70	بيتزا	59
70	سجق	60
71	أوباما	61
71	ألو بوها	62
72	ذرنة بالتوابل	63
72	كعك إيدي راوا	64

تابع في الصفحة القادمة

قائمة طعام صحية/إعادة خبز

الصفحة	القائمة	الشاشة
37	خبز عربي	4
37	كروسون	5
38	بطاطس مقلية مجده	6
38	دجاج مقلي	7
39	منتجات بالبقسماط مبردة	8
39	منتجات البقسماط المجمدة	9

الطبق الرئيسي

الصفحة	القائمة	الشاشة
40	أرز مدخن	10
40	بولا بالياز لاء	11
41	بريانى بالخضار	12
42	بولا بالسمك	13
42	كتيدى	14
43	بونجال	15
43	طاجن الخضروات الساخن	16
44	الذرة والأرز الحار	17
44	ككسة أرز	18
45	أرز بالطماطم	19
46	بانير بودينا بولا	20
46	أرز بالاك	21
47	أرز حمر بالدجاج/الفطر	22
48	أرز بالليمون	23
48	أرز بالبرقال	24
49	أرز بالسمسم	25
49	أرز بجوز الهند	26

تنورى اشوى

الصفحة	القائمة	الشاشة
50	تكا بجين بانير	27
51	دجاج تندوري	28
52	دجاج تكا	29
52	سمك مقلي	30

قواعد تقائية

مؤشرات الاستخدام الناجح لقواعد التقائية

وتم تبسيط الوصفات لتناسب نمط الحياة الحديث. كما أنه سهلة العمل ويمكن أن يجربها المبتدئون من خلال اتباع التعليمات بعناية.
برجاء قراءة المؤشرات للحصول على أفضل نتائج.

يجب أن تكون كافة المقادير بدرجة حرارة الغرفة.

يجب استخدام أكواب وملاعق القياس الفياسية.

1 كوب = 250 مل

1 ملعقة كبيرة = 15 مل

1 ملعقة صغيرة = 5 مل

بينما يكون من الضروري قياس المقادير الرئيسية بدقة، إلا أن تغيير التوازن حسب المذاق لا يؤثر على أداء قواعد تقائية.

احرص على استخدام مقادير جيدة وخضروات طازجة.

واستخدم الحجم الموصى به من الحاويات.

اقرأ الوصفة بعناية وقم بقياس جميع المقادير وإعدادها وفقاً للتعليمات، قبل بدء الطهي.

تتضمن العديد من الوصفات مرحلتين للطهي حيث توجد صافرة بينهما.

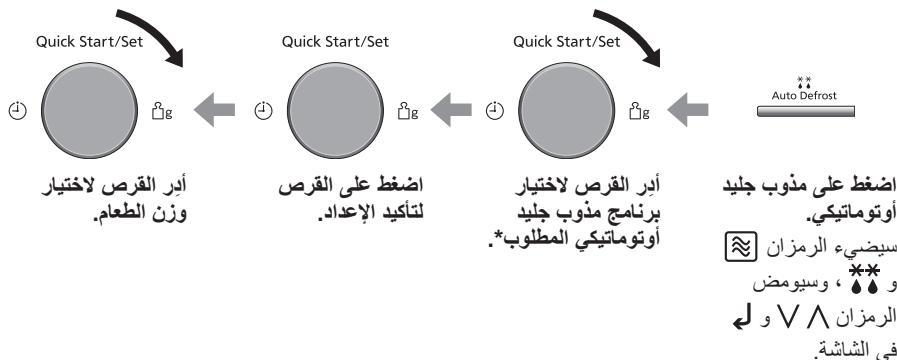
يوجد وقت الصافرة مذكورًا في التعليمات. استعد لفتح باب الفرن مباشرة بعد الصافرة. في حالة تفويت الصافرة، فإن المقادير الخاصة بالمرحلة الأولى سوف تستمر في الطهي وفي حالة إضافة مقادير المرحلة الثانية بعد مرحلة الصافرة، فقد لا يتم طهيهما جيداً. قم بحماية يديك باستخدام فلاترات الفرن أو الفوطة القطنية أثناء متناوله الأطباق الساخنة.

يمجد فتح باب الفرن بعد الصافرة يكون أمامك 6 دقائق لإضافة مقادير المرحلة الثانية حسب التعليمات، حتى يتم الضغط على زر البدء. وبالتالي لا داعي للالستగال في الخطوة التالية. قم باخراج الطبق برفق، وأضف المجموعة التالية من المقادير. (التي يجب أن تبقى جاهزة قبل بدء الطهي) اخلطها جيداً واستمر في الطهي. ويمكن القيام بذلك بدون عجلة.

مع ذلك، تجنب التأخير بدون داعي.

مذوب جليد أوتوماتيكي

باستخدام هذه الخاصية يمكنك فك تجميد الأطعمة المجمدة تبعاً للوزن.



* يمكنك أيضًا الضغط على مذوب الجليد الأوتوماتيكي بشكل متكرر لاختيار برنامج مذوب الجليد الأوتوماتيكي المطلوب.



التعليمات	البرنامج
الوزن: 0.2 كيلو جرام - 1.0 كيلو جرام لفك تجميد قطع اللحم الصغيرة، شرائح الإسكلوب، النقانق، اللحم المفروم، ستيك، لحم الصلع، شرائح السمك (كل منها 100 جرام إلى 400 جرام). قم بالقليل عند سماع صوت الصفير. اتركه لمدة تتراوح بين 15 و30 دقيقة.	d-1: قطع صغيرة
الوزن: 0.6 كيلو جرام - 1.6 كيلو جرام لفك تجميد قطع اللحم الكبيرة، والدجاج الكامل، وقطع اللحوم. يجب السماح بوقت انتظار يتراوح بين 1 إلى 2 ساعة بعد فك التجميد. قم بالقليل عند سماع صوت الصفير.	d-2: قطعة كبيرة
الوزن: 0.1 كيلو جرام - 0.6 كيلو جرام لفك تجميد الخبز (الأرغفة، الشريان، الفانف) والكيك. كعكات الكريمة والحلويات والكек المثلج غير مناسبة لهذا البرنامج. قم بالقليل عند سماع صوت الصفير. اترك وقت انتظار للخبز يتراوح بين 10 دقائق (الخبز الأبيض خفيف الوزن) و30 دقيقة (الخبز الجاف السميك). قطع الأرغفة الكبيرة إلى نصفين أثناء وقت الانتظار.	d-3: خبز / كيك

ميزة السريع 30

تتيح هذه الميزة تعيين زمن الطهي بزيادات لمدة 30 ثانية وصولاً إلى 5 دقائق عندما تكون طاقة الميكروويف 1000 واط (عالية). متوفرة فقط للميكروويف.



اضغط على زر السريع 30 لضبط زمن الطهي
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في
الشاشة.
اضغط على زر السريع 30 لضبط زمن الطهي
المرغوب.
سيظهر الوقت في الشاشة.

ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (انظر أدناه للحصول على التفاصيل).
2. عند الرغبة، يمكنك استخدام مستويات الطاقة الأخرى. حدد مستوى الطاقة المطلوب قبل الضغط على السريع 30.
3. بعد ضبط الوقت باستخدام زر السريع 30، لا يمكنك استخدام القرص.

ميزة إضافة الوقت

تتيح لك هذه الميزة إضافة زمن الطهي عند نهاية عملية الطهي السابقة.
وهي متوفرة للميكروويف والشواية والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.



اضغط على زر البدء.
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في
الشاشة.

بعد الطهي، وانتهاء عرض "إضافة"، أثير القرص لضبط الزمن
الإضافي للطهي.
ما يصل إلى 30 دقيقة بطاقة الميكروويف 1000 واط (عالية)،
و9 ساعات للطهي بالحمل الحراري حتى 90-40 درجة متوية،
و1 ساعة و30 دقيقة لأوضاع الطهي الأخرى.

ملاحظات

1. بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة دقيقة واحدة تقريباً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت" مرة أخرى.
2. سيتم إلغاء ميزة إضافة الوقت، إذا لم تقم بابدأ عملية لمدة 1 دقيقة بعد الطهي.
3. يمكن استخدام ميزة إضافة الوقت بعد الطهي متعدد المراحل. يعتبر مستوى الطاقة مماثلاً للمرحلة الأخيرة.
4. لا تتوفر ميزة إضافة الوقت للبرامج التقليدية.

