

# Panasonic®

## Operating Instructions (Original instructions)

### Convection / Grill / Microwave Oven

### Household Use Only



### Model No. NN-CD67MB



# 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
Setting the clock .....	18
Child safety lock .....	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
Using the timer .....	31
Kitchen timer.....	31
Standing time.....	31
Delay start .....	32
Auto Defrost.....	33
Auto Menu .....	34
List of the Auto Menu.....	35
Auto Reheat.....	37
Healthy Menu (Air Frying Menu)/Re-Bake.....	39
Main Dish.....	42
Side Dish (Gravy) .....	52
Side Dish (Dry) .....	63
Soup/Snack .....	71
Tandoori/Grill .....	80
Japanese .....	89
Dessert/Cake.....	94
Cooking and reheating guidelines .....	112
Questions and answers .....	113
Care of your oven .....	114
Specifications .....	116

**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/Reset 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.

# 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.

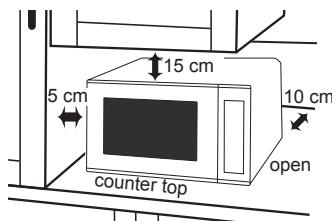
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.

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 on the left side and back of the oven. 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.

- 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

- The roller ring and the oven 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 Ceramic tray.

### 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 metal 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

- Always place the tray in the centre of the Ceramic 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.

### Ceramic tray

- Always operate the oven with the roller ring and Ceramic tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
- Only use the Ceramic tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other Ceramic tray.
- If the Ceramic tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The Ceramic tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the Ceramic 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 Ceramic tray. Always place food in a microwave safe dish.
- While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the Ceramic tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

# Important safety instructions

## 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.

## 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.

## 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 or bread. This oven has been developed for food use only.

We do not recommend to use for heating non food items such as wheat 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.

## 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.

## **Babies bottles and food jars**

When reheating babies 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 112.

## **Boiled eggs**

Eggs in their shell 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 re-cycled 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 metal 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, DURING 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 stop the cooking process without cancelling the programme. Cooking resumes after the door is closed and Start is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and 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

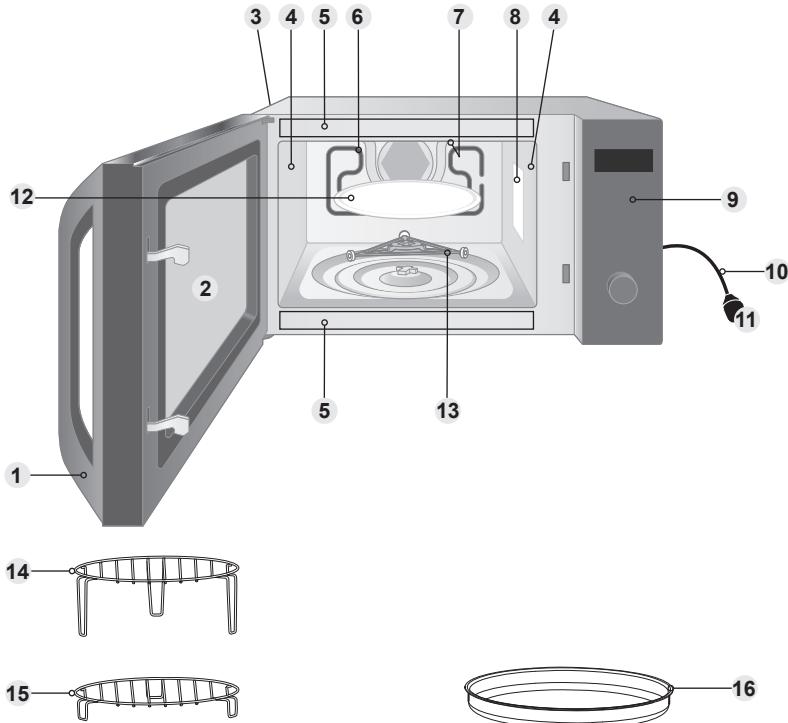
## 12. Ceramic tray

## 13. Roller ring

## 14. High wire rack

## 15. Low wire rack

## 16. Crispy plate

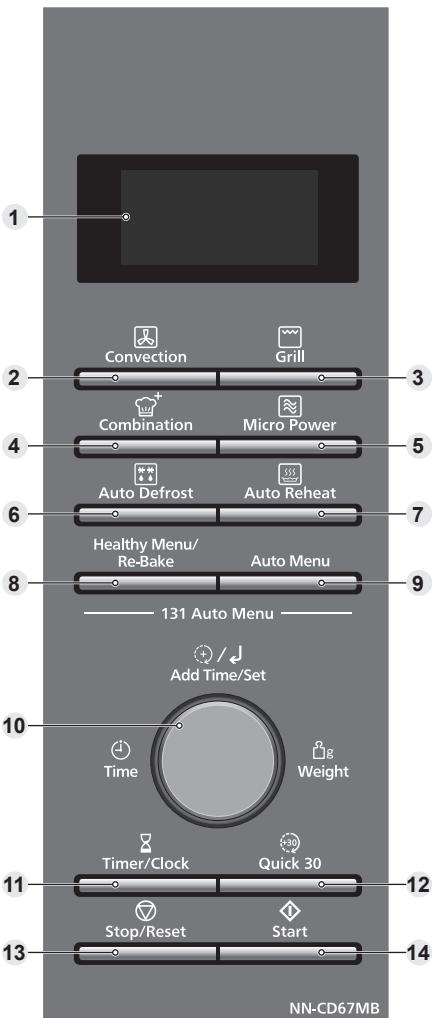


Identification and caution labels are attached on the oven.

### ■ 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 Timer/Clock button**

**12 Quick 30 button**

**13 Stop/Reset button**

**Before Cooking:**

One press clears your instructions.

**During Cooking:**

One press temporarily stops the cooking programme. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

**14 Start button**

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

## ■ Note

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 clock or dot.

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  
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

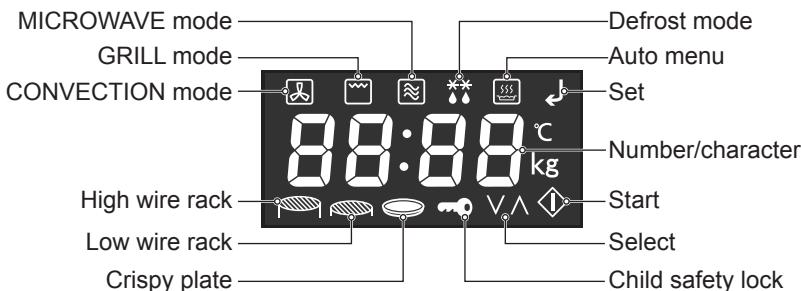
Press the dial to confirm the setting.

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

### ③ Auto Menus (Auto Reheat, Healthy Menu (Air Frying 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



- 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	Ceramic 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 Ceramic tray in place.

# Cookware and Utensil Guide

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

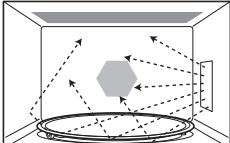
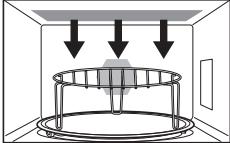
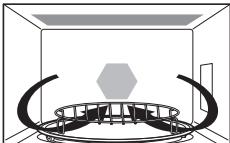
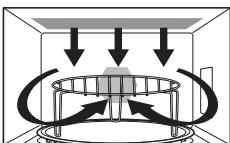
\* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

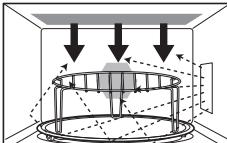
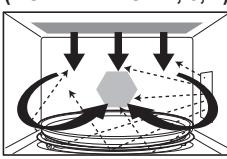
Note:

- 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)
<b>Metal cookware</b> 	✗	Note: Meal containers with resin handles cannot be used.	✗	✗
<b>Straw, Wicker, Wood</b> 	✗	✗	✗	✗
<b>Microwave safe cling film</b> 	✓	✗	✗	✗
<b>Aluminium foil</b> 	Note: Small amounts of smooth aluminium foil can be used to SHIELD joints of meat during defrosting.	✓	✓	✗
<b>Silicon bakeware</b> 	✓*	✗	✓*	✗
<b>Waxed paper</b> 	✓	✗	✗	✗
<b>Brown paper bags</b> 	✗	✗	✗	✗
<b>Oven cooking bag</b> 	✓	✓*	✓*	✓
<b>Paper towels and napkins</b> 	✓	✗	✗	✗
<b>Thermometers</b> microwave safe  conventional	✓	✗	✗	✗

# Cooking mode

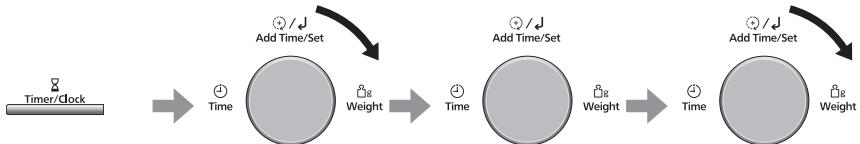
Cooking mode	Use of accessories	Uses	Containers
<b>MICROWAVE</b> 	None (Ceramic tray only)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defrosting</li> <li>Reheating</li> <li>Melting: butter, chocolate, cheese.</li> <li>Cooking fish, vegetables, fruits, eggs.</li> <li>Preparing: stewed fruits, jam, sauces,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

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

■ Note

Do not use the Crispy plate with the wire rack.

# Setting the clock

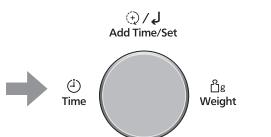


**Press Timer/  
Clock twice.**  
Hour and  $\vee \wedge$   
start to blink.

**Turn the dial to  
set hours.**

**Press the dial.  
Minute,  $\vee \wedge$ ,  
and  $\leftarrow \rightarrow$  start to  
blink.**

**Turn the dial to  
set minutes.**



**Press the dial.**  
Colon starts  
blinking and time of  
day is now locked  
into the display.

## ■ Notes

1. To reset time of day, repeat the whole step above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 12 hour clock.

# 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 or the time.

## To Set:



**Press Start 3 times within  
10 seconds.**

**key** lights up in the display.

The time of day will disappear. Actual time will not be lost. "Child" is indicated in the display.

## To Cancel:



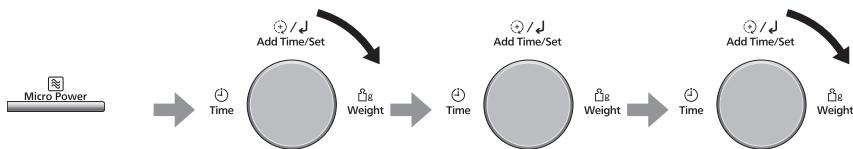
**Press Stop/Reset 3 times within  
10 seconds.**

**key** lights off.

The time of day will reappear in the display.

# Microwave cooking and defrosting

The Ceramic 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,  
 $\nabla \wedge$  and  $\leftarrow$   
flashes in 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 counts down in the display.

Power Level		Max. time available
900 W	High	30 minutes
715 W	Med-High	90 minutes
440 W	Medium	90 minutes
250 W	Defrost	90 minutes
100 W	Low	90 minutes

## ■ 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, refer to page 30.
2. If you turn the dial before pressing Micro Power, you can set the cooking time, and the oven will automatically work on 900 W (High) microwave power if you press Start after that.
3. While cooking, the Ceramic tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
4. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 28.
5. STANDING TIME can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 31.
6. DO NOT use MICROWAVE only with any metal accessory in the oven.
7. 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 and protect ends and tips with foil.

# 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.

### Joints and Poultry



It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices. It is essential to protect delicate or projecting parts of this food with small pieces of foil to prevent these parts from cooking. **It is not dangerous to use small pieces of foil in your oven, provided they do not come into contact with the oven walls.**

### 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 Ceramic tray or protect them with small pieces of foil.

### 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



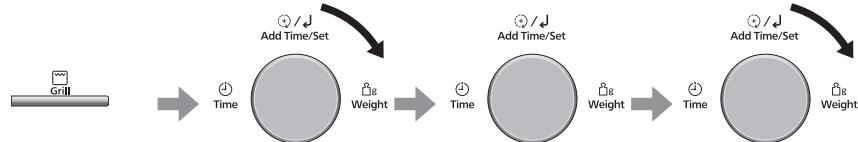
High wire rack



Low wire rack



Crispy plate



**Press Grill.**

Grill icon lights up, V and  $\swarrow$  flash in the display.

**Turn the dial to set the power level.**

Level	
G-1	1350 W
G-2	970 W

**Press the dial to confirm the setting.**

**Turn the dial to set the cooking time. (up to 90 minutes)**



**Press Start.**

The time counts down in the display.

Continued on the next page

# Grilling

## ■ 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, refer to page 30.
2. Place food on wire rack on Ceramic tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
3. Never cover foods when grilling.
4. DO NOT preheat the oven.
5. There is no microwave power used in GRILL cooking.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
7. 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.
8. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
9. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
10. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

## ■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the Ceramic 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

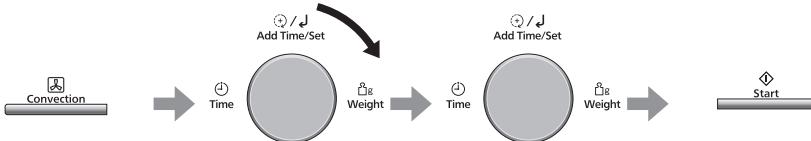


Low wire rack



Crispy plate

## With preheating



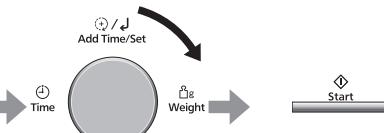
**Press Convection.**  
[fan] lights up,  $\wedge$  and  $\vee$  flash in the display.