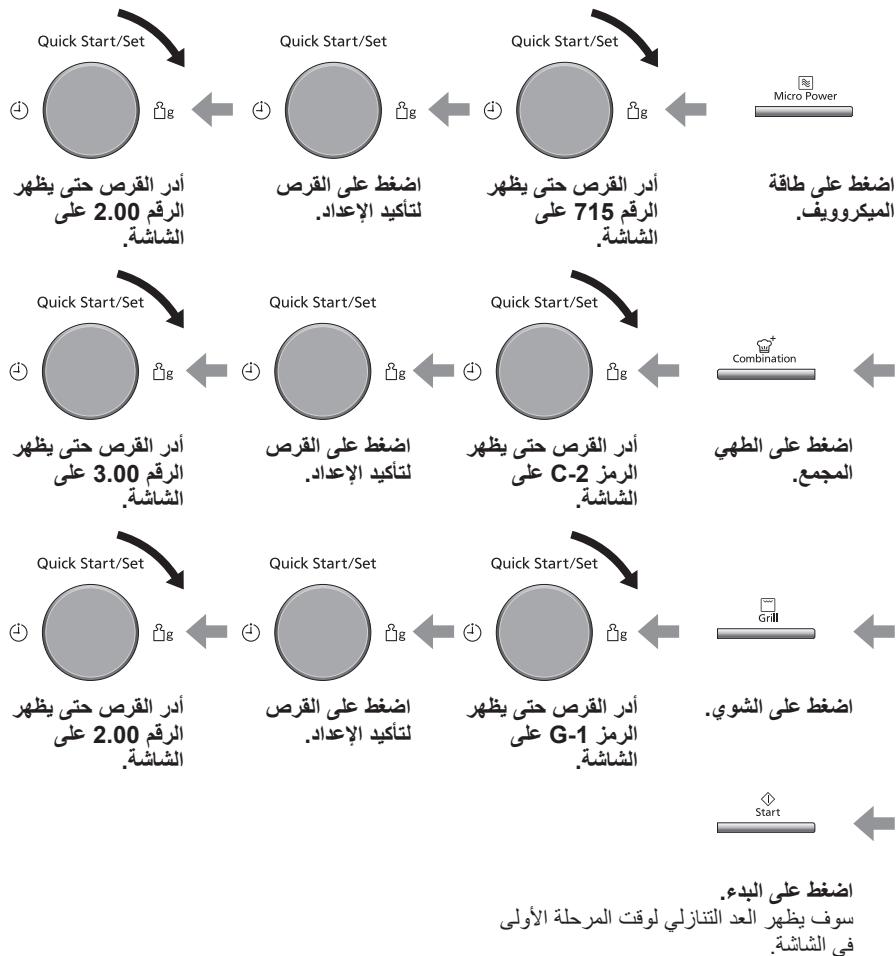
■ ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقربياً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 30 للحصول على التفاصيل.)
2. النسخن الأولى، لا يمكن استخدام قوائم تلقائية مع الطهي متعدد المراحل.
3. عند التشغيل، سوف يصدر تنبيهين بين كل مرحلة، وستصدر 5 تنبيهات بعد انتهاء جميع المراحل.
4. يمكن ضبط طاقة الميكروويف 1000 وات (عالية) مرة واحدة فقط في الطهي متعدد المراحل.

الطبخ متعدد المراحل

تسمح هذه الميزة ببرمجة ما يصل إلى 3 مراحل للطهي بشكل مستمر.

مثال: لضبط طاقة الميكروويف بقوة 715 واط (متوسط) بشكل مستمر لمدة دقيقتين، وطاقة الطهي المجمع 2 لمدة 3 دقائق وطاقة الشوي 1 لمدة دقيقتين.



■ ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقربياً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 30 للحصول على التفاصيل).
2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. أder الفرن لزيادة زمن الطهي أو تقليله. يمكن زيادة الوقت أو تقليله بزيادات قدرها 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. صُممت الأرفف الشبكية للاستخدام مع الطهي المجمع والشوي والطهي بالحمل الحراري. لا تحاول مطلقاً استخدام أي ملحقات معدنية أخرى باستثناء الملحقات المرفقة مع الفرن. ضع طبقاً مقاوِماً للحرارة في الأسفل لالتقاط الدهون وال قطرات.
4. لا تستخدم الطهي المجمع في حالة تشغيل الفرن على أقل من 200 جرام من الطعام على برنامج يدوي. لا تستخدم الطهي المجمع مع الكيارات الصغيرة، واستخدم بدلاً من ذلك الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الميكروويف فقط للحصول على أفضل النتائج.
5. تجنب طلقاً تعطية الطعام عند الطهي باستخدام الطهي المجمع.
6. قد يحدث تقوس كهربائي عن طريق الخطأ في حالة استخدام الوزن غير الصحيح من الطعام، أو في حالة تلف الرف الشبكي أو إذا تم استخدام وعاء معدنى. إن التقوس عبارة عن مضادات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، أوقف الفرن على الفور.
7. لا تستخدم أو عية الميكروويف البلاستيكية في برامج الطهي المجمع (ما لم تكن مناسبة للطهي المجمع). يجب أن تتميز الأطباق بالقدرة على تحمل حرارة الشواية العلوية - يُعد الزجاج المقاوم للحرارة أو السيراميك خياراً مثالياً.
8. لا تستخدم أطباقاً أو علبًا معدنية من عندك عند الطهي المجمع 1 - 5 (C1-C5)، نظراً إلى أن أشعة الميكروويف لن تخترق الطعام بشكل متساوي.
9. يمكن إدخال زمن الطهي بعد وصول الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى. في حالة عدم إدخال الوقت خلال 30 دقيقة، سيتوقف الفرن عن التسخين الأولى، ويصدر صوت صفير 5 مرات ويعود إلى وضع الانتظار.

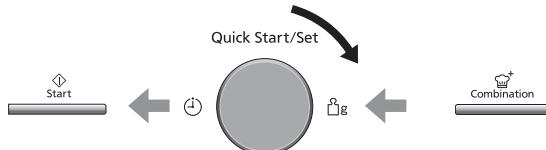
■ تحذير!

بحسب دائمًا استخدام الرف الشبكي مع وجود الصيغة الزجاجية في موضعها. قم بإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بالحكام. استخدم فنازات الفرن عند إزالته الملحقات. لا تلامس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

الطهي المجمع

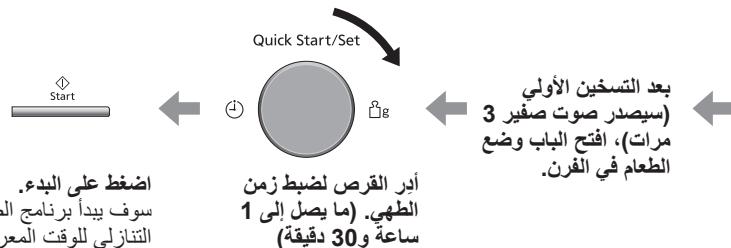
مع التسخين الأولي

- التسخين الأولي غير متوفّر للطهي المجمع 1 (C-1) والطهي المجمع 5 (C-5).



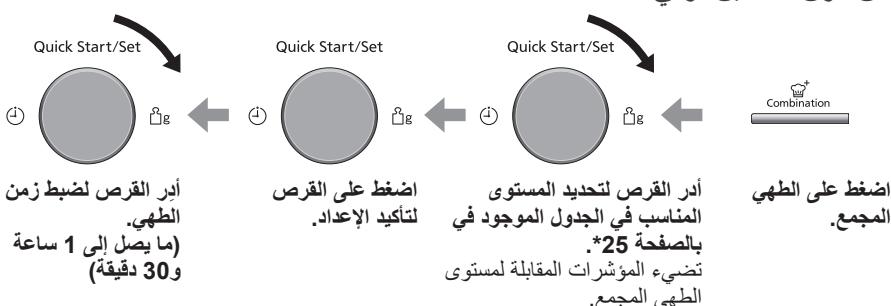
اضغط على زر البدء لبدء التسخين الأولي.
أدر القرص لتحديد المستوى المناسب في الجدول الموجود في
سيوضع المؤشر "P" ودرجة الحرارة في الشاشة في
بالصفحة 25*.
تضيء المؤشرات المقابلة لمستوى الطهي المجمع.

* يمكنك أيضًا الضغط على الطهي المجمع بشكل متكرر
لاختيار المستوى المناسب.



اضغط على البدء.
سوف يبدأ برنامج الطهي ويبدأ العد
التنازلي للوقت المعروض على الشاشة.

من دون تسخين أولي



أدر القرص لضبط زمن
الطهي. (ما يصل إلى 1
ساعة و30 دقيقة)
اضغط على القرص
لتتأكد الإعداد.
أدر القرص لتحديد المستوى
المناسب في الجدول الموجود في
بالصفحة 25*.
تضيء المؤشرات المقابلة لمستوى
الطهي المجمع.

* يمكنك أيضًا الضغط على الطهي المجمع بشكل متكرر
لاختيار المستوى المناسب.

اضغط على البدء.
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.

الطهي المجمع

يعني الطهي المجمع أنه يمكن الجمع بين وظائف الميكروويف والشوي والطهي بالحمل الحراري لتنويب الأطعمة وطهيها وتسيخنها. تقوم طاقة الميكروويف بطهي الطعام بسرعة بينما يعطي الشوي والطهي بالحمل الحراري التحمير والقرمشة التقليديين.