**Turn the dial to set the temperature.**  
(100-240 °C)

**Press the dial to confirm the setting.**

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

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



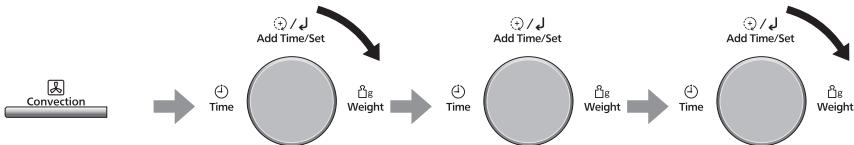
**Turn the dial to set the cooking time.  
(up to 90 minutes)**

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

Temperature	Pre-prepared dishes
100-110 °C	Meringues
120-140 °C	Meat and fish pate
150-160 °C	Baked eggs, fruit cake, macaroons, custard pudding
170-180 °C	Quiche, cookies, sponge cake, biscuits, slow-cooked or braised meat
190-210 °C	Gratins, choux pastry, roast meat
220-230 °C	Bread, pizza, tarts
230-240 °C	Baguette

# Convection cooking

## Without preheating



**Press Convection.**

lights up,  $\vee \wedge$  and  $\downarrow$  flash in the display.



**Turn the dial to set the temperature.**  
(100-240 °C)

**Press the dial to confirm the setting.**

**Turn the dial to set the cooking time.**  
(up to 90 minutes)

**Press Start.**

The time counts down in 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, refer to page 30.
2. 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.
3. 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 Ceramic 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,
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

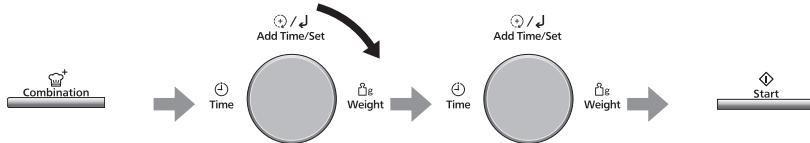
\* The temperature may not reach 200 °C depending on the food and cooking time.

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 the dial to confirm the setting.

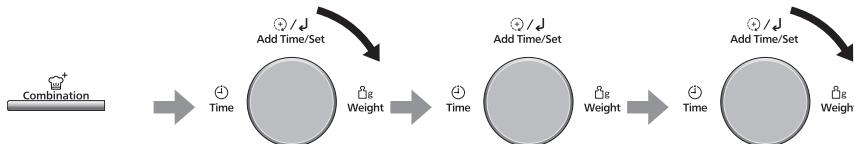
Press Start to start preheating.  
The "P" and temperature light up in the display while preheating.

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 90 minutes)

Press Start.  
The cooking programme will start and the time in 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 flash.

Press the dial to confirm the setting.

Turn the dial to set the cooking time.  
(up to 90 minutes)

→ **Start**

### Press Start.

The time counts down in 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, refer to page 30.
2. The wire racks are designed to be used for COMBINATION, GRILL and CONVECTION. Never attempt to use any other metal accessory except the accessories provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
3. Use the wire racks only as described. DO NOT use 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.
4. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
5. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
6. 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.
7. DO NOT use your own metal dishes or tins on COMBINATION 1 - 5 (C1-C5), as the microwaves will not penetrate the food evenly.
8. 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.

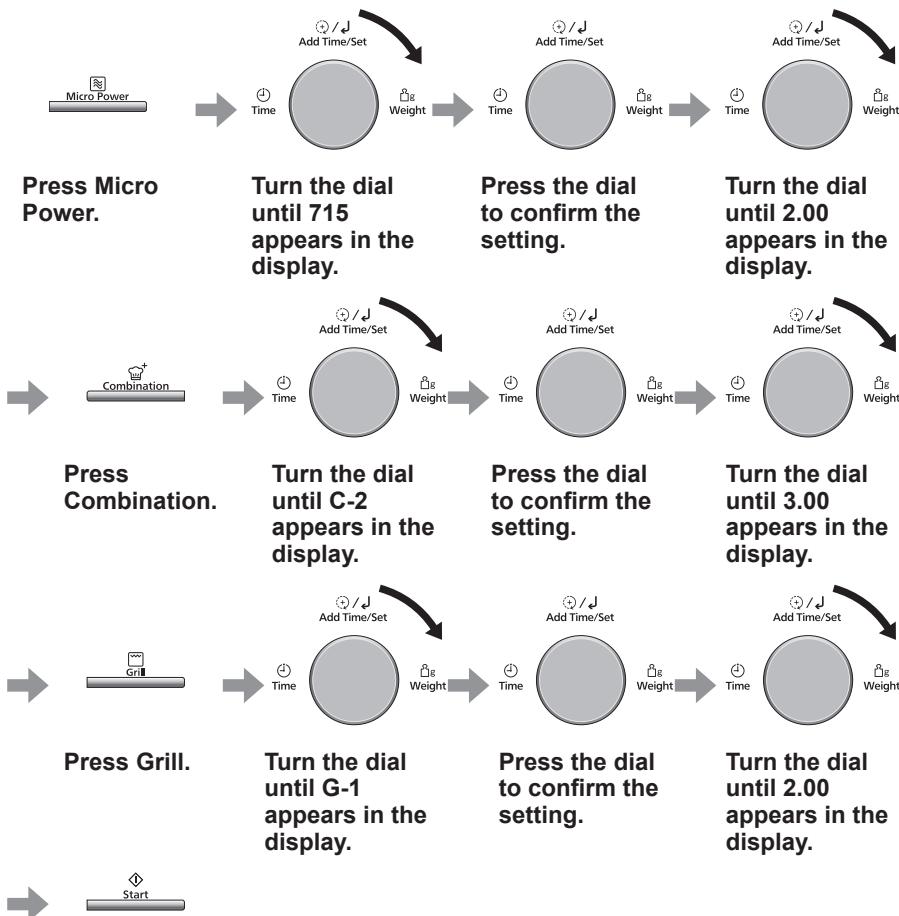
## ■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the Ceramic 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 counts down in 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, refer to page 30.
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. 900 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 900 W (High) MICROWAVE power.

It is only available for MICROWAVE.



**Press Quick 30 to set the desired cooking time.**

Time appears in the display.

**Press Start.**

The time counts down in 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, refer to below.
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.



**Turn the dial to set the additional time.**

Up to 30 minutes for 900 W (High) MICROWAVE power, 90 minutes for other cooking modes.

**Press Start.**

The time counts down in the display.

### Notes

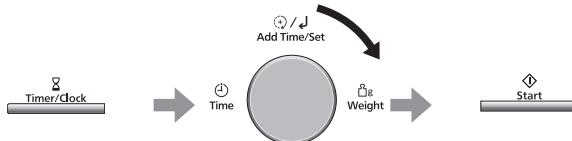
1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature again.
2. During cooking, turn the dial to set the additional cooking time (10 seconds to 10 minutes).
3. ADD TIME feature will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking.
4. ADD TIME feature can be used after MULTI-STAGE COOKING. The power level is the same as the last stage. This function will not operate if the last stage was standing time.
5. ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

# Using the timer

This feature operates as a KITCHEN TIMER or allows you to programme the STANDING TIME/DELAY START.

## Kitchen timer

**Example:** To count 5 minutes.



**Press Timer/  
Clock.**

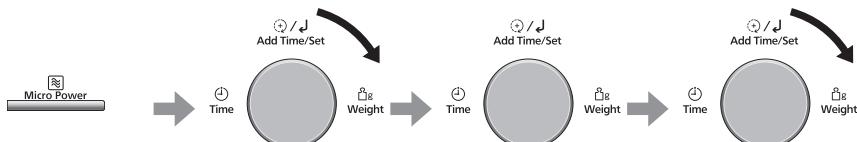
**Turn the dial until  
5.00 appears in the  
display.  
(up to 90 minutes)**

**Press Start.**

The time counts down without  
the oven operating.

## Standing time

**Example:** To stand for 5 minutes after cooking at 715 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes.

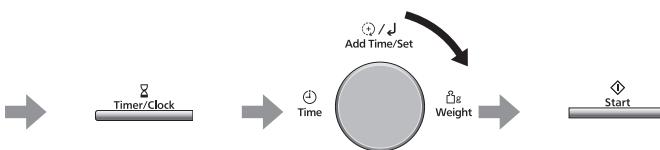


**Press Micro  
Power.**

**Turn the dial until  
715 appears in the  
display.**

**Press the dial to  
confirm the  
setting.**

**Turn the dial until  
3.00 appears in  
the display.**



**Press Timer/  
Clock.**

**Turn the dial until  
5.00 appears in the  
display.  
(up to 90 minutes)**

**Press Start.**

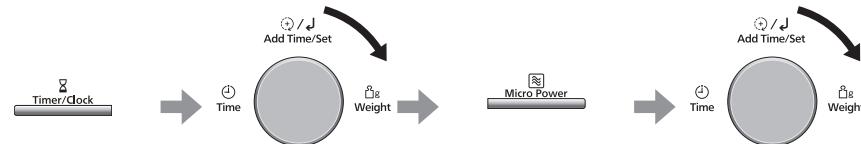
Cooking starts.  
After cooking, standing time will  
count down without the oven  
operating.

Continued on the next page

# Using the timer

## Delay start

**Example:** To start cooking at 715 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.

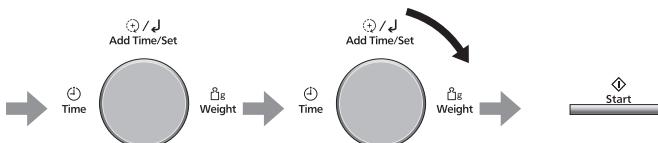


**Press Timer/  
Clock.**

**Turn the dial until  
5.00 appears in the  
display.  
(up to 90 minutes)**

**Press Micro  
Power.**

**Turn the dial until  
715 appears in  
the display.**



**Press the dial  
to confirm the  
setting.**

**Turn the dial until  
3.00 appears in the  
display.**

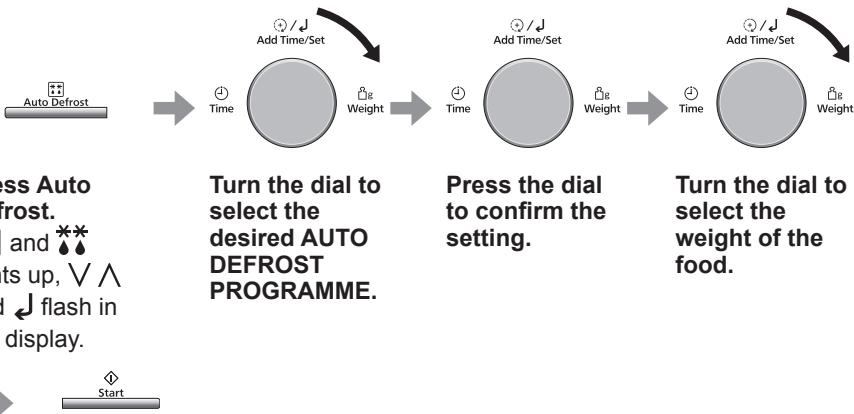
**Press Start.**  
The time counts down without the oven operating.

## ■ Notes

1. After DELAY START is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to page 30.
2. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME or DELAY START.
3. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
4. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any Auto menu.

# Auto Defrost

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



Press Start.

The time counts down in the display.

Programme	Instructions
d-1: Small Pieces	<b>Weight:</b> 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 and shield at beeps. Allow to stand for 15 to 30 minutes.
d-2: Big Piece	<b>Weight:</b> 0.6 kg - 1.6 kg For defrosting big pieces of meat, whole chicken, meat joints. Whole chicken and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed after defrosting. Turn and shield at beeps.
d-3: Bread/Cake	<b>Weight:</b> 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.

Some of auto menus are recommended to use a flat aluminium/stainless steel plate by customer for better performance. Please prepare it prior to cooking.

## List of the Auto Menu

### Auto Reheat

Display	Menu	Page
1	Reheat Soup/Coffee	37
2	Reheat Meal	38
3	Reheat Fried Items	38

### Healthy Menu (Air Frying Menu)/Re-Bake

Display	Menu	Page
4	Arabic Bread	39
5	Croissants	39
6	Frozen Potato Fries	40
7	Fried Chicken	40
8	Chilled Breaded Products	41
9	Frozen Breaded Products	41

### Main Dish

Display	Menu	Page
10	Steamed Rice	42
11	Peas Pulao	42
12	Veg Biriyani	43
13	Fish Pulao	44
14	Kichidi	44
15	Pongal	45
16	Veg Hot Pot	45
17	Corn and Capsicum Rice	46
18	Vangi Bhath	46
19	Tomato Rice	47
20	Paneer Pudina Pulao	48
21	Palak Rice	48
22	Chicken/Mushroom Fried Rice	49
23	Lemon Rice	50
24	Orange Rice	50
25	Sesame Rice	51
26	Coconut Rice	51

### Side Dish (Gravy)

Display	Menu	Page
27	Aloo Matar	52
28	Paneer/Chicken Makhni	53
29	Veg Rasdar	54

Display	Menu	Page
30	Fish Coconut Curry	54
31	Shahi Mushroom Curry	55
32	Prawn Malai Curry	56
33	Potato Aloo Bhaji	56
34	Veg Stew	57
35	Fish Tamarind Curry	57
36	Kadi	58
37	Cook Dal	58
38	Mooli Sambar	59
39	Palak Dal	59
40	Pumpkin Raitha	60
41	Baby Corn Curry	60
42	Veg Red Curry	61
43	Prawn Green Curry	61
44	Masoor Dal	62
45	Sweet Sour Pumpkin	62

### Side Dish (Dry)

Display	Menu	Page
46	Cook Vegetables	63
47	Steam Fish	63
48	Potato Curry	64
49	Chicken Kadai Masala	64
50	Chutney Fish	65
51	Sprouted Moong Salad	65
52	Stuffed Brinjal	66
53	Kheema Masala	66
54	Spicy Fish Scramble	67
55	Hot and Sour Plantain	67
56	Paneer Burji	68
57	Jeera Aloo	68
58	Avial	69
59	Cauliflower Sabji	69
60	Bhindi Masala	70
61	Lime Pickle	70

### Soup/Snack

Display	Menu	Page
62	Tomato Soup	71
63	Mushroom Soup	72

Continued on the next page

# Auto Menu

Display	Menu	Page
64	Chicken Vegetable Soup	72
65	Vegetable Soup	73
66	Tomato Rasam	73
67	Hara Shorba	74
68	Cook Potato	74
69	Idly	75
70	Soup Bread Cubes	75
71	Dhokla	76
72	Chilli Cheese Toast	76
73	Pizza	77
74	Sausage	77
75	Upma	78
76	Aloo Poha	78
77	Spicy Corn	79
78	Rawa Idly	79

## Tandoori/Grill

Display	Menu	Page
79	Paneer Tikka	80
80	Tandoori Chicken	81
81	Chicken Tikka	82
82	Fish Fry	82
83	Chicken Lollipop	83
84	Aloo Tikki	84
85	BBQ Chicken	84
86	Fish Cutlet	85
87	Sheek Kabab	86
88	Grilled Prawns	86
89	Murgh Malai Kabab	87
90	Tandoori Fish	88

## Japanese

Display	Menu	Page
91	Yakitori Skewered Chicken	89
92	Chicken Teriyaki	90
93	Sukiyaki	90
94	Marinated Chicken Nanban Style	91
95	Kinpira	91
96	Simmered Pumpkin	92

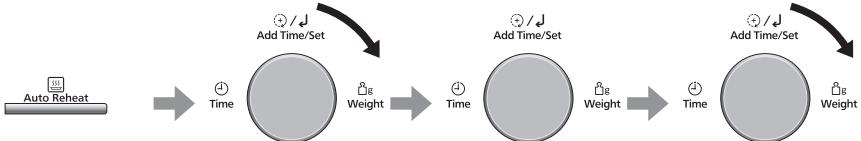
Display	Menu	Page
97	Simmered Chicken and Radish	92
98	Simmered Eggplant	93
99	Karela Curry	93

## Dessert/Cake

Display	Menu	Page
100	Sooji Halwa	94
101	Carrot Halwa	95
102	Rice Kheer	95
103	Sweet Custard	96
104	Besan Laddoo	96
105	Kesar Bhath	97
106	Semiya Kheer	97
107	Carrot Kheer	98
108	Qubani Ka Meeta	98
109	Doodhi Halwa	98
110	Prashaad Halwa	99
111	Phirni	99
112	Basundi	100
113	Apple Crumble	100
114	Khova Pudding	101
115	Date Delight	102
116	Chocolate Bread Pudding	102
117	Banana Pudding	103
118	Brownies	104
119	Eggless Chocolate Cake	104
120	Chocolate Fudge Cake	105
121	Orange Cake (with cinnamon on top)	105
122	Butter Cake	106
123	Raisin Muffins	106
124	Fruit Cake	107
125	Coconut Cake	108
126	Eggless Banana Cake	108
127	Nan Khathai	109
128	Pista Biscuits	110
129	Chocolate Chip Cookies	110
130	Cherry Biscuits	111
131	Peanut Cookies	111

## Auto Reheat

### ■ Programme 1



**Press Auto Reheat.**  
The indicators corresponding to the programme lights up.

**Turn the dial to select programme 1.**

**Press the dial to confirm the setting.**

**Turn the dial to set No. of serves.**



**Press Start.**

The time counts down in the display.

#### Programme 1 Reheat Soup/Coffee

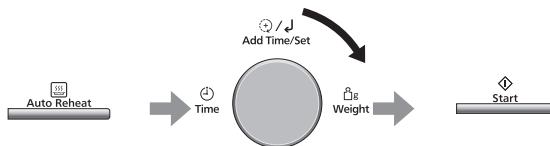


Programme	No. of Serves	Recipe
1C	1 cup	1 serve = 150 ml at room temperature Expected total cooking time/50 sec.
2C	2 cups	1 serve = 150 ml at room temperature Expected total cooking time/1 min. 30 sec.
3C	3 cups	1 serve = 150 ml at room temperature Expected total cooking time/2 min.

Continued on the next page

# Auto Menu

## ■ Programme 2,3



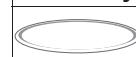
**Press Auto Reheat.**  
The indicators corresponding to the programme lights up.

**Turn the dial to select desired programme.**

**Press Start.**  
The time counts down in the display.

### Programme 2 Reheat Meal

**Accessory**



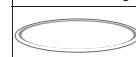
#### Recipe

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**

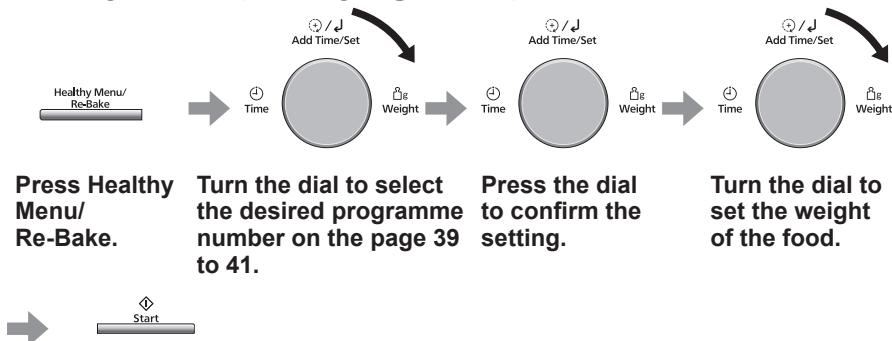


#### Recipe

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 (Air Frying Menu)/Re-Bake



**Press Healthy  
Menu/  
Re-Bake.**

**Turn the dial to select  
the desired programme  
number on the page 39  
to 41.**

**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 / 0.4 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.



Step 1	Beep	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



### Ingredients

Chicken (Drum stick)	400 g	Kosher salt	1 pinch
Garlic cloves, peeled and minced	2	Ground pepper	$\frac{1}{2}$ tsp.
Ground ginger	2 tsp.	Plane 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 Ceramic 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.

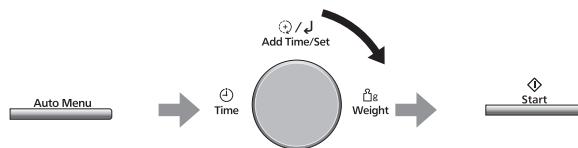
**Accessory**

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 42 to 51.

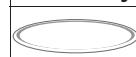
Press Start.

### 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/17 min.	

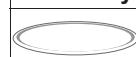
Wash the rice well and drain. Put it in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 1 ½ L) Add the measured water. Soak for 15 minutes. Cover the casserole partially with a lid, leaving a vent. Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 10, and press start. 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 Biriyani**  
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/31 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

## Programme 13 Fish Pulao

Number of serves: 3

### Accessory



#### Ingredients

King fish*	350 g, steamed 1-2, minced	Cloves	3
Green chilli		Cinnamon	2 pieces
Salt to taste		Ajwain	¼ tsp, optional
Garam masala	½ tsp	Bay leaf	1
Basmati Rice	1 cup	Pepper corns	½ tsp, crushed
Water	1 ½ cups	Fried onions to garnish, optional	
Tomato puree	¼ cup		
Coconut milk	¾ cup		
Salt to taste			
Chilli powder	½ tsp or to taste		
Oil	2 tbsp		
*Auto menu - Programme 43: Steam Fish; any other white flaky fish may be used			
Expected total cooking time/28 min.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>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.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>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)</p>

## Programme 14 Kichidi

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

Rice	⅔ cup	Oil	2 tbsp
Moong dal	⅓ cup	Cloves	3-4
Water	3 ½ cups	Cinnamon	2 pieces
Carrot	1 small, grated	Green chillies	2, slit
Beans	4-6, finely chopped	Onion	½ cup, chopped finely
Salt to taste			
Expected total cooking time/38 min.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>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.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>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.</p>

**Programme 15 Pongal**

Number of serves: 3

**Accessory****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/40 min.	

Step 1	Beep	Step 2
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.	Wait for beeps (30 min. after start)	After the beeps, stir well and press start. When done, mix well and serve hot.

**Programme 16 Veg Hot Pot**

Number of serves: 4

**Accessory****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 46: 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	Expected total cooking time/7 min.	
Butter	2 tbsp		
Corn flour	1 tbsp		

Step 1	Beep	Step 2
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.	Wait for beeps (5 min. after start)	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

## Programme 17 Corn and Capsicum Rice

Number of serves: 3

**Accessory**

### 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/31 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>	<p>Wait for beeps (5 min. after start)</p>	<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>

## Programme 18 Vangi Bhath

Number of serves: 4

**Accessory**

### Ingredients

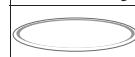
Steamed rice*	3 cups	Long purple Brinjal	
Grated coconut	½ cup	250 g, cut into 2 cm slices	
Salt to taste		Salt to taste	
Water	¼ cup	Water	2 tbsp
Oil	2 tbsp	Seasoning	
Cloves	2	Ghee	1 tbsp
Cinnamon	2 pieces	Mustard	1 tsp
Sha jeera	¼ tsp	Urad dal	2 tsp
Desiccated coconut	4 tbsp	Pea nuts	1 tbsp
Coriander powder	½ tsp	Curry leaves	a few
Cumin powder	½ tsp		
Pepper powder	½ tsp		
Chilli powder	½ tsp		
Turmeric powder	½ tsp		

\*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice

Expected total cooking time/13 min.

Step 1	Beep	Step 2
Mix rice with grated coconut, salt and water. Pour oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add all the ingredients from cloves to brinjal. Dissolve salt in 2 tbsp of water and add. Mix well and place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 18, and press start.	Wait for beeps (8 min. after start)	After the beeps, add the rice mixture and mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press start. When done, prepare the seasoning (tadka/bagar) and add to the bhath. Mix gently and serve hot.

#### Accessory



#### Programme 19 Tomato Rice

Number of serves: 3

#### Ingredients

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

Seasoning	
Oil	2 tsp
Mustard	1 tsp
Urad dal	2 tsp
Curry leaves	a few

\*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice

Expected total cooking time/9 min.

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 (4 min. 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/32 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/8 min.	

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>

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

Number of serves: 3

**Accessory****Ingredients**

Steamed rice*	3 cups
Soy sauce	1 tsp
Salt to taste	
Water/chicken stock	1/4 cup
Oil	2 tbsp
Spring onion	1/2 cup, chopped
Capsicum	1/4 cup, chopped

Mushrooms 1/2 cup, chopped

OR

Cooked chicken\*\*

1/2 cup, shredded

\*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice

\*\*Refer to &lt;Cook chicken&gt; below.

Expected total cooking time/9 min.

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.

## &lt;Cook Chicken&gt;

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

Dissolve the 1/2 tsp salt in 250 ml water and add to the chicken.

Cover with a lid and place it in the oven. Cook on 900 W MICROWAVE power for 8 mins, 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

## Programme 23 Lemon Rice

Number of serves: 3

**Accessory**

### 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/5 min.

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/31 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>

**Programme 25 Sesame Rice**  
Number of serves: 4

**Accessory**

**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/8 min.			

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>	<p>Wait for beeps (3 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the rice mixture and mix well. Keep covered in the oven.</p> <p>Press start. When done, prepare the seasoning (Tadka, bagar) and add to the rice.</p> <p>Mix gently and serve hot.</p>

**Programme 26 Coconut Rice**  
Number of serves: 3-4

**Accessory**

**Ingredients**

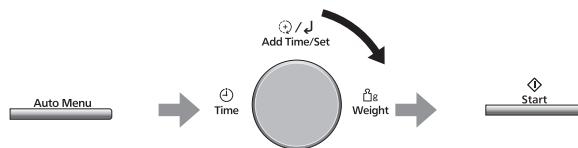
Steamed rice*	3 cup, at room temperature	Chana dal	2 tbsp
Grated coconut	1 cup	Red chillies	
Salt to taste		2 (soak in water for 10 min., drain and cut into pieces)	
Water	1/4 cup		
Oil	3 tbsp	*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice	
Mustard	1 tsp		
Urad dal	1 tbsp	Expected total cooking time/8 min.	

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 ½ 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>	<p>Wait for beeps (3 min. after start)</p>	<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

## Side Dish (Gravy)



Press Auto Menu.

Turn the dial to select the desired programme number on the page 52 to 62.

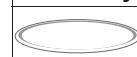
Press Start.

### Programme 27

#### Aloo Matar

Number of serves: 3

#### Accessory



#### Ingredients

Frozen green peas	200 g	Oil	3 tbsp
Cooked potato*		Onion	½ cup, chopped finely
150 g, at room temperature		Garlic	6 cloves, chopped finely
Tomato puree	½ cup	Ginger	2 cm, chopped finely
Chilli powder	1 tsp or to taste	Coriander leaves to garnish	
Turmeric powder	½ tsp		
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste			*Auto menu - Programme 64: Cook Potato
Water	¾ cup		Expected total cooking time/13 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 27, 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.

**Programme 28** **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 79: Paneer Tikka	Ghee/oil	1 tbsp
**Auto menu - Programme 81: Chicken Tikka	Kasoori methi	2 tsp
***Refer to <Cook Chicken>, page 49.	Cashew nut	2 tbsp, ground to a paste
Gravy	Water	1 cup
Tomato puree	Salt to taste	
Onion	Sugar	½ tsp
Ginger-garlic paste	Fresh cream	2 tbsp
Cloves	Butter	2 tbsp
Cardamom	Extra cream to garnish, optional	
	Expected total cooking time/15 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 28, 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)

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 29 Veg Rasdar

Number of serves: 4

**Accessory**



### Ingredients

Cooked mixed vegetables*	500 g
Water	¾-1 cup
Salt to taste	
Onion	¾ cup, chopped
Garlic	6 cloves
Ginger	3 cm piece
Curry powder	3 tsp or to taste

Garam masala powder	1 tsp
Tomato puree	¼ cup
Oil	2-3 tbsp

\*Auto menu - Programme 46: Cook Vegetables

Expected total cooking time/13 min.