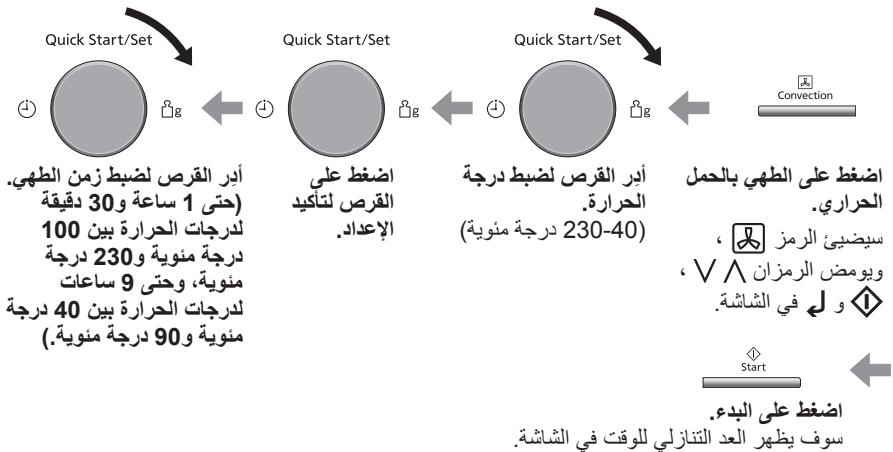
الاستخدامات	الطهي المجمع	الشاشة (المستوى)
الجراتان، خبز المعكرونة، اللازانيا، البطاطس المشوية	الميكروويف: 450 واط الشوي: 700 واط — الطهي بالحمل الحراري:	C-1 (الطهي المجمع 1)
أصناف المعجنات الصغيرة	الميكروويف: 250 واط الشوي: 950 واط 200 درجة مئوية*	C-2 (الطهي المجمع 2)
البيتزا المجمدة، الدجاج الكامل، الكيتشي، الفطائر	الميكروويف: 250 واط الشوي: 480 واط 200 درجة مئوية*	C-3 (الطهي المجمع 3)
منتجات البطاطس المجمدة، قطع الدجاج، الخضار المشوي	الميكروويف: 450 واط الشوي: 700 واط 200 درجة مئوية*	C-4 (الطهي المجمع 4)
الساندويشات، إعادة تسخين البيتزا	الميكروويف: 250 واط الشوي: 950 واط — الطهي بالحمل الحراري:	C-5 (الطهي المجمع 5)
شوي اللحم، البيتزا المجمدة، السمك الكامل، السجق، الجمبري المشوي	الميكروويف: الشوي: 950 واط 200 درجة مئوية*	C-6 (الطهي المجمع 6)

* قد لا تصل درجة الحرارة إلى 200 درجة مئوية حسب الطعام وزمن الطهي.

تابع في الصفحة القادمة

الطهي بالحمل الحراري

من دون تسخين أولي



درجة الحرارة	الأطباق المعدة سابقاً
40 درجات منوية	تحمير الخبز و عجينة البيتزا والزبادي
50 درجات منوية	إبقاء الطعام دافئاً
80 درجات منوية	تجفيف الطعام (الأعشاب والفواكه)
100 درجات منوية	فطاير المارينج*
120 درجات منوية	طبق اللحم والسمك
150 درجات منوية	البيض المطهى، حلوي الكاسترد
170 درجات منوية	فطيرة الكيتشنُ، الكوكيزُ، البسكويتُ، الكيك بالفواكه، المعكرونُ، عجينة الشو، الكيك الإسنجي
200 درجات منوية	اللحم المشوي، اللحم المطهو ببطء أو على نار هادئة، الخبز
220 درجات منوية	البيتزا، كيكة التارتُ، الجراثانُ

* يوصى باستخدام الرف الشبكي العلوي إذا كنت ترغب في أن يكون الطعام مطهو جيداً.

ملاحظات

- بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (اضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "اضافة وقت". (راجع الصفحة 30 للحصول على التفاصيل.)
- يمكنك تغيير زمن الطهي إذا لزم الأمر. أبر القرس لزيادة زمن الطهي أو تقليله. يمكن زيادة الوقت أو تقليله بزيادات قدرها 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
- عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة تسخين الأولى، ستomp ضرورة الصوت الصفير 3 مرات لتنذيرك بوضع الطعام في الفرن. افتح باب الفرن ووضع الطعام في الفرن ثم اغلق الباب.
- يمكن إدخال زمن الطهي بعد وصول الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى. في حالة عدم إدخال الوقت خلال 30 دقيقة، سيتوقف الفرن عن التسخين الأولى، وسيصدر صوت صفير 5 مرات ويعود إلى وضع الانتظار.
- لا يمكن التسخين الأولى للفرن لإعداد 40-60 درجة منوية.

تحذير!

يجب دائماً استخدام الرف الشبكي مع وجود الصبينة الزجاجية في موضعها. قم بازالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بإحكام. استخدم فلاترات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تتمس مطأط النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

الطهي بالحمل الحراري

يحتوي فرن الحمل الحراري على عنصر تسخين مزود بمروحة لتوفير التسخين الجاف اللازم لإنتاج أسطح خارجية مقزمشة ومحمرة. ستكون معظم الوصفات التقليدية مناسبة للاستخدام. (مثل البسكويت، والكيك، ومنتجات اللحوم، والعناصر المطهية) تتطلب معظم العناصر المطهية التسخين الأولى للفرن.



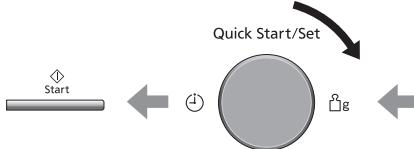
مع التسخين الأولى

بعد التسخين الأولى
(سيصدر صوت
صفير 3 مرات)،
افتح الباب وضع
الطعام في الفرن.

اضغط على زر البدء
لبدء التسخين الأولى.
سيوغمض المؤشر "P"
ودرجة الحرارة في
الشاشة في أثناء
التسخين الأولى.

أدر القرص لضبط
درجة الحرارة.*
230-70 درجة
منوية (P)
لا يمكن التسخين
الأولي ل الفرن حتى
درجات حرارة 40
درجة منوية و 60
درجة منوية.

اضغط على الطهي بالحمل
الحراري.
سيضيبي الرمز ، ، ، في الشاشة.



أدر القرص لضبط زمن
الطهي.
سوف يبدأ برنامج الطهي
ويبدأ الد النازل للوقت
المعروف على الشاشة.
اضغط على البدء.

(حتى 1 ساعة و 30 دقيقة)
لدرجات الحرارة بين 100
درجة منوية و 230 درجة
منوية، وحتى 9 ساعات
لدرجات الحرارة بين 70
درجة منوية و 90 درجة
منوية).

* يمكنك أيضًا الضغط على الطهي بالحمل الحراري بشكل متكرر لاختيار درجة الحرارة.

تابع في الصفحة القادمة

الشوي

ملاحظات

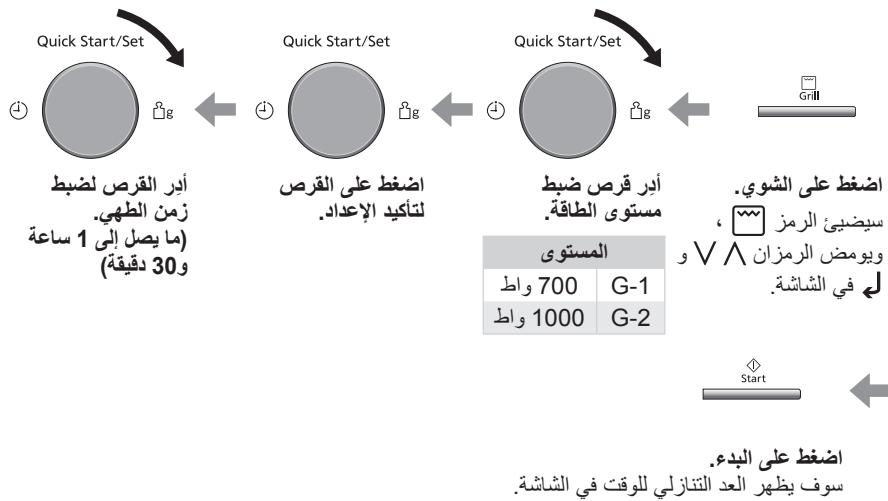
1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (اضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 30 للحصول على التفاصيل).
 2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. أدر القرص لزيادة زمن الطهي أو تقليله. يمكن زيادة الوقت أو تقليله بزيادات قدرها 10 ثوانٍ حتى 10 دقائق.
 3. ضع الطعام على الرف الشبكي على الصينية الزجاجية. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة في الأسفل لالتقاط الدهون وال قطرات.
 4. تحبب مطلاً تغطية الأطعمة أثناء الشوي.
 5. لا تعدد إلى التسخين الأولى للفرن.
 6. لا توجد أي طاقة ميكروويف في برنامج الطهي بالشوي.
 7. تحتاج معظم الأطعمة إلى التقليب في منتصف عملية الطهي. عند تقليب الأطعمة، افتح باب الفرن وقم بazar الـ hamal الشبكي بحذر باستخدام فنازين الفرن.
 8. بعد التقليب، قم بإعادة الأطعمة إلى الفرن وأغلق الباب، ثم اضغط على الـ "بدء".
 9. سوف تستمر شاشة الفرن في العد التنازلي خلال فترة الشوي المتبقية.
 10. تتوهج عناصر الشوي وتتوقف أثناء الطهي - وهذا أمر طبيعي.
 11. لا تلمس جهاز التسخين على التحجيف الداخلي عندما يكون التحجيف ساخناً. فقد لا يزال جهاز التسخين ساخناً.
 12. بعد استخدام الشوى، قل لا يعمل الجهاز لي بعض الوقت لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

تحذير

يجُب دائمًا استخدام الرف الشبكي مع وجود الصينية الزجاجية في موضعها. قم بـ**بارزة** الحامل الشبكي من الفنون من خلال الإمساك بالحامل والطريق المقاوم للحرارة بأحكام. استخدم فنازات الفن عن إزالة الملحقات. لا تتمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

الشوي

يُعد الشوي مفيداً بشكل خاص لشرائح اللحم الرقيقة أو شرائح اللحم أو الكباب أو النقانق أو قطع الدجاج. كما أنه مناسب للسترويشن الساخنة وجميع أطباق الجراثين.



تابع في الصفحة القادمة

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

إرشادات فك التجميد

الأجزاء الصغيرة من الطعام



يجب فصل الشرائح وقطع الدجاج في أسرع وقت بحيث يتم تذويب الجليد منها بالتساوي وبشكل كامل. يتم فك التجميد من الأجزاء الدهنية والأطراف بشكل أسرع. ضعها بالقرب من وسط الصينية الزجاجية.

خنزير

ستتطلب الأرغفة وقت انتظار يتراوح بين 5 و30 دقيقة للسماح للوسط بالذوبان. يمكن تقليل وقت الانتظار إذا تم فصل الشرائح عن بعضها وشق اللفائف والأرغفة إلى نصفين.

تلبيبات فك التجميد
تحقق من عملية فك التجميد عدة مرات، حتى لو كنت تستخدم البرامج التقليدية.
 يجب مراعاة أوقات الانتظار.

أوقات الانتظار

يمكن طهي أجزاء معينة من الطعام في الغالب بعد عملية فك التجميد مباشرة. ومن الطبيعي أن تتحمّد الأجزاء الكبيرة من الأطعمة من المنتصف. بعد فك التجميد، اتركها لمدة ساعة على الأقل. خلال وقت الانتظار هذه، تصبح درجة الحرارة موزعة بالتساوي ويتم فك تجميد الأطعمة من خلال الطهي بالحمل الحراري.
ملاحظة، إذا كنت لن تقوم بطهي الطعام مباشرة، فقم بتخزينه في الثلاجة.
تجنب مطافأ إعادة تجميد الأطعمة التي تم فك تجميدها بدون طهيها أولاً.

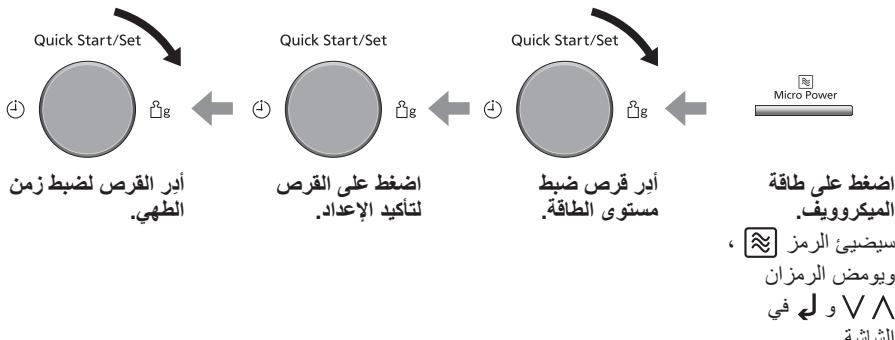
اللحم المفروم أو مكعبات اللحم والمأكولات البحرية



نظرًا لأن الأجزاء الخارجية من هذه الأطعمة يتم فك تجميدها بسرعة، فمن المضوري فصلها وتقطيع الأجزاء الكبيرة إلى صغيرة بشكل متكرر أثناء فك التجميد وإذابة الثلج عندما ينتهي فك تجميدها.

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

يجب أن تكون الصينية الزجاجية دائمًا في مكانها عند استخدام الفرن. تتوافر 5 مستويات مختلفة من طاقة الميكروويف (انظر الرسم البياني أدناه).



الحد الأقصى المتاح للوقت	مستوى الطاقة
30 دقيقة	مرتفعة 1000 واط
1 ساعة و30 دقيقة	متوسطة - مرتفعة 715 واط
1 ساعة و30 دقيقة	متوسطة 440 واط
1 ساعة و30 دقيقة	إذابة الثلج 250 واط
1 ساعة و30 دقيقة	المنخفضة 100 واط



اضغط على البدء.
سوف يظهر العدد التنازلي للوقت في الشاشة.

ملاحظات

- بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة 1 دقيقة تقريبًا. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 30 للحصول على التفاصيل).
- يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. أدير القرص لزيادة زمن الطهي أو تقليله. يمكن زيادة الوقت أو تقليله بزيادات قدرها 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
- أثناء الطهي، قد تهتز الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.
- للطبيخ متعدد المراحل، ارجع إلى الوارد بالصفحة 28.
- لا تستخدم وضع الميكروويف فقط مع أي ملحق معدني في الفرن.
- تحقق دائمًا من الطعام أثناء إزالة الجليد عن طريق فتح الباب ثم إعادة التشغيل. ليس من الضروري تغطية الطعام أثناء إذابة الجليد. لضمان نتيجة متساوية، قم بتنقلب أو لف أو تدوير أو العزل عدة مرات أثناء إذابة الجليد. بالنسبة للقطع الكبيرة والدواجن، أقفيها عند الوصول إلى نصف مدة إذابة الجليد.

تابع في الصفحة القادمة

قفل أمان الأطفال

سوف تجعل هذه الميزة عناصر التحكم بالفرن غير قابلة للتشغيل، ولكن يمكن فتح الباب. يمكن ضبط قفل أمان الطفل عندما تعرض الشاشة نقطة.

للإلغاء:



اضغط إيقاف/إلغاء 3 مرات خلال 10 ثوان.
سيتوقف ضوء الرمز .

اضغط على البدء 3 مرات في غضون 10 ثوان.
يعني الرمز في الشاشة.
يشير إلى "Child" (ال طفل) في الشاشة.

وظيفة البدء السريع

تتيح لك هذه الوظيفة البدء السريع لبرنامج الميكروويف بطاقة 1000 واط (عالية).

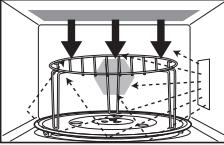
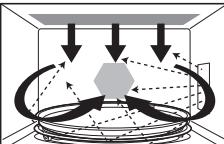


اضغط على البدء.
سيبدأ برنامج الميكروويف بطاقة 1000 واط (عالية)،
وسينفذ العد التنازلي للوقت على الشاشة.

أثير القرص لضبط زمن الطهي.
يُضبط مستوى طاقة الميكروويف تلقائياً على
1000 واط (عالية).

ملاحظات

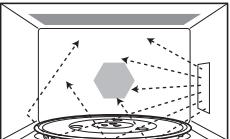
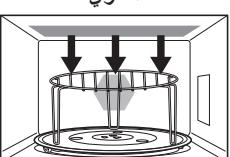
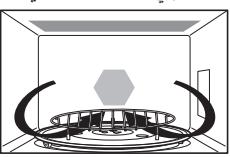
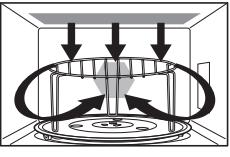
- أقصى زمن للطهي لوظيفة البدء السريع يبلغ 30 دقيقة.
- يمكّنك استخدام وظيفة البدء السريع لضبط المرحلة الأولى من الطبخ متعدد المراحل. اضبط المرحلة الثانية أو الثالثة بعد تدوير القرص. انظر الصفحة 28 للاطلاع على الطبخ متعدد المراحل.

الأوعية	الاستخدامات	استخدام الملحقات	وضع الطهي
<p>توضع الأطباق المقاومة للحرارة والتي يمكن استخدامها في الميكروويف مباشرة على الرف الشبكي أو على الصينية الزجاجية. صحن القلي على الصينية الزجاجية. لا تستخدم المعادن.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • طهي اللازانيا أو اللحم أو البطاطس أو غراثان الخضروات. • شوي قطع الدجاج (التقليل في منتصف الوقت). لا يوجد تسخين أولي 	<p>الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو صحن القلي</p>	<p>الشوي + الميكروويف C-1, C-5 (الطهي المجمع (5,1</p> 
<p>توضع الأطباق المقاومة للحرارة والتي يمكن استخدامها في الميكروويف مباشرة على الرف الشبكي أو على الصينية الزجاجية. صحن القلي على الصينية الزجاجية. لا تستخدم المعادن.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • تحميص اللحم والدواجن • إعادة التسخين والقرمشة (الكيشي، البيتزرا، الخبز، اللازانيا، الغراثان). <p>إعادة التسخين عند الحاجة</p>	<p>الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو صحن القلي</p>	<p>الشوي + الطهي بالحمل الحراري + الميكروويف C-2, C-3, C-4 (الطهي المجمع (4,3,2</p> 

■ ملاحظة

لا تستخدم صحن القلي مع الرف الشبكي.