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 29, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (5 min. after start)</p>	<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>

## Programme 30 Fish Coconut Curry

Number of serves: 4

**Accessory**



### 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.	
Fish	500 g
Green chillies	2, chopped
Tamarind paste	¾ tsp
Salt	½ tsp

Grated coconut	1 ½ cups
Chilli powder	2 tsp or to taste
Coriander powder	1 tsp
Cumin powder	½ tsp
Garlic	4 cloves
Onion	½ cup, finely chopped (50 g)
Water	2 cup
Salt to taste	

Expected total cooking time/15 min.

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 30, 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 31 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/12 min.

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 31, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 32 Prawn Malai Curry

Number of serves: 4

**Accessory**



### 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/9 min.
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 it the dish in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 32, 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>

## Programme 33 Potato Aloo Bhaji

Number of serves: 4

**Accessory**



### 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			*Auto menu - Programme 64: Cook Potato
Water	1 cup		
Oil	1 tbsp		Expected total cooking time/15 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 33, 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>

**Programme 34** Veg Stew

Number of serves: 4

**Accessory****Ingredients**

Cooked mixed vegetables*	400 g
Coconut milk	1 packet (200 ml)
Water	250 ml
Rice flour	1 tbsp
Salt to taste	
Oil	2 tbsp
Cloves	3
Cinnamon	2 pieces
Onion	½ cup, chopped

Green chillies	3-4 slit
Ginger	3 cm, chopped
Black pepper	½ tsp, crushed
Coriander leaves	a few

\*Carrot, beans, potato, green peas; Auto menu - Programme 46: Cook Vegetables

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 34, 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 35** 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.	
Fish pieces	400 g
Salt	½ tsp
Onion	1 cup, finely chopped
Garlic	4 cloves, minced
Curry powder	2 tbsp or to taste
Water	1 ¼ cups

Tamarind paste	1-1 ½ tsp
Salt to taste	
Seasoning	
Oil	2 tbsp
Mustard	1 tsp
Curry leaves	a few
Mix fish with ½ tsp salt.	

Expected total cooking time/22 min.

**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 35, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 36 Kadi

Number of serves: 4

### Accessory



#### 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/15 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 36, 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.

## Programme 37 Cook Dal

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

Tovar Dal	100 g
-----------	-------

Expected total cooking time/28 min.

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 37, 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.

**Programme 38 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		
Salt to taste			
Water	1 cup		

\*Auto menu - Programme 37: Cook Dal

Expected total cooking time/18 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel and cut radish into <math>\frac{1}{2}</math> 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 38, 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 39 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		
Ginger	1 tsp, chopped		
Chilli powder	$\frac{1}{2}$ tsp		

\*Auto menu - Programme 37: Cook Dal

Expected total cooking time/20 min.

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 39, 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>

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 40 Pumpkin Raitha

Number of serves: 3-4

Accessory

### Ingredients

Yellow pumpkin	150 g, peeled and chopped	Seasoning	
Green chillies	1-2	Oil	2 tsp
Water	1/4 cup	Mustard	1/2 tsp
Curds	1 cup	Asafoetida	1/4 tsp
Salt to taste		Expected total cooking time/5 min.	
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 40, 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.

## Programme 41 Baby Corn Curry

Number of serves: 3-4

Accessory

### Ingredients

Milk	1 cup	Chilli powder	1/2 tsp
Corn flour	2 tsp	Garam masala	1/2 tsp
Peeled fresh baby corn	150-200 g	Water	3/4 cup
Grated coconut	1/2 cup	Salt to taste	
Green chillies	2 or to taste	Fresh cream	2-3 tbsp
Ginger	1.5 cm piece	Expected total cooking time/6 min.	
Garlic	4 cloves		

### Step 1

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 3/4 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 41, and press start.

### Beep

Wait for beeps (2 min. after start)

### Step 2

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.

**Programme 42** **Veg Red Curry**  
Number of serves: 4



**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/8 min.	

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 42, 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 43** **Prawn Green Curry**  
Number of serves: 4



**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/9 min.	

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 43, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 44 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/24 min.	

#### Step 1

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 44, and press start.

#### Beep

Wait for beeps (4 min. after start)

#### Step 2

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.

## Programme 45 Sweet Sour Pumpkin

Number of serves: 4

### Accessory

#### 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/16 min.	

#### Step 1

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 45, and press start.

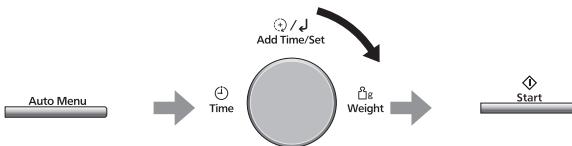
#### Beep

Wait for beeps (8 min. after start)

#### Step 2

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.

## Side Dish (Dry)



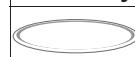
Press Auto Menu.

Turn the dial to select the desired programme number on the page 63 to 70.

Press Start.

### Programme 46 Cook Vegetables

#### Accessory



#### Ingredients

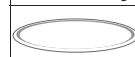
Fresh vegetables	500 g
Water	2 tbsp

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 46, and press start. When done, use in recipes as needed.

### Programme 47 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 47, and press start. When done, let it stand for 10 min. Use in fish cutlet, spicy fish scramble or other dishes as required.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 48 Potato Curry

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

Cooked potato*	500 g
Chilli powder	1 tsp or to taste
Turmeric powder	½ tsp
Garam masala powder	½ tsp
Salt to taste	
Water	¼ cup

Oil 3-4 tbsp

Mustard 1 tsp

Cumin seeds 1 tsp

\*Auto menu - Programme 64: Cook Potato

Expected total cooking time/8 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel and cut potatoes into 3 cm cubes. Mix all the powders and salt with the water and mix with the potatoes.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe 20-22 cm round dish. Add mustard and cumin seeds. Place in the oven.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 48, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (3 min. after start)</p>	<p>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.</p>

## Programme 49 Chicken Kadai Masala

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

Cooked chicken*	500 g
Green chillies	2, finely chopped
Ginger	3 cm piece, finely chopped
Mint leaves	2 tbsp, chopped
Coriander leaves	2 tbsp, chopped
Tomato puree	¼ cup
Chilli powder	¾ tsp or to taste
Pepper powder	½ tsp
Cumin powder	½ tsp

Coriander powder ¾ tsp

Salt to taste

Chicken stock/water ⅓ cup

Oil 2 tbsp

Onion 1 ½ cups, chopped finely

\*Refer to <Cook Chicken>, page 49.

Expected total cooking time/16 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>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 49, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (8 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the chicken, mix well, cover with a lid and press start. When done, serve hot.</p>

**Programme 50 Chutney Fish**  
Number of serves: 4



**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/5 min.
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 50, and press start. When done, let it stand for 5-7 min. Serve hot.

**Programme 51 Sprouted Moong Salad**  
Number of serves: 4



**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/7 min.

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 51, and press start. When done, cool the sprouts and mix with rest of the ingredients.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 52 Stuffed Brinjal

Number of serves: 4

### Accessory



#### 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/13 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cover with a lid. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 52, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (8 min. after start)</p>	<p>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.</p> <p>Press start. When done serve hot.</p>

## Programme 53 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/23 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>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.</p> <p>Mix well and place inside the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 53, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (15 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the kheema mixture. Mix well, cover with a lid and press start.</p> <p>When done, mix in the mint and coriander leaves. Serve hot after 5 min.</p>

**Programme 54 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.	
Steamed King fish*	400 g
Chilli powder	2 tsp or to taste
Turmeric powder	½ tsp
Salt to taste	
Oil	4 tbsp

Onion	2 ½ cups, minced
Ginger	3 tsp, minced
Garlic	15 cloves, minced
Green chillies	4-6, minced
Coriander leaves	4 tbsp, chopped

\*Auto menu - Programme 43: Steam Fish

Expected total cooking time/23 min.

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 54, 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 55 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/8 min.

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 55, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 56 Paneer Burji

Number of serves: 3-4

### Accessory



#### 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/12 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>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 56, and press start.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>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.</p>

## Programme 57 Jeera Aloo

Number of serves: 4

### Accessory



#### 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 64: Cook Potato	
Oil	3 tbsp		
Onion	$\frac{1}{2}$ cup, finely sliced	Expected total cooking time/8 min.	

Step 1	Beep	Step 2
<p>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 <math>\frac{1}{2}</math> 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 57, and press start.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>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.</p>

**Programme 58 Avial**

Number of serves: 3-4

**Accessory****Ingredients**

Yellow pumpkin	100 g	Green chillies	3-4
White pumpkin	100 g	Ginger	2 cm piece
Carrot	1000 g	Salt to taste	
Curry plantain	100 g	Curry leaves	a few
Beans	100 g	Curds	½ cup
Water	1 cup	Coconut oil	1 tsp, optional
Grated coconut	1 cup		
Expected total cooking time/13 min.			

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

Peel the first four vegetables and cut into thin long pieces like finger chips. Cut the beans in same length and slit. Grind coconut with green chillies and ginger to a coarse paste. Place the vegetables in a microwave safe dish (minimum capacity 1 ½ L) add water and cover with a lid. Place in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 58, and press start.

Wait for beeps  
(10 min. after start)

After the beeps, add the ground paste, salt and curry leaves. Mix well, cover the dish and press start. When done, cool for 15-20 min. Beat the curds till smooth and add to the avail. Add coconut oil (optional), and mix.

**Programme 59 Cauliflower Sabji**

Number of serves: 3

**Accessory****Ingredients**

Cauliflower pieces	3 cups (about 250 g)	Oil	2 tbsp
Cumin powder	1 tsp	Onion	½ cup finely chopped
Turmeric powder	½ tsp	Green chillies	2-3, chopped
Salt to taste			
Expected total cooking time/12 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 59, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 60 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/14 min.

#### Step 1

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 60, and press start.

#### Beep

Wait for beeps  
(6 min. after start)

#### Step 2

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 61 Lime Pickle

### Accessory

#### Ingredients

Big lime	6	Crushed methi seeds	¼ tsp	
Oil	1 tbsp	Asafoetida	½ tsp	
Chilli powder	4 tbsp	Expected total cooking time/9 min.		
Salt	4 tbsp			

#### Step 1

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 61, and press start.

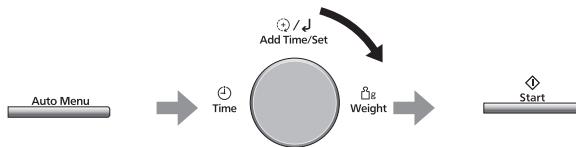
#### Beep

Wait for beeps (7 min. after start)

#### Step 2

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.

## Soup/Snack



**Press Auto Menu.**

**Turn the dial to select the desired programme number on the page 71 to 79.**

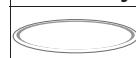
**Press Start.**

### Programme 62

### 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		
Water	2 cups		
Expected total cooking time/32 min.			

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 62, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 63 Mushroom Soup

Number of serves: 4

Accessory

### Ingredients

Button mushroom	200 g, sliced	Low fat milk	1 cup
Chopped onion	1/3 cup	Salt and pepper to taste	
Chopped celery	1/2 cup	Chopped coriander or parsley to garnish	
Chopped garlic	2 tbsp		
Water/stock	2 cups	Expected total cooking time/21 min.	

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 63, 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.

## Programme 64 Chicken Vegetable Soup

Number of serves: 4

Accessory

### 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	1/2 cup, chopped	Pepper powder to taste	
Onion	1/2 cup chopped	Soy sauce	2 tsp
Salt to taste			
Broccoli	100 g, cut into bite size pieces		
Carrot	50 g, cut into 1/4 thick slices		
		Expected total cooking time/31 min.	

### Step 1

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 64, and press start.

### Beep

Wait for beeps (16 min. after start)

### Step 2

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.

**Programme 65** Vegetable Soup  
Number of serves: 4



**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/16 min.	

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 65, 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 66** Tomato Rasam  
Number of serves: 4



**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/11 min.	

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 66, and press start. When done, add lime juice. Prepare the seasoning (tadka, bagar) and add. Mix well and serve hot garnished with coriander leaves.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 67 Hara Shorba

Number of serves: 4

Accessory

### 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	½ tsp		
Coriander powder	½ tsp		
Cinnamon powder	½ tsp		
		Expected total cooking time/22 min.	

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 67, 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).

## Programme 68 Cook Potato

Accessory

### Ingredients

Potatoes	4, total wt about 500 g
Expected total cooking time/10 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 68, and press start.	Wait for beeps (5 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.

**Programme 69** Idly

Number of serves: 2

**Accessory****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/3 min.

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 69, 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.

**Programme 70** Soup Bread Cubes**Accessory****Ingredients**

Bread cubes	3 cups, heaped	Chopped garlic	2 tsp, optional
Oil	3 tbsp		
Salt	$\frac{1}{2}$ tsp	Expected total cooking time/6 min.	

**Step 1**

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 70, and press start.

**Beep**

Wait for beeps (3 min. after start)

**Step 2**

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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 71 Dhokla

Number of serves: 3-4

### Accessory



#### 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 71, 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.

## Programme 72 Chilli Cheese Toast

Number of serves: 2

### Accessory



#### 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

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 72, and press start.

#### Beep

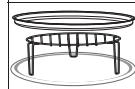
Wait for beeps  
(3 min.  
30 sec. after start)

#### Step 2

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.

**Programme 73 Pizza**

Number of serves: 1

**Accessory****Ingredients**

Pizza base (store bought)	1	Pizza cheese	2-3 tbsp, grated
Pizza sauce	2 tbsp	Oil to brush	
Topping			
Cooked vegetables/Paneer/chicken			Expected total cooking time/5 min.
Chopped onion and capsicum			(Excluding preheat time)

**Step 1**

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 paneer 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 73, and press start. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.

**Beep**

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

**Step 2**

After the beeps, place the Crispy plate with pizza on the high rack in the oven. Press start.  
When done serve hot.

**Programme 74 Sausage**

Number of serves: 2

**Accessory****Ingredients**

Frozen sausages (store bought)	150 g
Expected total cooking time/8 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 74, and press start. When done, serve hot.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 75 Upma

Number of serves: 3

### Accessory



#### Ingredients

Water	500 ml	Ghee/oil	1-2 tbsp
Upma mix (store bought)	200 g		
Expected total cooking time/7 min.			

#### 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 75, 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.
--	-------------------------------------	--

## Programme 76 Aloo Poha

Number of serves: 3-4

### Accessory



#### 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	⅓ cup
Sugar to taste		Coriander leaves	1 tbsp, chopped
Oil	2 tbsp	*Auto menu - Programme 64: Cook Potato	
Cloves	3	Expected total cooking time/9 min.	
Cinnamon	2 pieces		
Onion	½ finely chopped		

#### 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 76, 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.
---	-------------------------------------	---

**Programme 77 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/10 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix tomato puree with Maida and stir till smooth. Add sugar, salt, water and sweet corn.</p> <p>Place the butter in a microwave safe 18-20 cm round dish.</p> <p>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 77, and press start.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>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.</p>

**Programme 78 Rawa Idly**

Number of idlies: 8

**Accessory****Ingredients**

Rawa Idly mix	1 cup
Curds	1 ½ cups
Coriander leaves	2 tbsp, chopped

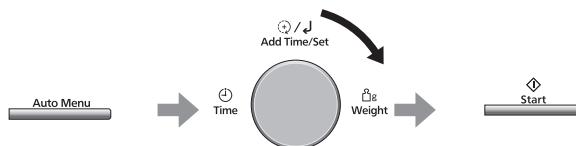
Expected total cooking time/4 min.

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 78, and press start. When done, cool for 2 minutes. Remove from plates and serve hot with chutney.
--

Continued on the next page

# Auto Menu

## Tandoori/Grill



Press Auto Menu.

Turn the dial to select the desired programme number on the page 80 to 88.

Press Start.

**Programme 79**

**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/19 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 79, and press start.</p>	<p>Wait for beeps (11 min. after start)</p>	<p>After the beeps, take out the rack, turn over the skewers and brush the pieces with oil. Place it in oven, press start. When done, serve the tikkas hot, sprinkled with lime juice and garam masala/chaat masala. (optional)</p>

**Programme 80 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 80, 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

## Programme 81 Chicken Tikka

Number of serves: 4

### Accessory



#### 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 81, and press start. When done, serve the tikkas hot, sprinkled with lime juice and garam masala/chaat masala. (optional)

## Programme 82 Fish Fry

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

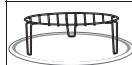
Use big flaky fish like king fish or Betki		Coriander powder	½ tsp
Fish slices		Salt to taste	
4, 1 cm thick (total weight 400 g approx.)		Egg white	1, lightly beaten
Ginger-garlic paste	2 tsp	Rice flour/corn flour to coat	
Chilli powder	2 tsp or to taste	Oil to brush	
Turmeric powder	½ tsp		

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 82, 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 83 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.
Sugar	½ tsp		(Excluding preheat time)
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.</p> <p>Place them on the high rack. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 83, 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 84 Aloo Tikki

Number of serves: 4

### Accessory



### 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 64: Cook Potato	
Mint leaves	1 tbsp, chopped		
Garam masala	½ tsp	Expected total cooking time/15 min.	

### Step 1

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 84, and press start.

### Beep

Wait for beeps (10 min. after start)

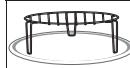
### Step 2

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 85 BBQ Chicken

Number of serves: 4

### Accessory



### 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 85, 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 86 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 43: Steam Fish
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	**Auto menu - Programme 64: 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. 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 86, 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

## Programme 87 Sheek Kabab

Number of serves: 3

### Accessory



#### Ingredients

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

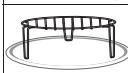
Expected total cooking time/10 min.

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 87, and press start.

## Programme 88 Grilled Prawns

Number of serves: 4

### Accessory



#### 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/10 min.		

#### Step 1

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 88, and press start.

#### Beep

Wait  
for  
beeps  
(6 min.  
after  
start)

#### Step 2

After the beeps,  
turn over the  
skewers and  
brush prawns  
with oil. Press  
start. When  
done, let stand  
for 5 min. Serve  
hot.

**Programme 89 Murgh Malai Kabab**

Number of serves: 4

**Accessory****Ingredients**

Curds	$\frac{1}{2}$ 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 89, 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>

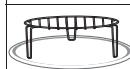
Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 90 Tandoori Fish

Number of serves: 4

### Accessory

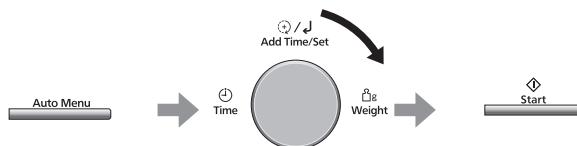


### Ingredients

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		Oil to brush	
Curds	$\frac{1}{2}$ cup	Chaat masala to garnish	optional
Chilli powder	2 tsp		
Garam masala	$\frac{1}{2}$ tsp		
Ginger-garlic paste	1 tbsp		Expected total cooking time/10 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 marinade for 1-2 hours. Brush the high rack with oil. Shake away the excess marinade from fish. Mix together <math>\frac{1}{2}</math> 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 90, and press start.</p>	Wait for beeps (7 min. after start)	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)

## Japanese



Press Auto Menu.

Turn the dial to select the desired programme number on the page 89 to 93.

Start

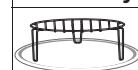
Start

### Programme 91

### Yakitori Skewered Chicken

Number of serves: 4 (12 skewers)

#### Accessory



#### Ingredients

Chicken breast	600 g	Ginger (chopped)	100 ml
Bamboo skewer	12	Garlic (chopped)	100 ml
Light Japanese soy sauce (If not available, $\frac{1}{8}$ cup of Indian soy sauce plus $\frac{1}{8}$ cup water plus $\frac{1}{2}$ tsp salt for the replacement.)	$\frac{1}{4}$ cup	Brown sugar (or sugar)	2 tbsp
Orange juice	100 ml	Vegetable oil	1 tbsp
		Salt	$\frac{1}{2}$ 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 marinade.) 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 91, and press start.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 92 Chicken Teriyaki

Number of serves: 4 (8 pieces)

### Accessory



#### Ingredients

Chicken pieces	8 pieces	Garlic (chopped)	100 ml
Light Japanese soy sauce (If not available, $\frac{1}{8}$ cup of Indian soy sauce plus $\frac{1}{8}$ cup water plus $\frac{1}{2}$ tsp salt for the replacement.)	$\frac{1}{4}$ cup	Brown sugar (or sugar)	2 tbsp
Orange juice	100 ml	Vegetable oil	1 tbsp
Ginger (chopped)	100 ml	Salt	$\frac{1}{2}$ tsp
Expected total cooking time/25 min.			

Pierce the chicken skin with fork.

Marinate the sauce over 1 hour.

Place 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 92, and press start.

## Programme 93 Sukiyaki

Number of serves: 4

### Accessory



#### 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.			
Green onion	1	Sugar	50 ml
Chinese cabbage	200 g		3 tbsp
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 Ceramic tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 93, and press start.

**Programme 94 Marinated Chicken Nanban Style**

Number of serves: 4

**Accessory****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	Red pepper
Vegetable oil	1 tbsp	(remove seeds, cut into rounds)
Cornstarch	3 tbsp	4 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 94, and press start. Let the cooked chicken soak in the Nanban vinegar sauce and let rest for more than an hour before serving.

**Programme 95 Kinpira**

Number of serves: 4

**Accessory****Ingredients**

Celery	140 g	Starch (Potato starch or cornstarch)
Carrot	60 g	1 tsp
Sugar	1 ½ tsp	1 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	White parched sesame 1 tsp
		Red pepper (as an option) 1
		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 Ceramic tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 95, and press start.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 96 Simmered Pumpkin

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

Pumpkin	300 g	*if no mirin available, sugar (½ tbsp) can be replaced instead of mirin.
Sugar	2 tbsp	
Light Japanese soy sauce (If not available, 1 tbsp of Indian soy sauce for the replacement.)	2 tbsp	
Mirin (sweet cooking sake)	1 tbsp	
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, mirin and water in a heat-resistant (microwavable) container. Mix well. Add the pumpkin in a container. Cover with lid, put on Ceramic tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 96, and press start.

## Programme 97 Simmered Chicken and Radish

Number of serves: 4

### Accessory



#### Ingredients

Chicken pieces	500 g	Sugar 1 tbsp  Expected total cooking time/39 min.
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	

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 Ceramic tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 97, and press start.

**Programme 98 Simmered Eggplant**

Number of serves: 4

**Accessory****Ingredients**

Eggplant	500 g	Sugar	2 tbsp
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	Soup stock	300 ml
		Vegetable oil	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 Ceramic tray. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 98, and press start.

**Programme 99 Karela Curry**

Number of serves: 4

**Accessory****Ingredients**

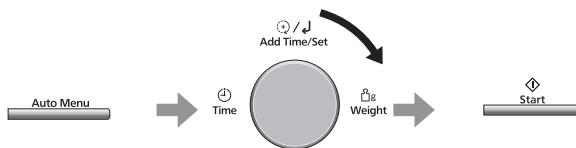
Chicken Breast	200 g	Water	300 ml
Karela (Goya)	1 pc	Cooked Rice	800 g
Vegetable oil	2 tsp	Salt&Pepper	A bit
Curry powder	2 tsp		
Garlic	1 pc	Expected total cooking time/25 min.	

Cut the karela in half, then remove seeds and slice it in lengthwise, and cut into bite-sized pieces. Mix with 1 tsp salt and keep it for 30 min. Squeeze out the bitter juice and use the karela in the recipe. Cut the karela sliced lengthwise after peeling off the skin, and cut chicken into large bite-sized. Slice the garlic and add karela, chicken, and vegetable oil into chicken, and mix well. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 99, and press start.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Dessert/Cake



Press Auto  
Menu.

Turn the dial to select  
the desired programme  
number on the page 94  
to 111.

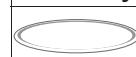
Press Start.

### Programme 100

#### 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/8 min.
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 100, 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.

**Programme 101** **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/15 min.	

**Step 1**

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 101, and press start.

**Beep**

Wait for beeps (6 min. after start)

**Step 2**

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 102** **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**

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 102, and press start.

**Beep**

Wait for beeps (7 min. after start)

**Step 2**

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.

Continued on the next page

# Auto Menu

**Programme 103 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/9 min.

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 103, 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.

**Programme 104 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 104, 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.

**Programme 105 Kesar Bhath**

Number of serves: 6-8

**Accessory****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/40 min.		

**Step 1**

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.  
 Place the rice with the soaking water and milk in a microwave safe 2 L casserole.  
 Place it in the oven. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 105, and press start.

**Beep**

Wait for beeps  
(25 min. after start)

**Step 2**

After the beeps add the sugar solution, ghee and raisins. Mix well and place it in the oven. Press start. When done, keep covered for 10 min. Add the saffron and mix well. Serve warm.

**Programme 106 Semiya Kheer**

Number of serves: 4-6

**Accessory****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**

Pour the milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L). Place in the oven. (do not cover).  
 Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 106, and press start.

**Beep**

Wait for beeps  
(10 min. after start)

**Step 2**

After the beeps, add semiya, mix very well and press start. When done, add sugar and cardamom powder. Mix well and garnish with nuts and raisins.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 107 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/14 min.		

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 107, 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 108 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/10 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 108, 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 109 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/22 min.	

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 109, 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 110 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/13 min.

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 110, 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 111 Phirni**

Number of serves: 6

**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/19 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 111, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 112 Basundi

Number of serves: 6

### Accessory



#### Ingredients

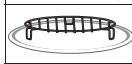
Almond	1 tbsp	Cardamom powder	½ tsp
Pista	1 tbsp		
Milk	1 L		
Sugar	3 tbsp or to taste	Expected total cooking time/53 min.	

Step 1	Beep	Step 2
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 112, and press start.	Wait for beeps (Every 10 min. after start)	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.

## Programme 113 Apple Crumble

Number of serves: 6

### Accessory



#### 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/30 min.	
Butter	¼ cup	(Excluding preheat time)	

Step 1	Beep 1	Step 2
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 113, 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. 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 (15 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.

**Programme 114****Khova Pudding**

Number of serves: 6-8

**Accessory****Ingredients**

Eggs	4	Dry fruits and nuts 4-5 tbsp, finely chopped
Khova (without sugar)	200 g	
Ghee	1/3 cup	
Powdered sugar	3/4 cup	
Cashew nuts	100 g, powdered finely	Expected total cooking time/35 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 114, 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 dish on low rack in the oven.</p> <p>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.</p>

Continued on the next page

# Auto Menu

**Programme 115 Date Delight**  
Number of serves: 8

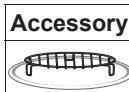


## Ingredients

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/8 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Cop 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 115, 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>

**Programme 116 Chocolate Bread Pudding**  
Number of serves: 6-8



## Ingredients

Bread slices	10 standard size	Eggs	3
Dry fruits	1/3 cup, chopped	Cinnamon powder	1/2 tsp
Nuts	1/2 cup, chopped	Nutmeg powder	1/4 tsp
Milk	500 ml	Vanilla essence	1/2 tsp
Cocoa	3 tbsp		
Butter	1/4 cup		
Sugar	2/3 cup		

Expected total cooking time/40 min.  
(Excluding preheat time)

Step 1	Beep 1	Step 2
<p>Trim away the sides of bread slices and cut each slice into 4 pieces.</p> <p>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.</p> <p>Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 116, 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.

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.

**Programme 117 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/17 min. (Excluding preheat time)	

Step 1	Beep 1	Step 2
<p>Peel and cut the bananas into 1 cm thick slices.</p> <p>Toss with 1 tbsp of butter. Grease a wide (25 cm) heat proof dish and spread the banana slices evenly in it.</p> <p>Mix coconut with remaining butter, bread crumbs and cinnamon powder. Press Auto Menu, turn the dial to select the Auto Menu programme 117, 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 with bananas on the low rack in the oven. Press start.