وضع الطهي

الأوعية	الاستخدامات	استخدام الملحقات	وضع الطهي
استخدم الأطباق أو الأواني التي يمكن وضعها في الميكروويف مثل Pyrex® على الصينية الزجاجية مباشرةً. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> فك التجميد إعادة التسخين التنديب: الزبدة، الشوكولاتة، الجبن. طهي السمك، الخضروات، الفواكه، البيض. التحضير: الفواكه المطبوخة، المربي، الصلصات، الكاسترد، اللحم، السمك. طهي الكيك من دون لون. لا يوجد تسخين أولي 	لا يوجد (الصينية الزجاجية فقط)	الميكروويف 
إذا كنت تستخدم الأوعية، فاستخدم الأطباق أو الأواني المقاومة للحرارة، مثل Pyrex® مباعدة على الرف الشبكي أو الصينية الزجاجية.	<ul style="list-style-type: none"> شوي شرائح اللحم أو السمك الرقيقة. شوي التورت. تمهير الأطباق أو فطائر المارينيج. لا يوجد تسخين أولي 	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو صحن القلي	الشوي 
يمكن استخدام الصينية المعدنية المقاومة للحرارة على الرف الشبكي. لا تقم بوضع الأطباق مباشرةً على الصينية الزجاجية.	<ul style="list-style-type: none"> طهي العناصر الصغيرة في أذمنة طهي قصيرة: عجينة النطاير، البسكويت، الروول كيك. الطهي الخاص: لفائف الخبز، الكيك الإسفنجي. طهي البيتزا والتارت. تسخين الأولى الموصى به 	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو صحن القلي	الطهي بالحمل الحراري 
يمكن استخدام الصينية المعدنية المقاومة للحرارة على الرف الشبكي. لا تقم بوضع الأطباق مباشرةً على الصينية الزجاجية.	<ul style="list-style-type: none"> تمهير اللحوم، شرائح اللحم السميك. تمهير السمك، الخضروات. تسخين الأولى الموصى به 	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو صحن القلي	الشوي + الطهي بالحمل الحراري C-6 (الطهي المجمع) 

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 1-5)	الطهي بالحمل الحراري	الشوي C-6 (الطهي المجمع 6)	الميكروويف	الوعاء
X	ملاحظة: لا يمكن استخدام أواني الوجبات ذات المقابض المصنوعة من الراتنج.	ملاحظة: لا يمكن استخدام أواني الوجبات ذات المقابض المصنوعة من الراتنج.	X	إناء المعدني 
X	X	X	X	الفش، الخيرزان، الخشب 
X	X	X	✓	شريط الأمان الآمن للاستخدام في الميكروويف 
X	✓	✓	X	ورق الألومينيوم 
X	✓*	X	✓*	إناء طهي من السيليكون 
X	X	X	✓	ورق مشمع 
X	X	X	X	أكياس ورقية بنية اللون 
✓	✓*	✓*	✓	أكياس الطهي في الفرن 
X	X	X	✓	مناشف ورقية ومناديل 
X	X	X	✓	أجهزة الترمومتر آمن الاستخدام في الميكروويف 
X	✓	✓	X	تقليدي

دليل تجهيزات الطهي والأواني

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 5-1)	الطهي بالحمل الحراري	الشوي (الطهي المجمع 6)	الميكروويف	الوعاء
ملاحظة: لا تضع صحن القلي على الرف الشبكي.	✓	✓	✗	الملحق المستخدم صحن القلي 
✓	✓	✓	✗	الملحق المستخدم الحامل الشبكي 
✓	✓	✓	✓	وعاء زجاجي مقاوم للحرارة 
✗	✗	✗	✗	أوعية زجاجية غير مقاومة للحرارة 
✗	✗	✗	✓	وعاء بلاستيكي مقاوم للحرارة 
✗	✗	✗	✗	أوعية بلاستيكية غير مقاومة للحرارة 
✓	✓	✓	✓	أوعية السيراميك والخزف 
✓*	✓*	✓*	✓*	أوعية ورقية يمكن التخلص منها 
✗	✗	✗	✗	أوعية الورنيش 

* راجع توصيات شركة التصنيع، أو يجب أن تكون قادرة على تحمل الحرارة، أو اتبع إرشادات الوصفة.

ملاحظة:

- قد يبيه لون أوعية السيراميك أو الخزف مع وجود بقع داخلية ملونة. لا تستخدم هذا الوعاء.

الملاحقات

الحامل الشبكي	صحن القلي	الصينية الزجاجية	الوضع
			الميكروويف
✓	✓	✓	الشوي
✓	✓	✓	الطهي بالحمل الحراري
✓	✓	✓	الشوي + الطهي بالحمل الحراري (الطهي المجمع 6) C-6
✓	✓*	✓	الشوي + الميكروويف C-1, C-5 (الطهي المجمع 5,1)
✓	✓*	✓	الشوي + الطهي بالحمل الحراري+الميكروويف C-2, C-3, C-4 (الطهي المجمع 4,3,2)

* لا تضع صحن القلي على الرف الشبكي.

ملاحظة:

- احرص دائمًا على تشغيل الفرن مع وضع الصينية الزجاجية في مكانها.

لوحة التحكم

صوت صغير

عند الضغط على الزر بشكل صحيح، فسوف يصدر صوت صغير. في حالة الضغط على الزر ولم يصدر صوت تنبية، فإن الوحدة لا تقبل التعليمات أو يتغير عليها تنفيذها. سوف يصدر الفرن تنبيهاً مرتين بين المراحل المبرمجة عند الدرجة التي يلزم عنها تقليل الأطعمة في وضع قوائم تلقائية. بعد اكتمال التسخين الأولي في وضع الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، سيصدر صوت الصفير ثلاث مرات. في نهاية أي برنامج كامل، سوف يصدر الفرن تنبيهاً 5 مرات، وسيتم عرض "End" (انتهى) على الشاشة.

ميزة القرص



- ① زمن الطهي، الوزن، الطاقة، درجة الحرارة
أدر القرص أولاً لإدخال زمن الطهي لوظيفة البدء السريع. (الصفحة 18)
بعد تحديد وضع الطهي اليدوي، أدخل الوقت أو الوزن أو الطاقة أو درجة الحرارة عن طريق تدوير القرص.
استخدم القرص لوظيفة إضافة الوقت (الصفحة 30)

الضبط

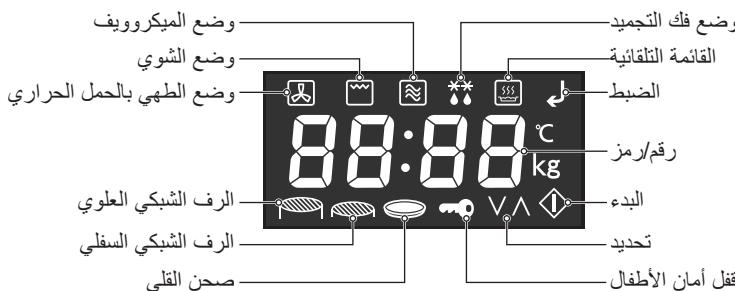
اضغط على القرص لتأكيد الإعداد.

سيومض مؤشر الضبط (L) عند الحاجة إلى تأكيد الإعداد.

- ③ قوائم تلقائية (إعادة التسخين التلقائي، قائمة طعام صحية/إعادة خبز، قوائم تلقائية)

بعد الضغط على إعادة التسخين التلقائي، أو قائمة طعام صحية/إعادة خبز، أو قوائم تلقائية، أدر القرص لتحديد قوائم تلقائية.

نافذه العرض



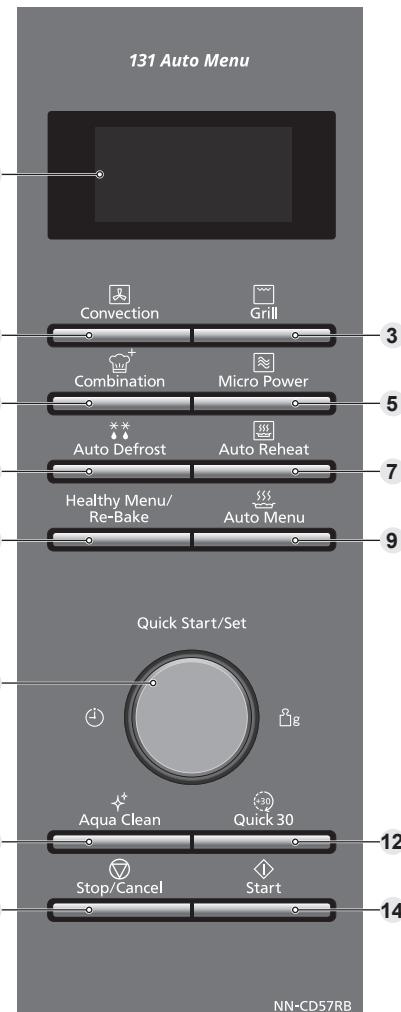
- عند توصيل الفرن لأول مرة، سوف يظهر "88.88" على الشاشة.
- سيومض مؤشر البدء عند اكتمال الإعداد ويكون التسخين الأولي أو الطهي جاهزاً للبدء. اضغط على زر البدء لبدء التسخين الأولي أو الطهي.
- سيومض مؤشر الضبط عند الحاجة إلى تأكيد الإعداد. اضغط على القرص لتأكيد الإعداد والمتابعة للإعداد التالي.
- يشير مؤشر الرف الشبكي العلوي والرف الشبكي السفلي وصحن القلى إلى الملحق المقرر استخدامه مع كل القوائم التلقائية.
- سيومض مؤشر التحديد عندما يكون تغيير الإعداد ممكناً عبر تدوير القرص.

لوحة التحكم

- 1 نافذة العرض (بالصفحة 12)
عند توصيل قابس الفرن لأول مرة يظهر
في نافذة الشاشة "88.88".
- 2 زر **(الطهي بالحمل الحراري Convection)**
- 3 زر **Grill (الشوي)**
- 4 زر **Combination (الطهي المجمع)**
- 5 زر **Micro Power (طاقة الميكروويف)**
- 6 زر **Auto Defrost (مذوب جليد أوتوماتيكي)**
- 7 زر **Auto Reheat (إعادة التسخين التلقائي)**
- 8 زر **Healthy Menu/Re-Bake (قائمة طعام صحيه/إعادة خزن)**
- 9 زر **Auto Menu (قوائم تلقائية)**
- 10 الفرض
يتضمن الفرض 3 وظائف (راجع التفاصيل في
الصفحة 12)
- 11 زر **Aqua Clean (برنامجه التنظيف)**
- 12 زر **Quick 30 (السريع 30)**
- 13 زر **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)**
قبل الطهي:
ضغطه واحدة تمحو التعليمات الخاصة بك.
أثناء الطهي:
ضغطه واحدة توقف برنامجه الطهي مؤقتاً. ضغطه
آخر تلغى كل التعليمات الخاصة بك وسوف
تظهر نقطه على الشاشة.
- 14 زر **Start (البدء)**
تسمح الضغطة الواحدة للفرن ببدء العمل. إذا تم
فتح الباب أو الضغط على إيقاف/إلغاء مرة واحدة
أثناء تشغيل الفرن، فإنه يجب الضغط على البدء
مرة أخرى لإعادة تشغيل الفرن.