Beep 2	Step 3
Wait for beeps (7 min. after start)	<p>After the beeps sprinkle the top with coconut mixture and pour the condensed milk evenly over it.</p> <p>Place it in the oven and press start.</p> <p>When done, let it stand at least for 10 min., before serving warm.</p>

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 118 Brownies

Number of pieces: 12 pieces

### Accessory

#### Ingredients

Melted butter	½ cup	Chopped walnuts	4 tbsp
Cocoa	3 tbsp	Eggs	2
Maida	¾ cup	Vanilla essence	½ tsp
Baking powder	½ 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 ½ 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 118, 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.

## Programme 119 Eggless Chocolate Cake

20 cm cake dish

### Accessory

#### Ingredients

Maida	1 ½ 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/5 min.	

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 119, 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.)

**Programme 120 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 120, 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 121 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.	

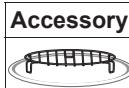
Grease a microwave safe 20-22 cm cake dish and line the base with greased butter paper. Mix Maida with baking powder. Beat butter till soft. Add sugar, eggs and orange rind and beat till very smooth and light. Add Maida alternately with orange juice and mix lightly.

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 121, 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.

Continued on the next page

# Auto Menu

**Programme 122 Butter Cake**  
22 cm cake dish

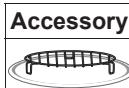


## Ingredients

BreMaida	1 ½ cups	Eggs	3
Baking powder	1 ½ tsp	Vanilla essence	1 tsp
Salt	¼ tsp	Milk	2 tbsp
Powdered sugar	¾ cup		
Butter	¾ cup	Expected total cooking time/35 min. (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 122, 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 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>

**Programme 123 Raisin Muffins**  
Number of pieces: 6 pieces

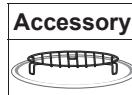


## Ingredients

Maida	1 cup	Vanilla essence	½ tsp
Raisins	¼ cup	Cinnamon powder	1 tsp
Baking powder	1 tsp	Curd	¼ cup, beaten till smooth
Butter	¼ cup		
Brown sugar	½ cup	Expected total cooking time/18 min. (Excluding preheat time)	
Egg	1		

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 123, 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 124 Fruit Cake



#### 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		
Butter	½ cup	Expected total cooking time/40 min.	
Powdered sugar	½ cup	(Excluding preheat time)	

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. 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 124, 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>

Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 125 Coconut Cake



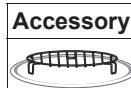
### Ingredients

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/50 min. (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 125, 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.

## Programme 126 Eggless Banana Cake

15-16 cm cake tin



### Ingredients

Maida	1 cup	Vanilla essence	½ tsp
Baking powder	1 tsp	Walnuts	4 tbsp, chopped
Powdered sugar	½ cup		
Mashed bananas	½ cup	Expected total cooking time/25 min. (Excluding preheat time)	
Oil	½ cup		

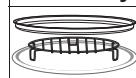
Step 1	Beep	Step 2
<p>Grease a 15 cm round cake tin and line the bottom with butter paper. Grease the paper. Mix Maida with baking powder. Beat sugar and bananas together till smooth. Add the oil, little by little, beating well after each addition. Beat in the essence.</p> <p>Add Maida and 3 tbsp of 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 126, 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 127

### Nan Khathai

Number of Nan Khatais: 16 Nan Khatais

#### Accessory



#### Ingredients

Maida	1 ½ cups	Cardamom powder	½ tsp
Baking soda	¼ tsp		
Ghee	⅓ cup		
Sugar	½ cup	Expected total cooking time/22 min.	

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 127, and press start. When done, repeat with remaining mixture. Cool the nan khatais completely and store in air tight container.

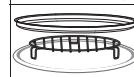
Continued on the next page

# Auto Menu

## Programme 128 Pista Biscuits

Number of pieces: 25 pieces

### Accessory



#### Ingredients

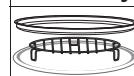
Ghee	1/4 cup	Pista	4 tbsp, blanched and sliced thinly
Powdered sugar	1/4 cup		
Badam milk masala	2 tsp		Expected total cooking time/15 min.
Maida	1 cup		

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 128, and press start. When done, repeat with remaining biscuits. Cool completely and store in air tight container.

## Programme 129 Chocolate Chip Cookies

Number of pieces: 30 pieces

### Accessory



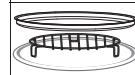
#### Ingredients

Butter	1/2 cup	Salt	1/4 tsp
Powdered sugar	2/3 cup	Chocolate chips	1/2 cup
Egg	1	Chopped walnuts	1/3 cup
Vanilla essence	1/2 tsp		
Maida	1 1/4 cups		Expected total cooking time/20 min.
Baking soda	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 129, 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.

**Programme 130** **Cherry Biscuits**

Number of pieces: 14 pieces

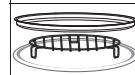
**Accessory****Ingredients**

Maida	1 cup	Powdered sugar	$\frac{1}{3}$ cup	
Soda	$\frac{1}{4}$ tsp	Rose essence	$\frac{1}{4}$ tsp	
Glazed cherries	2 tbsp, chopped			
Butter	$\frac{1}{3}$ cup	Expected total cooking time/18 min.		

Mix together the Maida, soda and cherries. Beat butter and sugar together till light. Add essence and Maida mixture. Roll out to  $\frac{1}{4}$  cm thickness and cut with a 5 cm long oval cutter. Line the Crispy plate with aluminium foil and grease it. Place  $\frac{1}{2}$  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 130, and press start. When done, repeat with remaining cookies. Cool the cookies completely and store in air tight container.

**Programme 131** **Peanut Cookies**

Number of pieces: 24 pieces

**Accessory****Ingredients**

Peanuts	$\frac{1}{2}$ cup	Vanilla essence	$\frac{1}{2}$ tsp	
Butter	$\frac{1}{2}$ cup			
Powdered sugar	$\frac{1}{3}$ cup			
Maida	1 cup	Expected total cooking time/15 min.		

Chop the peanuts roughly. Melt the butter and cool. Mix all the ingredients together to form dough. Take  $\frac{1}{2}$  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 131, 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.)

# 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.

## **BABIES 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 BABIES' 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, Ceramic tray, and roller ring 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/Reset 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 unit.
7. It is occasionally necessary to remove the Ceramic 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 bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
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 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 on the top, bottom or rear 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
Power Consumption	Microwave	6.0 A 1450 W
	Grill	5.6 A 1350 W
	Convection	9.6 A 2300 W
	Combination	9.6 A 2300 W
Output	Microwave	900 W (IEC-60705)
	Grill	1350 W
	Convection	2300 W
Outside Dimensions	513 (W) × 470 (D) × 306 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions	330 (W) × 348 (D) × 239 (H) mm	
Overall Cavity Volume	27 L	
Ceramic Tray Diameter	315 mm	
Operating Frequency	2450 MHz	
Net Weight	18.0 kg	

- 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.



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

**Panasonic Corporation**  
1006 Kadoma Osaka Japan

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

© Panasonic Corporation 2021

PN:  
F0621-0  
Printed in P.R.C.

جهة الاستيراد:

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

شركة باناسونيك

كانوما أوساكا اليابان 1006

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

PN:

F0621-0

طبع في جمهورية الصين الشعبية.

حقوق الطبع والنشر © عام 2021 لشركة Panasonic Corporation



مصدر الطاقة	240-230 فولت 50 هرتز
الميكروويف	أمير 6.0 واط
الشوي	أمير 5.6 واط
الطهي بالحمل الحراري	أمير 9.6 واط
الطهي المجمع	أمير 9.6 واط
الميكروويف	900 وات (IEC-60705)
الشوي	1350 واط
الطهي بالحمل الحراري	2300 واط
الخارج	
الأبعاد الخارجية	513 (عرض) × 470 (عمق) × 306 (ارتفاع) مم
أبعاد تجويف الفرن	330 (عرض) × 348 (عمق) × 239 (ارتفاع) مم
حجم التجويف الكلي	27 لتر
قطر صينية السيراميك	315 مم
تردد التشغيل	2450 هرتز
الوزن الصافي	18.0 كجم

- 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.

13. حافظ على نظافة فتحات التهوية دائمًا.  
تأكد من عدم وجود أي غبار أو أي مادة أخرى تسد أي فتحة من فتحات التهوية في الجزء العلوي أو السفلي أو الخلفي من الفرن. إذا تم انسداد 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 طبق المفرشات، لأن ذلك سيضر بالسطح المقاوم للانصاق.
15. بعد الاستخدام، يُغسل طبق المفرشات بالماء الساخن وسائل التنظيف ويُشطف بالماء الساخن. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة أو وسادات جلي، حيث سيؤدي ذلك إلى إتلاف سطح الصينية.

## العناية بالفرن الخاص بك

9. عند استخدام وضع الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، قد تقوم بعض الأطعمة ببعثرة 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 بأقرب وكيل معتمد.
12. قد يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تدهور الأرضية مما قد يؤثر على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.
1. يجب نزع قابس الفرن قبل التنظيف.
2. قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن، وموانع تسرب الباب ومناطق ملتصقة المواد الغذائية أو السوائل المنسوجة بجدران الفرن، فامسح موانع تسرب الباب ومناطق موانع تسرب الباب بقطعة قماش رطبة. يمكن استخدام منظفات مختلفة إذا كانت فحة جهاز لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو الكاشطة. تجنب تنظيف منطقة دليل تقييم الميكروروف الموجود على الجانب الأمين 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. بعد التنظيف، المسأيقاف إعادة تعين لمسح نافذة الشاشة.
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 الوحدة.
7. قد يكون من الضروري في بعض الأحيان إزالة صينية السيراميك لتنظيفها. اغسل الصينية في ماء صابوني دافئ أو في غسالة الأطباق.
8. وبينما ينصح تنظيف البكرة الحلقية وأرضية تجويف الفرن بانتظام لتجنب الضوضاء المفرطة، قم ببساطة بمسح السطح السفلي للفرن بمنظفات مختلفة وماء ساخن ثم جففه بقطعة قماش نظيفة. يمكن غسل البكرة الحلقية في ماء صابوني معتملاً. تتجمع أبخرة الطهي أثناء الاستخدام المتكرر ولكنها لا تؤثر بأي شكل من الأشكال على أسطح القاع أو الاسطوانة الدائرية. بعد إزالة البكرة الحلقية من أرضية التجويف للتنظيف، فتتأكد من استبدالها في الموضع الصحيح.

# أسئلة وأجوبة

س: أحياناً يأتي هواء ساخن من فتحات هوية الفرن.  
لماذا؟

ج: تقوم الحرارة المتبعة من الأطعمة المطبوخة بتسخين الهواء في جوف الفرن. ويتم نقل هذا الهواء الساخن إلى خارج الفرن بواسطة نموذج تدفق الهواء في الفرن. ولا توجد موجات ميكروويف في الهواء. يجب عدم سد فتحات تهوية الفرن مطلقاً أثناء الطهي.

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

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

س: توجد ضوضاء قرقة وطنين تصدر من الفرن عند الطهي باستخدام وضع الطهي المجمع. ما سبب هذه الضوضاء؟

ج: تحدث هذه الضوضاء أثناء انتقال الفرن تلقائياً من وضع طاقة الميكروويف إلى الشوي أو الطهي بالحمل الحراري لإنشاء إعداد الطهي المجمع. وهذا بعد طبعياً.

س: تتبعث من الفرن رائحة وتصدر 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 وصينية السيراميك والبكرة الطلاقية في وضع الشوي لمدة 5 دقائق. سيؤدي ذلك إلى حرق أي طعام أو بقايا أو زيت قد يسبب رائحة وأو يصدر دخانًا.

س: لماذا لا يتم تشغيل الفرن؟

ج: في حالة تعذر تشغيل الفرن، افحص ما يلي:  
1. هل الفرن موصل في القابس بأمان؟  
قم بازالة القابس من المنفذ، وانتظر 10 ثوان وأعد إدخاله.

2. تتحقق من قاطع التيار والصمامات.  
قم بإعادة تعيين قاطع التيار أو استبدل الصمامات إذا كانت مقصورة أو منصورة.

3. إذا كان قاطع الدائرة والمصهر سليماً، فقم بتوصيل جهاز آخر في المأخذ. إذا تم تشغيل الجهاز الآخر، فهناك على الأرجح مشكلة في الفرن. إذا لم يتم تشغيل الجهاز الآخر، فهناك على الأرجح مشكلة في المأخذ.  
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 التدخلات الراديوية والتلفزيونية عند طهي الطعام في الفرن. هذا التداخل مشابه للتدخل الناجم عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلاطات والمكائن الكهربائية، ومغفلات 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 القديم في غضون دقائق معدودة.

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

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

لا تقم بتغطية الأطعمة الجافة مثل لفافات الخبز، وفطاير اللحم المفروم، ولفائف السجق، وخلافه.

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

## وجبات الطعام

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

إذا تمت إضافة الكثير من الملح، فقد تكون هناك حاجة إلى وقت إضافي.

ضع العناصر الأكثر كثافة في الجزء الخارجي من اللوحة. سيعاد تسخين جزء متوسط في غضون 4-2 دقائق على الطاقة المرتفعة. لا تكس وجبات الطعام.

## الأطعمة المعلبة

قم بإزالة الأطعمة من العلبة ووضعها في طبق مناسب قبل التسخين.

## الحساء

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

## اليخنة

قم بالنقلب في منتصف الوقت وأعد التقليب في نهاية التسخين.

## فطاير اللحم المفروم - تحذير

تذكر أنه حتى لو كانت المعجنات باردة عند اللمس، فسوف يكون الحشو ساخناً للغاية وسوف تسخن المعجنات من خلالها. توح 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، على المربى، وفطاير اللحم المفروم. يجب عدم ترك هذه الأطعمة دون مراقبة لأنها تشتعل أثناء الطهي. توح الحذر الشديد عند إعادة تسخين هذه العناصر.

ولا تتركها دون مراقبة.

## زجاجات ارضاع الأطفال - تحذير

يجب رج الحليب أو الحليب الصناعي جيداً قبل التسخين ومرة أخرى في النهاية واختباره بعناية قبل ارضاع الطفل.

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

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

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 المايكروويف في تقييم زجاجات ارضاع الأطفال.

إذا كان لديك معلم ميكروويف خاص، فإننا ننصح على الحذر الشديد، نظراً لأنفاس كمية المياه المستخدمة. ومن الأهمية بمكان اتباع تعليمات المصنعين ضمنياً.



### الملحق

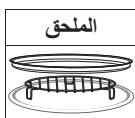
### البرنامج 130 بسكويت بالفراولة

عدد القطع: 14 قطعة

#### المكونات

مسحوق سكر	1 كوب
رائحة الورد	1 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.	¼ كوب ½ ملعقة صغيرة

قم بمزج الميدا والصودا والكرز معًا. اخفق الزبدة والسكر معًا حتى تصبح خفيفة. أضف الرائحة وخلط الميدا. قم بفردها إلى سُمك  $\frac{1}{4}$  سم وقم بتنقطيعها إلى أشكال بيضاوية بطول 5 سم. قم بتطحين طبق المقرمشات بورق الألومينيوم وادهنه بالزيت. ضع  $\frac{1}{2}$  كمية البسكويت عليه. ضع الصينية على الرف السفلي ثم ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وادر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 130، واضغط على البدء. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية البسكويت. قم بتبريد البسكويت وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء.



### الملحق

### البرنامج 131 كعك بالفول السوداني

عدد القطع: 24 قطعة

#### المكونات

رائحة الفانيليا	½ ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.	½ كوب ½ كوب ⅓ كوب 1 كوب

قم بتنقطيع الفول السوداني إلى قطع غليظة. قم بإذابة الزبدة وتبریدها. قم بمزج جميع المكونات معًا لعمل عجينة. خذ  $\frac{1}{2}$  العجينة قيئتها إلى 12 جزء. قم بتشكيلها إلى كرات صغيرة واضغط عليها قليلاً. ضعها على طبق المقرمشات المدهون بالزيت. ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وادر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 131، واضغط على البدء. كرر العملية مع العجينة المتبقية. قم بتبريد البسكويت وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء. (ملاحظة: تصبح قطع البسكويت مقرمشة بعد أن تبرید).

# قوائم تلقائية

## الملحق



البرنامج 128 بسكويت بستا

عدد القطع: 25 قطعة

## المكونات

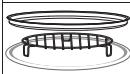
بستا 4 ملاعق كبيرة، مبيض وقطع إلى شرائح رفيعة  
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.

¼ كوب  
¼ كوب  
2 ملعقة صغيرة  
1 كوب

سمن الغنم  
مسحوق سكر  
مسالاً لين البابادام  
ميدا

اخفق السمن والسكر معًا حتى تصبح خفيفة. أضف مسالاً لين وقم بخفقها. أضف الميدا واعذنها قليلاً لعمل عجينة. (إذا كانت العجينة قابلة للتفتت، فأضاف قدرات طفيفة من البابادام). إذا كانت لزجة، فاحتفظ بها مغطاة في الثلاجة لمدة 15-20 دقيقة). قم بفرد العجينة إلى رقائق بسمك  $\frac{1}{4}$  سم. قم برش البستا في الأعلى وأضغط عليها برفق لتلتقط. قم بقطع العجينة الرقيقة إلى قطع بسكويت مستديرة 4 سم. قم بتجمیع العجينة الزائدة وفردها وتقطیعها مرة أخرى. قم بتبطین طبق المقرمشات بورق الألومينيوم. قم بتزييت ورق الألومينيوم وترتیب  $\frac{1}{2}$  بسكويت عليه. ضع الصینية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على القانمة التلقائية، وأدبر الفرسن لتحديد برنامج القانمة التلقائية 128، وأضغط على البدء. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية البسكويت. قم بتخريده بالكامل وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء.

## الملحق



البرنامج 129 كعك برانق الشيكولاتة

عدد القطع: 30 قطعة

## المكونات

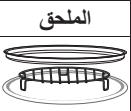
ملعقة صغيرة  $\frac{1}{4}$   
½ كوب عين جمل مقطع  
¾ كوب وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.

ملح شرائح الشيكولاتة  
½ كوب  $\frac{2}{3}$  كوب 1  
½ ملعقة صغيرة  $\frac{1}{4}$  كوب  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة  
مida صودا الخبز

زبدة  
مسحوق سكر  
بيض  
راحة الفانيлиيا  
مida  
صودا الخبز

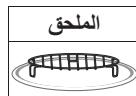
اخفق الزبدة والسكر معًا حتى تصبح خفيفة. أضف البيض وراحة الفانيлиيا واخفقها جيداً. امزج الميدا مع الصودا والملح وشرائح الشيكولاتة وعين الجمل. أضف هذه الأشياء إلى خليط الزبدة وخلطها بشكل طفيف حتى تصبح ممتزجة. قم بقصيم الخليط إلى 2 جزء. قم بتزييت طبق المقرمشات وأضف ملء ملاعق إلى الخليط إلى الصینية، وأنثر مسافة بينها. ضع الصینية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على قانمة تلقائية، وأدبر الفرسن لتحديد برنامج قانمة تلقائية 129، وأضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنقليلب البسكويت بعد دقیقتين واتركه يبرد بالكامل على الحامل الشبكي. كرر العملية على الخليط المتبقى. قم بتخزينه في حاوية محكمة ضد الهواء.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عندما يصبح الكيك بلون بنى ذهبي من أعلى، قم بتنفسه الصينية بقطعة من ورق الألومنيوم واصنف على البدء. عند الانتهاء، اتركه يبرد على الحامل لمدة 15-10 دقيقة. وأخرجه إلى طبق.</p> <p>قم بتبریده بالكامل وقدمه مقطع إلى شرائح.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).</p>	<p>قم بدهن صينية كيك مستديرة 15 سم بالزيت وتطيبين القاع بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكتنوج بودر). اخفق والسكر والمورز معاً حتى يصبح خفيفاً. أضف الزيت، مقدار قليل في كل مرة، واحفظه جيداً بعد كل اضافة. قم بخفق الرانحة. اضف الميدا و3 ملاعق كبيرة من بين الجمل. امزجه برفق حتى يصبح مخلوطاً تماماً. قم بسكبه في الطبق المعد. قم برش عين الجمل المتبقى في الأعلى. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانين تلقائية 126، واضغط على البدء. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.</p>

المكونات	البرنامج 127								
 <p>ملحق</p> <p>مسحوق الكارداموم ½ ملعقة صغيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/22 دقيقة.</p>	<p>نان كاتاي</p> <p>عدد وحدات نان كاتاي: 16 حبة نان كاتاي</p> <table> <tr> <td>ميدا</td> <td>1 ½ كوب</td> </tr> <tr> <td>صودا الخبز</td> <td>¼ ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>سمن الغنم</td> <td>¾ كوب</td> </tr> <tr> <td>سكر</td> <td>½ كوب</td> </tr> </table>	ميدا	1 ½ كوب	صودا الخبز	¼ ملعقة صغيرة	سمن الغنم	¾ كوب	سكر	½ كوب
ميدا	1 ½ كوب								
صودا الخبز	¼ ملعقة صغيرة								
سمن الغنم	¾ كوب								
سكر	½ كوب								

<p>اخلط الميدا مع الصودا. اخفق الزبدة مع السمون حتى تصبح خفيفة. أضف مسحوق الكارداموم والزعفران/اللون.</p> <p>اضف الميدا واعجن قليلاً حتى يتمزج الخليط مع بعضه جيداً. (إذا كان الخليط لزجاً، احتفظ به مغطى في الثلاجة لمدة 15 دقيقة حتى يصبح مثل العجينة الطيرية. قم بتنقسم الخليط إلى 16 جزء. قم بتشكيل 8 أجزاء إلى دوائر وقم بتسويتها قليلاً. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الومبانيوم مع تزيينه ورق الألومنيوم. ضع قطع نان كاتاي التي تم تشكيلها عليها. قم بتشكيل علامه زائد بالسكنين على كل قطعة الناناخاطي. ضع طبق المقرمشات على الرف السفلي وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانين تلقائية 127، واضغط على البدء. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية الخليط. قم بتبريد قطع الناناخاطي وتخزينها في وعاء محكم ضد الهواء.</p>
--

## قوائم تلقائية

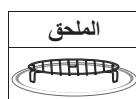


كيك بجوز الهند 125 البرنامج

المكونات

الملحق			
4، مفصولة	البيض	250 مل	لبن
1 ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكتنج بودر)	300 جم	سكر
1 ملعقة صغيرة	رايحة الفانيлиيا	100 جم	زبدة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/50 دقيقة.	(باستثناء وقت التسخين الأولى)	250 جم	راوا
		200 جم	جوز هند مجفف

الخطوة 1	الخطوة 2	الصفارة
قم بدهن صينية كيك 22 سم بالزيت. قم بتثبيطين القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت. قم بسكب اللبن. أضف السكر، وقم بتقليليه حتى يذوب. أضف الزبدة والراوا. امزجها جيداً واتركها جانبياً لتبرد. وعندما يبرد الخليط، أضف جوز الهند المجفف. اخفق صفار البيض. أضف مسحوق الجبز (باكتنج بودر) والفانيلييا ثم امزجها. اخفق بياض البيض قوياً وقم بمزجه برفق في خليط الكيك. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة.	بعد انتطاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عندما يصبح الكيك بلونبني ذهبي من أعلى، قم بتنغطية الصينية قليلاً بورق الومبديوم. عند الانتهاء، اترك الكيك على الرف الشبيكي ليبرد لمدة 15-20 دقيقة. أخرج الكيك وقم بتبریده بالكامل قبل التقاطيع.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).

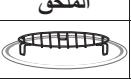


كيك الموز بدون بياض  
 قالب كعكة قطره 15-16 سم 126 البرنامج

المكونات

الملحق			
1/2 ملعقة صغيرة	رايحة الفانيلييا	1 كوب	مبدا
4 ملاعق كبيرة، مقطعة	عين الجمل	1 ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكتنج بودر)
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة.	(باستثناء وقت التسخين الأولى)	1/2 كوب	مسحوق سكر
		1/2 كوب	جوز مهروس
		1/2 كوب	زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الأكواب على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عندما تصبح قطع المafين ذهبية من أعلى، قم بتنطفيتها بورق الومبنيوم. اضغط على البدء. 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 (بصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن 6 أكواب فطيرة مافين كبيرة بالزبدة. قم بمزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر) وفقاً لكتابه في الزبيب. اخفق الزبدة والسكر والمبيض معاً حتى تصبح خفيفة. اخفق رائحة الفانيليا ومسحوق القرفة. امزج برفق خليط الميدا بالتبديل مع خثارة اللبن. قم بسكب الخليط في الأكواب المعدة. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 123، واضغط على البدء. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

المكونات	البرنامج 124 كيك بالفواكه
	

الخطوة 2	أكواب	المكونات
بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عندما يصبح الكيك بلون ذهبي من أعلى، قم بتنطفيتها بورق الومبنيوم. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريد الكيك على الرف لمدة 10 دقائق. وأخرج الصينية وقم بتبريدها بالكامل وقبل التقاطيع والتقديم.	2 ملعقة صغيرة مسحوق خبز (باكنج بودر) 2 ملعقة صغيرة ملح فواكه مجففة وجوز زبدة مسحوق سكر	ميدا 1 ملعقة صغيرة رائحة البرقان لبن 1/3 كوب (80 مل) وقت الطهي الإجمالي المتوقع/40 دقيقة. (باسئناء وقت التسخين الأولى)

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عندما يصبح الكيك بلون ذهبي من أعلى، قم بتنطفيتها بورق الومبنيوم. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريد الكيك على الرف لمدة 10 دقائق. وأخرج الصينية وقم بتبريدها بالكامل وقبل التقاطيع والتقديم.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صينية كيك مستديرة 22 سم بالزيت وتطيبين القاعدة بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر) والمملح. أصنف الفواكه وأمزجها جيداً. اخفق الزبدة والسكر والمبيض معاً حتى تصبح خفيفة ومنفوشة. أصفر الرائحة. امزج برفق الميدا مع اللبن. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة. اضغط على الخليط. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 124، واضغط على البدء. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

## قوائم تلقائية



الملحق

البرنامج 122

صحن كعكة قطره 22 سم

المكونات

3 ملعقة صغيرة زبدة	1 ملعقة صغيرة رائحة الفانيлиيا	½ كوب مسحوق خبز (باكنج بودر)	برى ميدا
2 ملعقة كبيرة لبن		½ ملعقة صغيرة ملح	مسحوق بودر
		¼ ملعقة صغيرة مسحوق سكر	ملح
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/35 دقيقة.	(باستثناء وقت التسخين الأولى)	¾ كوب زبدة	زبدة

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بدهن صينية كيك مستديرة 22 سم بالزيت وتبطينها بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر) والملح. اخفق البيض مع الزبدة حتى يصبح منفوشاً. اضف البيض واحدة تلو الأخرى، واخفقه جيداً بعد كل اضافة. قم بسكب الخليط في الصينية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 122، واضغط على اليد، سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بقطيعي 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 الصينية واضغط على البدء.