ملاحظات

1. إذا لم يتم الضغط على البدء لمدة 6 دقائق بعد
إعداد برنامجه الطهي، فسوف يقوم الفرن بإلغاء
برنامجه الطهي تلقائياً. ستعود الشاشة إلى النقطة.
2. ضع الفرن حتى لا تكون نافذة العرض أعلى من
مستوى العين للحصول على تجربة عرض
مثالية.

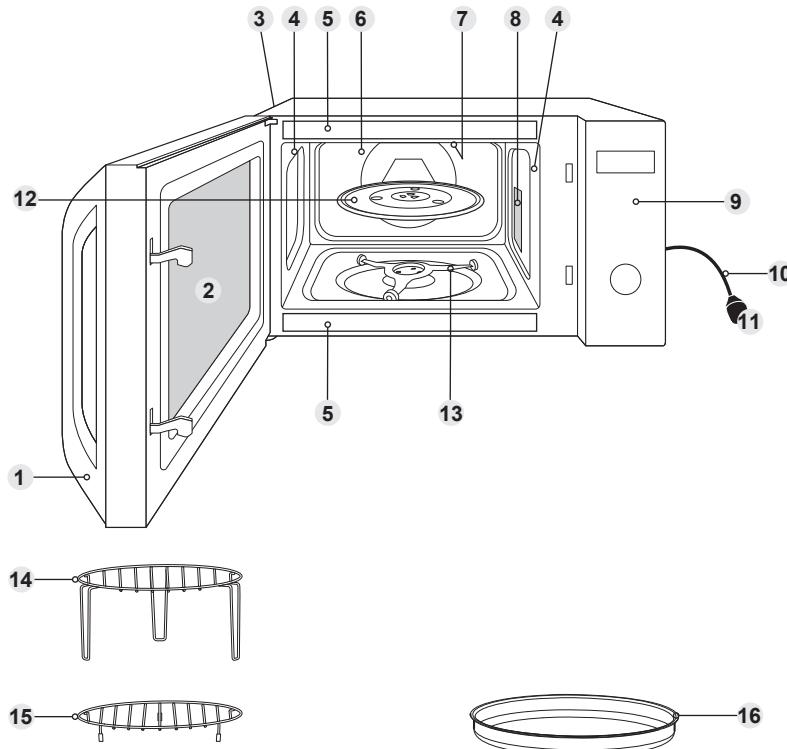


قد تحتوي لوحة التحكم لديك على اختلافات في
المظهر، ولكن الكلمات والوظائف متماثلة.

تابع في الصفحة القادمة

أجزاء الفرن

8. دليل تثبيم الميكروويف
(تجنب إزالته)
 9. لوحة التحكم
 10. سلك إمدادات الطاقة
 11. المقابس
 12. الصينية الزجاجية
 13. البكرة الحلقية
 14. الرف الشككي العلوي
 15. الرف الشككي السفلي
 16. صحن القلي
1. مقبض الباب
اسحب لفتح الباب. يؤدي فتح الباب أثناء الطهي إلى إيقاف عملية الطهي مؤقتاً بدون إلغاء البرنامج. يُستأنف الطهي بمجرد إغلاق الباب ويتم الضغط على زر البدء. ومن الآمن تماماً أن تفتح الباب في أي وقت أثناء برنامج الطهي، فليس هناك خطر من التعرض لموجات الميكروويف.
 2. نافذة الفرن
 3. فتحات التهوية الخارجية
 4. فتحة التهوية
 5. ملصقات القوانين
 6. سخان الطهي بالحمل الحراري
 7. عناصر الشوي



يتم الصاق بطاقة التعريف والتحذير على الفرن.

■ ملاحظة
هذا التوضيح للإشارة فقط.

الشريط البلاستيكي

يساعد الشريط اللاصق على الحفاظ على الطعام رطباً ويساعد البخار المحاصر في تسريع زمن الطهي. قم بالقفز قبل الطهي للسماح بخروج البخار الزائد. احترس دائماً عندما تزيل الشريط اللاصق عن الطبق لأن البخار المترافق سوف يكون ساخناً للغاية.

الترتيب

يجب وضع الأطعمة الفردية مثل أجزاء أو قطع الدجاج، على طبق بحيث تكون الأجزاء الأكثر سماكة نحو الخارج.

فحص الطعام



من الضروري فحص الطعام أثناء وبعد زمن الطهي الموصى به، حتى لو تم استخدام البرامج التلقائية (تماماً كما يمكنك فحص الطعام المطبوخ في فرن تقليدي). قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من الطهي إذا لزم الأمر.

حجم الطبق



اتبع أحجام الطبق المحددة في الوصفات، لأنها تؤثر على الطبخ ومرات إعادة التسخين. تتضخم كمية الطعام الموزعة في طبق أكبر وتتسخن بسرعة أكبر.

التقطيف

طالما يعمل الميكروويف على جزيئات الطعام، ف يجب الحفاظ على الفرن نظيفاً دائماً. يمكن إزالة بقع الطعام العنيدة باستخدام منظف رذاذ ميكروويف ذو علامة تجارية، يتم رشه على قطعة قماش ناعمة. قم دائماً بمسح الفرن لتجفيفه بعد التقطيف.

الشكل



الأشكال المتسلسلة تتضخم بالتساوي. يتضخم الطعام بشكل أفضل في الميكروويف عندما تكون في مكان في واء مستدير بدلاً من مربع.

درجة حرارة البدء

كلما كان الطعام أبرد، استغرق وقت تسخين أطول. يستغرق الطعام الخارج من الثلاجة وقتاً أطول لإعادة تسخينه عن الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة.

السوائل



يجب تقليب جميع السوائل قبل التسخين وفي منتصف مدة التسخين وبعده. ويجب تقليل المياه بشكل خاص قبل وأثناء التسخين، لتجنب الفرakan. لا تقوم بتتسخين السوائل التي سبق غليها. لا تقرط في التسخين.

القلب والتقطيف

تتطلب بعض الأطعمة التقطيف أثناء الطهي. يجب قلب اللحوم والدواجن بعد نصف زمن الطهي.

إرشادات عامة

محتوى الرطوبة

يتباين محتوى الرطوبة في العديد من الأطعمة الطازجة مثل الخضروات والفواكه الرطوبة خلال الموسم. ولهذا السبب قد يكون من الضروري تعديل زمن الطهي. فقد تجف المكونات الجافة مثل الأرز والمعكرونة أثناء التخزين حتى زمن الطهي.

الثقب



سوف يؤدي الجلد أو الغشاء على بعض الأطعمة إلى تكون البخار أثناء الطهي. يجب فتح هذه الأطعمة أو تقطير الشراب الجلدي قبل الطهي للسماح للبخار بالهروب. البيض والبطاطس والفتافح والنافاق وخلافه، سوف تحتاج جميعاً إلى ثقبها قبل الطهي. لا تحاول غلى البيض في قشرته.

التغطية



قم بتغطية الأطعمة بشراب الميكرويف اللاصق أو غطاء. قم بتغطية الأسماك والخضروات واليختة، والحساء. لا تغطي الكعك أو الصلصات أو البطاطس المشوية ببشرها أو بنود المعجنات.

الكتافة

تسخن الأطعمة المسامية الهوائية بسرعة أكبر من الأطعمة الثقيلة الكثيفة.

وقت البقاء الأطعمة الكثيفة مثل اللحوم والبطاطس، والكعك، تتطلب وقت بقاء (داخل أو خارج الفرن) بعد الطهي، للسماح للحرارة لإنزال التسويق في وسط الطعام طهي الطعام بشكل شامل تماماً. قم بتنطية قطع اللحم، والبطاطس المشوية ببشرها، برقائق الومينيوم، أثناء فترة البقاء.

تحتاج قطع اللحم إلى 10-15 دقيقة تقريباً، والبطاطس المشوية ببشرها إلى 5 دقائق. إن الأطعمة الأخرى مثل وجبات الطعام والخضروات والأسماك وخلافه تتطلب وقت بقاء من 5-2 دقيقة. إذا لم ينضج الطعام بعد وقت البقاء، فقم بإعادته إلى الفرن ونضج لمزيد من الوقت. بعد إزالة ثلج الطعام، ينبغي أيضاً السماح بوقت بقاء.

الكمية



تنضج الكميات الصغيرة أسرع من الكميات الكبيرة، وسوف تسخن الوجبات الصغيرة بسرعة أكبر من الوجبات الكبيرة.

التباعد



تنضج الأطعمة بسرعة أكبر وبشكل متساوٍ إذا كانت متباينة. لا تكون أبداً الأطعمة فوق بعضها.

الأغطية

قد دائماً بازالة أغطية الأواني والأوعية وعلب طعام الوجبات الجاهزة قبل وضعها في الميكروويف. وإذا لم تقم بتنقير الخار بعد ذلك، فقد يتراكم الضغط في الداخل ويسبب انفجار حتى بعد توقيف الطهي في الميكروويف.

رجاجات إرضاع الطفل وأوعية الطعام

عند إعادة تسخين رجاجات إرضاع الطفل، قد دائماً بازالة الجزء العلوي والحلمة. فقد يسخن السائل الموجود في الجزء العلوي أكثر بكثير من ذلك الموجود في الجزء السفلي، ويجب الرج جيداً قبل التحقق من درجة الحرارة. وينبغي القيام بذلك قبل التناول لتجنب الاحتراق. انظر الوارد بالصفحة 111.

البيض المسلوق

يجب عدم تسخين البيض في قشوره والبيض المسلوق الناضج في أفران الميكروويف لأنها قد تنفجر حتى بعد انتهاء تسخينها في الميكروويف.

الأطعمة ذات القشور

تعتبر البطاطس والتفاح وصفار البيض والخضروات الكاملة والنافاق أمثلة على المواد الغذائية ذات الجلد غير المسامية. يجب تقبيلها باستخدام شوكة قبل الطهي لمنع الانفجار.

الورق والبلاستيك

عند تسخين الطعام في أوعية من البلاستيك أو الورق، أبق عينك على الفرن بسبب احتماله الاشتعال. لا تستخدم أسلاك روابط ملوية مع أكياس التحميص لأنه قد يحدث نقوس.

لا تستخدم منتجات ورقية معد تدويرها، على سبيل المثال، لفائف المطبخ ما لم يذكر أنها مصممة خصيصاً للاستخدام في فرن الميكروويف. تحتوي هذه المنتجات على شوائب قد تسبب شرر وأو حرائق عند استخدامها.

السوائل

قد يؤدي التسخين بالميكروويف للمشروبات إلى تأثير الغليان الانبثaci، وبالتالي ينبغي توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء. لمنع احتمالية الغليان المفاجئ يجب اتخاذ الخطوات التالية:

- تجنب استخدام أووعية مستقيمة من الجانب ذات عنق ضيق.
- لا تقرط في التسخين.
- قم بتنقلب السائل قبل وضع الوعاء في الفرن وممرة أخرى في منتصف الوقت أثناء وقت التسخين.
- بعد التسخين، اترك الفرن لي بعض الوقت، وقلب مرة أخرى قبل إزالة الوعاء بعناية.

القلي العميق

لا تحاول القلي في الفرن.

التقوس

قد يحدث تقوس عن طريق الخطأ في حالة استخدام وعاء معدني أو تلف الرف الشبكي أو استخدام وزن غير صحيح للأغذية. إن التقوس عبارة عن ومضات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، قم بليقاف تشغيل الجهاز على الفور. في حالة عدم ملاحظة الفرن واستمر هذا فقد يسبب تلف للجهاز. استمر في الطهي في وضع الشوكي.

ميزان حرارة لللحوم

استخدام ميزان حرارة اللحوم للتحقق من درجة طهي قطع اللحم والدواجن فقط عندما يتم إزالة اللحوم من الميكروويف. إذا كانت ناقصة النضج، فقم بإعادتها إلى الفرن واطهيهما لبعض دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. لا تترك مقياس حرارة اللحوم التقليدي في الفرن عند استخدام الميكروويف.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

زمن الطهي القصير

نظرًا لأن زمن الطهي بالميكرويف أقصر بكثير من طرق الطهي الأخرى، فمن الضروري عدم تجاوز زمن الطهي الموصى به دون فحص الطعام أولاً.

وهناك عوامل تؤثر على زمن الطهي منها: درجة الطهي المفضلة، ودرجة حرارة البدء، والارتفاع، والحجم، والكمية وشكل الأطعمة والأوانى المستخدمة. وبينما تصبح أكثر درأة بالفرن، فسوف تكون قادرًا على ضبط هذه العوامل.

فمن الأفضل أن يكون الطعام ناقص النضج وليس مفرط النضج. إذا كان الطعام ناقصًا النضج، فإنه يمكن إعادةه إلى الفرن دائمًا لمزيد من الطهي. أما إذا كان مفرط النضج، فلا شيء يمكن القيام به. أبداً دائمًا بالحد الأدنى لزمن الطهي.

هام

إذا تم تجاوز زمن الطهي الموصى به، فسوف يفسد الطعام وقد تشتعل النيران في الظروف القصوى وربما يتلف الجزء الداخلى من الفرن.

الكميات الصغيرة من الأطعمة

تؤخ الحذر عند تسخين كميات صغيرة من الطعام حيث يمكن احتراقها أو تجفيفها أو إمساك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتاً طويلاً. قم دائمًا بتقييم زمن الطهي على مدة قصيرة وتحقق من الطعام من آن إلى آخر.

الأطعمة منخفضة الرطوبة

تؤخ الحذر عند تسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة، على سبيل المثال، الخبز، والشوكولاتة، والفشار، والبسكويت والمعجنات. فقد تحرق أو تجف أو تمسك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتاً طويلاً. إننا لا نوصي بتتسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة مثل الفشار.

لقد تم تطوير هذا الفرن للاستخدام الغذائي. ولا نوصي باستخدامه لتسخين المواد غير الغذائية مثل أكياس الفم العلاجية/الأكياس الساخنة أو زجاجات المياه الساخنة.

إعادة التسخين

من الضروري أن يتم تقديم الطعام المعاد تسخينه "ساخناً للغاية".

قم بإزالة الطعام من الفرن وتحقق من أنه "ساخناً للغاية"، أي أن البخار ينبغي أن ينبع من جميع أجزاءه وهناك فقاعات في الصلصة. (إذا كانت لديك رغبة، يمكنك اختيار التحقق من أن الغذاء قد وصل إلى 72 درجة مئوية بميزان حرارة الغذاء - ولكن تذكر ألا تستخدم ميزان الحرارة داخل الميكرويف).

بالنسبة للأطعمة التي لا يمكن تقلييها، مثل، اللازانيا، وفطيرة الراعي، فإنه ينبغي القطع من المنتصف بسكين للتحقق من خلاها مما إذا كان قد تم تسخينها جيدًا أم لا. حتى إذا كان قد تم اتباع تعليمات عبوة الشركة المصنعة، فتأكد دائمًا من أن الطعام ساخناً للغاية قبل التقديم وفي حالة الشك، قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من التسخين.

وقت البقاء

يشير وقت البقاء إلى الفترة في نهاية الطهي أو إعادة التسخين إلى متى يتم ترك الطعام قبل تناوله، أي إنه الوقت المتبقى الذي يسمح بإعادة التسخين في الطعام لاستمرار الإجراء إلى الوسط، وبالتالي القضاء على المناطق الباردة.

التنظيف

يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا طعام. قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن، وموانع تسرب الباب ومناطق موائع تسرب الباب بانتظام. عندما تلتقط المواد الغذائية أو السوائل المنسوجة بجدار الفرن، فامسح موائع تسرب الباب ومناطق موائع تسرب الباب بقطعة قماش رطبة. قد يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تدهور الأسطح مما قد يؤثر سلبًا على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.

لا تستخدم منظف البخار لغرض التنظيف.

الملحقات

تحتوي الفرن على مجموعة متنوعة من الملحقات.

اتبع دائمًا الإرشادات المقدمة لاستخدام الملحقات.

البكرة الحلقية

■ لا تقم بإزالة البكرة الحلقية من تجويف أرضية الفرن.

■ يجب تنظيف البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بشكل متكرر لمنع الضوضاء وتراكم الطعام المتبقى.

■ يجب دائمًا استخدام البكرة الحلقية للطبخ مع الصينية الزجاجية.

■ إذا قمت بإزالة البكرة الحلقية عن دون قصد، فأعد وضعها برفق في الفتحة الموجودة وسط تجويف أرضية الفرن، وتأكد من وضعها بشكل صحيح على عمود الدوران الموجود أسفلها. يتضمن عمود الدوران سطحًا مستويًا مصممًا لثبيت البكرة الحلقية بإحكام في مكانها أثناء التشغيل.

الحامل الشبكي

■ يستخدم الحامل الشبكي في تحمير الأطباق الصغيرة كما يساعد في التدوير الجيد للحرارة.

■ يلزم استخدام الرف الشبكي المعدني فقط حسب الرغبة مع الشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع. تجنب استخدامه مع الميكروويف فقط. لا تستخدمه في حالة تشغيل الفرن على أقل من 200 جم (7 أوقية) من الطعام في برنامج الطهي المجمع اليدوي. قد ينتج عن الفشل في استخدام الملحقات بشكل صحيح تلف الفرن الخاص بك.

■ عند استخدام وضع الطهي المجمع، تجنب وضع أي وعاء من الألومنيوم أو وعاء معدني على الرف الشبكي مباشرة. احرص دائمًا على إدخال طبق أو إناء زجاجي بين الرف الشبكي ووعاء الألومنيوم. سيمعن ذلك حدوث شرر قد يسفر عن تلف الفرن.

صحن القلي

■ لا تستخدم هذا أبدًا مع وضع الميكروويف فقط. احرص دائمًا على وضع الصينية في وسط الصينية الزجاجية وتأكد من عدم ملامستها جدار تجويف الفرن. فقد يترب على الفشل في القيام بذلك حدوث شرر قد يسفر عن تلف التجويف.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

التركيب

فحص فرن الميكروويف

قم بإخراج الفرن من الصندوق، وإزالة جميع مواد التعبئة، وفحص الفرن بحثاً عن أي تلف مثل خدوش، أو كسر أقفال الباب أو شفوق في الباب. إذا وجدت أي تلف، فبلغ الوكيل على الفور. لا تقم بتركيب فرن ميكروويف تالف.

تعليمات التأريض

هام: يجب تأريض هذه الوحدة على نحو صحيح لسلامتك الشخصية. إذا لم يتم تأريض منفذ التيار المتردد لديك، فسوف تكون مسؤولة العميل الشخصية أن يستبدل بمقبس حائطي معرض بشكل صحيح.

فولتيية التشغيل

يجب أن تكون فولتية مماثلة لما هي محددة على البطاقة الملاصقة على الفرن. إذا تم استخدام فولتية أعلى من المحددة، فقد يؤدي هذا إلى نشوب حريق أو أضرار أخرى.

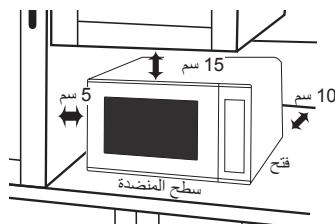
وضع الفرن

هذا الجهاز مصمم لاستخدامه في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبينات العمل الأخرى؛
- بيوت المزارع؛
- عن طريق النزلاء في الفنادق والموئليات وبينات السكنية الأخرى؛
- بينات من نوعية العيّت والإفطار.

1. ضع الفرن على سطح مستو ومستقر، ما يزيد عن 85 سم فوق الأرض.
يعتبر الجهاز من النوع القائم الحر ويتعين عدم وضعه في خزانه.

2. عند تركيب هذا الفرن، يجب أن يكون من السهل عزله عن مصدر الكهرباء عن طريق سحب القابس أو تشغيل قاطع الدائرة.
3. للتشغيل السليم، تأكد من دوران الهواء بشكل كافي في الفرن.



4. لا تضع هذا الفرن بالقرب من طاقم مطبخ كهربائي أو غاز.
5. تجنب إزالة القوائم.
6. هذا الفرن ملائم فقط للاستخدام المنزلي. تجنب استخدامه في بيوت خارجية.
7. تجنب استخدام فرن الميكروويف في رطوبة عالية.
8. يجب ألا يلمس سلك الطاقة الجزء الخارجي للفرن. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة. لا تدع السلك معلقاً على حافة طاولة أو منضدة المطبخ. لا تغمر السلك أو القابس أو الفرن في الماء.
9. لا تغلق فتحات التهوية. فقد يسخن الفرن إذا تم غلق هذه الفتحات في أثناء التشغيل. وفي هذه الحالة يتم حماية الفرن بجهاز أمان حراري ولا يستأنف التشغيل إلا بعد أن يبرد.
10. هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
11. عندما يصبح من الضروري استبدال مصباح الفرن، يرجى الرجوع إلى الوكيل.

11. يحتوي الفرن على سخانين موضوعين أعلى الفرن. بعد استخدام وظيفة الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي، تصبح هذه الأسطح ساخنة للغاية. يجب توخيحذر لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
ملاحظة: بعد الطهي باستخدام هذه الأوضاع، تكون ملحقات الفرن في غاية السخونة.
12. عند استخدام وظيفة الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي وبعدها، لا تلمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو الفرن عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.
13. في حالة ابتعاث دخان أو حريق في الفرن، اضغط على زر إيقاف/إلغاء واترك الباب مغلقاً لإخماد أي نيران. قم بفصل سلك الطاقة، أو إيقاف تشغيل الطاقة في الصمامات أو لوحة قاطع التيار.
14. يجب استبدال مصابيح الفرن عن طريق فني صيانة مدرب من قبل الشركة المصنعة. ولا تحاول إزالة الغلاف الخارجي عن الفرن.
15. يجب عدم استخدام الأوعية أو الأطباق المعدنية ذات حافة معدنية عند الطهي باستخدام الميكروويف، وإلا سيحدث شرر.
5. الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو المجالات أو الملابس وتسخين حشوat التدفئة، والنعل، والإسفنج، والقمash المبلل وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتغال أو النيران.
6. قبل الاستخدام، تحقق من أن الأواني/الأوعية مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
7. لن يعمل الفرن إلا والباب مغلق.
8. عند عدم استخدام الفرن، لا تقوم بتخزين أي أشياء بخلاف ملحقات الفرن داخل الفرن تحسباً لتشغيله بالخطأ.
9. لا يجب تشغيل الجهاز باستخدام وظائف الميكروويف أو الطهي المجمع بدون وجود طعام داخل الفرن. فقد يؤدي التشغيل بهذه الطريقة إلى تلف الجهاز.

10. تحذير! أسطح ساخنة

تصبح الأسطح الخارجية للفرن، بما فيها فتحات التهوية على الكابينة وباب الفرن ساخنة أثناء الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي. يجب توخي الحذر واستخدام القفازات عند فتح الباب أو إغلاقه وعند إدخال أو إخراج الطعام والملحقات.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

تحذير

تحذير

1. لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات في الباب أو مثبت لوحة التحكم أو مقابض تثبيق الأمان أو أي جزء آخر من الفرن. ولا تقم بإزالة اللوحة الخارجية من الفرن التي توفر الحماية من التعرض لطاقة الميكرويف.

يجب إجراء التصليحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.

2. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به سلك أو قابس تالف، أو إذا كان لا يعمل بشكل جيد، أو إذا كان قد تلف أو سقط. إذا أنه من الخطورة على أي شخص غير فني الصيانة المدرب من قبل الشركة المصنعة أن يُجري خدمة إصلاح.

3. إذا تعرض سلك إمداد الطاقة للتلف، فيجب تغييره لدى الشركة المصنعة أو وكلل الصيانة التابع لها أو شخص مؤهل لتجنب أية أخطار.

4. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قبلأشخاص من ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك مالم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسؤول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.

يجب مراعاة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

1. يجب تنظيف مواقع تسريب الباب ومناطق من التسريب بقطعة قماش رطبة. يجب فحص الجهاز بحثاً عن تلف في مواقع التسرب في الباب ومناطق مواقع التسرب في الباب، وفي حالة تلف هذه المناطق، فلا ينبغي تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة مدرب من قبل جهة التصنيع.

2. يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق حيث أنها تكون عرضة للافجار.

3. عندما يتطلب الفرن الخاص بك صيانة، فاستدعي مهندس Panasonic المحلي (دعم العملاء). إذ أنه من الخطورة على أي شخص آخر غير الشخص المختص أن يقوم بأي صيانة أو عملية إصلاح تتخطى على إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية من التعرض لطاقة الميكرويف.

4. قد تصبح الأجزاء سهلة الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

5. عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف البالغين بسبب درجة الحرارة التي يتم توليدها.

6. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

المحتويات

2	تعليمات مهمة من أجل السلامة.....
8	إرشادات عامة.....
10	أجزاء الفرن.....
11	لوحة التحكم.....
13	الملحقات.....
14	دليل تجهيزات الطهي والأواني.....
16	وضع الطهي.....
18	قفل أمان الأطفال.....
18	وظيفة البدء السريع.....
19	ميكرورويف الطبخ وإذابة الثلج.....
21	الشوي.....
23	الطهي بالحمل الحراري.....
25	الطهي المجمع.....
28	الطبخ متعدد المراحل.....
30	ميزنة السريع 30.....
30	ميزنة إضافة الوقت.....
31	مندوب جليد أوتوماتيكي.....
32	قوائم تلقائية.....
33	قوائم تلقائية.....
35	إعادة التسخين التلقائي.....
37	قائمة طعام صحية/إعادة خبز.....
40	الطبق الرئيسي.....
50	تنورى/شوى.....
59	أكلات يابانية.....
64	شوربة/وجبة حقيقة.....
73	حلويات/كيك/بسكويت.....
91	الطبق الجانبي (مرق).....
102	الطبق الجانبي (جاف).....
110	استخدام برنامج برنامج التنظيف.....
111	إرشادات الطبخ وإعادة التسخين.....
112	أسئلة وأجوبة.....
113	العناية بالفرن الخاص بك.....
114	المواصفات.....

شكراً لك على شرائك جهاز **Panasonic**.

تعليمات مهمة من أجل السلامة:

قبل تشغيل الفرن، يرجى قراءة هذه التعليمات والاحتياطات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

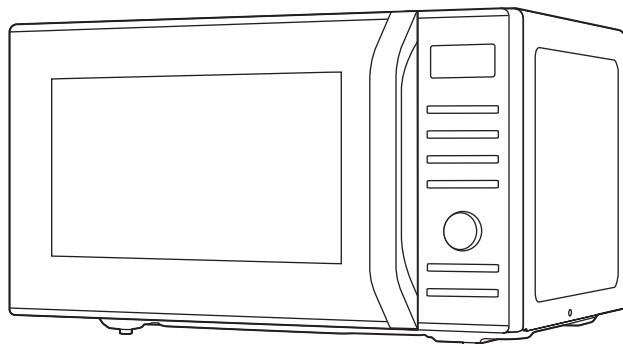


Panasonic®

تعليمات التشغيل (ترجمة التعليمات الأصلية)

الطهي بالحمل الحراري/الشوي/فرن الميكروويف

للاستخدام المنزلي فقط



رقم الطراز **NN-CD57RB**