البرنامج 123

فطيرة الزبيب

عدد القطع: 6 قطعة

المكونات

½ ملعقة صغيرة رائحة الفانيлиيا	1 كوب مسحوق خبز (باكنج بودر)	ميدا
1 ملعقة صغيرة مسحوق القرفة	½ كوب مسحوق خبز (باكنج بودر)	زبيب
½ كوب، مخفوق حتى أصبح ناعماً خثارة اللبن	¼ كوب مسحوق خبز (باكنج بودر)	مسحوق خبز (باكنج بودر)
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.	½ كوب زبدة	زبدة
(باستثناء وقت التسخين الأولى)	1 بياض	سكر بني



**البرنامج 120 كيك شيكولاتة فوج**  
صحن كعكة قطره 25 سم

المكونات

ميدا	1 كوب
سكر مسحوق/قوالب	1 كوب
مسحوق القرفة	1 ملعقة صغيرة
صودا الخبز	1/4 ملعقة صغيرة
ملح	مقدار طفيف
خثارة اللبن	٪ ٤ كوب
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع 8 دقائق.
زيادة المقادير	زيادة المقادير
كوكوا	كوكوا
البيض	رايحة الفانيليا
رايحة الفانيليا	1/2 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 8 دقائق.	وقت الطهي الإجمالي المتوقع 8 دقائق.

قم بدهن طبق كيك مستدير 22-25 سم آمن الاستخدام في الميكروويف بالزيت. قم بتتبيلين القاعدة بورق زيادة مع دهن الورق بالزيت. قم بمزج الميدا مع السكر والقرفة والصودا والملح. قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. قم بإذابة الزيادة، وأضف الكوكوا واخلطها جيداً. أضف خثارة اللبن. اخفق البيض بشكل طفيف مع الفانيليا. 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 قوانم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 120، واضغط على البدء. عند الانتهاء، انتظر 5 دقائق. واترك الطبق ليبرد بالكامل وأقلبه على طبق وقدمه مقطعاً إلى قطع.  
(يمكن تزيين الكيكة بسكر تذليل بعد تبردتها، حسب الرغبة).



**البرنامج 121 كيك بالبرتقال (مع القرفة)**  
صحن كعكة قطره 22-20 سم

المكونات

ميدا	1 كوب
مسحوق خبز (باكنج بودر)	1 ملعقة صغيرة
زيادة	٪ ٤ كوب
مسحوق سكر	٪ ٣ كوب
البيض	2
قشر البرتقال	2 ملعقة صغيرة
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.
عصير برتقال (بدون إضافة السكر)	عصير برتقال (بدون إضافة السكر) 100 مل
طبقة الزينة	طبقة الزينة
مسحوق القرفة	مسحوق القرفة
مسحوق سكر	مسحوق سكر
زيادة المقادير	زيادة المقادير
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.

قم بدهن طبق كيك 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف بالزيت مع تتبيلين القاعدة بورق زيادة مدهون بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر). اخفق الزيادة حتى تصبح ناعمة. أضف السكر والبيض وقشر البرتقال واخفقها حتى تصبح ناعمة وخفيفة. أضف الميدا بالتبادل مع عصير البرتقال وامزجها جيداً.  
قم بسكب الخليط في الطبق المعد. امزج السكر الخاص بطبقة الزينة مع القرفة وقم برشه في الأعلى. ضعه في الفرن. اضغط على القائمة التلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قائمة التلقائية 121، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليلب لمدة 10 دقائق. (قد تبدو حواف الكيكة رطبة قليلاً لكنها ستجف خلال وقت الانتظار).  
اترك الطبق يبرد تماماً. اقلبها في طبق وقدمها مقطعة إلى قطع.

تابع في الصفحة القادمة

## قوائم تلقائية

### الملحق

البرنامج 118

كعك بالشيكولاتة

عدد القطع: 12 قطعة

المكونات

4 ملاعق كبيرة	عين جمل مقطع	1/2 كوب	زيادة مذابة
2	البيض	3 ملاعق كبيرة	كوكوا
1/2 ملعقة صغيرة	رائحة الفانيليا	¾ كوب	ميدا
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق.		½ ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)
		1 كوب	سكر مسحوق/فوالب

قم بتنطين قاعدة طبق مربع 20 سم من الاستخدام في الميكروويف بورق زبدة. قم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. قم بمزج الكوكوا مع الزيادة المذابة الساخنة واتركها جانبًا لتدبره. قم بمزج الميدا مع سكر مسحوق الخبز (باكنج بودر) و½ كمية عین الجمل. أخفق البيض مع رائحة الفانيليا وامزجه مع الزيادة والكوكوا. أضف الخليط إلى الميدا وامزجها حتى تصبح مخلوطة جيدًا. قم بسكبها في الطبق المعد. ضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 118، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليب لمدة 5 دقائق. واترك الطبق ليبرد تماماً. أقلبها في طبق وقم بتنقطيعها إلى قطع.

### الملحق

كيك بالشيكولاتة بدون بيض

صحن كعكة قطره 20 سم

المكونات

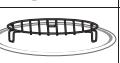
1 ملعقة كبيرة	خل أبيض	1 ½ كوب	ميدا
1 كوب	لبن	1 كوب	سكر مسحوق/فوالب
1 ملعقة صغيرة	رائحة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة	سودا الخبز
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق.		3 ملاعق كبيرة	كوكوا
		5 ملاعق كبيرة	زيت

قم بتنطين قاعدة طبق مستدير 20-22 سم من الاستخدام في الميكروويف بورق الزبدة وقم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. امزج الميدا والسكر والصودا والكوكوا معاً. أخلط 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، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 119، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها لمدة 5 دقائق. واترك الطبق ليبرد تماماً. أقلبها في طبق وقدمها مقطعة إلى قطع. (يمكن تزيين الكيكة بسكر ثليل بعد تبريدها، حسب الرغبة.)

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 بقص جوانب شرائح الخبز وتقطيع كل شريحة إلى 4 قطع. قم بهن طبق خبز 22-25 سم بالزيت. قم بتوزيع شرائح الخبز عليه. قم بتوزيع الفواكه والجوز عليه. قم بتسخين $\frac{1}{2}$ كوب من اللبن وأمرج الكوκوا به حتى تصبح ناعمة. أضف الزبدة وقلم بالتنقليل. 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 الخبر. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 116، واضغط على البدء. سيببدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.
الخطوة 3		الصافرة 2

بعد انطلاق الصافرات، قم بتغطية الطبق بورق الألومونيوم. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدم البوذنج ساخناً أو بارداً.

بعد انتظار حتى انطلاق الصافرات (بعد 20 دقيقة من البدء)

المكونات	البرنامج 117 بودنج بالملح	عدد الحصص: 6-4
	موز زبدة جوز هند مبشور فتات خبز أبيض مسحوق القرفة	4 (الوزن الإجمالي 400 جرام) 2 ملعقة كبيرة كبرة 1 كوب 50 جم $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مكثفة

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع طبق الموز على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	قم بتقشير الموز وتقطيعه إلى شرائح بسمك 1 سم. اخلطه مع 1 ملعقة كبيرة من الزبدة. قم بهن طبق عريض مقاوم للحرارة (25 سم) وقم بتوزيع شرائح الموز عليه بالتساوي. قم بمزج جوز الهند مع الزبدة المتبقية وفتات الخبز ومسحوق القرفة. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 117، واضغط على البدء. سيببدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.

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

## قوائم تلقائية

### الملحق

وجبة البليح الذيذ 115 البرنامج

عدد الحصص: 8

المكونات

بليح	بلح
كوفا حلوة	كوفا حلوة
جوز الكاشيو	جوز الكاشيو
لبن	لبن

سكر 150 جم  
عين الجمل/اللوز 200 جم  
ملعقة كبيرة، مقطعة 75 جرام، مسحوق دقيق  
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.

### الخطوة 2

### الصادفة

### الخطوة 1

بعد انتطاق الصادفات، أضف السكر مع الماء. امزجه جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنزيل خليط البليح ومزجه. قم بسكبه على الكوفا المبردة. قم برش الجوز المقطوع في الأعلى. ضعه في الثلاجة. يُقدم بارداً.

قم بتنقية البليح إلى قطع صغيرة وانقعه في 1 كوب من الماء لمدة 4-3 ساعات. امزجه مع 1/4 كوب ماء وضعه جانبياً. اخلط مسحوق جوز الكاشيو مع اللبن وامزجه مع الكوفا. قم بفرد خليط الكوفا في طبق زجاجي 20-22 سم ووضعه في الثلاجة. ضع البليح مع ماء النقع في طبق مستدير 18-20 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرس لتحديد برنامج قوائم تلقائية 115، واضغط على البدء.

### الملحق

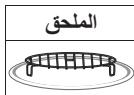
بودنج بالخبز والشيكولاتة 116 البرنامج

عدد الحصص: 8-6

المكونات

شرائح خبز فواكه مجففة	10 حجم قياسي
جوز	1/3 كوب، مقطع
لبن	1/2 كوب، مقطع مل 500
كوكوا	3 ملاعق كبيرة
زبدة	1/4 كوب
سكر	٪ كوب

البيض 3 مسحوق القرفة 1/2 ملعقة صغيرة  
مسحوق جوز الطيب 1/4 ملعقة صغيرة  
رائحة الفانيлиلا 1/2 ملعقة صغيرة  
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/40 دقيقة.  
(باستثناء وقت التسخين الأولى)



فواكه مجففة وجوز 4-5 ملاعق كبيرة، مقطعة إلى قطع صغيرة زمن الطهي الإجمالي المتوقع/35 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	4 جم $\frac{1}{3}$ كوب $\frac{3}{4}$ كوب 100 جرام، مسحوق دقيق قطرات قليلة قطرات قليلة	<b>البيض</b> <b>كوفا (بدون سكر)</b> <b>سمن الغنم</b> <b>مسحوق سكر</b> <b>جوز الكاشيyo</b> <b>راحة الورد</b> <b>راحة اللوز</b>
--	--	---

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، ضع الطبق على الرف السفلي في الفرن. اضغط على اليد. عندما يصبح الجزء العلوي من الودنج بلون بني داكن، قم بتغطيته بورق الوماديوم، ثم ضعه في الفرن واضغط على اليد. عند الانتهاء، قم بتبريده بالكامل، وقطعه إلى قطع وقدره.	انتظر حتى انتلاق 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 بخفق الصافر مع الكوفا والسكر وسمن الغنم حتى تصبح ناعمة وخفيفة. أضيف مسحوق الكاشيو والروائح أخففها حتى تصبح ممتزجة جيداً. اخفق بياض البيض بقوة وقم بسكبه على خليط الكوفا. قم بسكب الخليط المعد في طبق مدهون بالزبيت. قم برش الجوز والفواكه المجففة في الأعلى. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 114، واضغط على اليد. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

## قوائم تلقائية

### الملحق

باسومندي البرنامج 112

عدد الحصص: 6

المكونات

مسحوق الكاراداموم ½ ملعقة صغيرة	لوز 1 ملعقة كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/3 دقائق.	بيستا 1 ملعقة كبيرة
	لين 1 لتر
	سكر 3 ملاعق كبيرة أو حسب المذاق

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

قم بتبسيط الجوز وتقشيره وتقطيعه إلى شرائح. اسكب اللبن في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكرويف (إنزي سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 112، واضغط على البدء.

قم بالتكليب مرة بعد انطلاق كل صافرة ثم اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه يبرد لمدة 10 دقائق. أضف السكر ومسحوق الكاراداموم وأمزجه جيداً.  
قم برش الجوز في الأعلى. تقدم ساخنة أو باردة.

### الملحق

وجبة التفاح المقفت

عدد الحصص: 6

المكونات

مسحوق سكر ¼ كوب	تفاح 500 جم
كورن فلكس 100 جرام، مطحون طحناً خفيفاً	مسحوق سكر 3 ملاعق كبيرة أو حسب المذاق
زمن الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	مسحوق القرفة 1 ملعقة صغيرة

### الخطوة 2

### الصافرة 1

### الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، ضع الطبق على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء.  
أثناء طهي التفاح، قم بخفق الزبدة والسكر لعمل طبقة التزيين ومزجها في الكورن فلكس.  
قم بتنططيته. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 113، واضغط على البدء.  
سيبدأ 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 تقوم بالتنططية) واضغط على البدء.  
عند الانتهاء، اتركه لمدة 10 دقائق. وقدمه ساخناً مع الكاسترد الحلو (قوائم تلقائية كاسترد حلو) أو الأيس كريم.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر وسمن الغنم. امزجه جيداً. ضعه في الفرن. لا تقم بالتنفسية. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنفسيته وتتركه لمدة 10 دقائق. وقم بتنقليله مسحوق الكارادامون. تُقدم ساخنة أو باردة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	ضع الدودهي في طبق عريض أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنفسيته. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 109، واضغط على البدء.

الملحق	البرنامج 110 حلوة براشاد	المكونات
*يعتبر الموز زائد النضج قليلاً جيداً في هذه الوصفة. قم بتنقطيعه إلى قطع صغيرة بحيث يكون مهروس في الغالب.	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.	راوا سكر سمن الغنم لبن موز ناضج*

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، امزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها مغطاة لمدة 5 دقائق. وامزجها بالموز.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	ضع الراوا في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف السكر، والسمن واللبن. اخلطها جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 110، واضغط على البدء.

الملحق	البرنامج 111 فيرنبي عدد الحصص: 6	المكونات
بيستا مقطعة ومبسطة 2 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.		أرز بسمتي لبن سكر مسحوق الكارادامون

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف عجينة الأرز وامزجها جيداً. ضعه في الفرن. واضغط على البدء. قم بالتنقيب مرة كل 3 دقائق. عند الانتهاء، قم بالتنقيب جيداً حتى يصبح الفرنبي ناعماً. أضف السكر والكارادامون. امزجه جيداً. تُقدم باردة وتزين بالبيستا.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بندق الأرز في الماء لمدة 30 دقيقة. قم بتصفيفه وطحنه إلى عجينة ناعمة مع قليل من الماء. قم بسكب اللبن في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 111، واضغط على البدء. (لا تقم بالتنفسية)

تابع في الصفحة القادمة

## قوائم تلقانية



البرنامج 107

عدد الحصص: 4-6

المكونات

جزر	150 جم	سكر حسب المذاق إذا لزم الأمر
لين	500 مل	مسالاً لين البادام
لين مكثف	4 ملاعق كبيرة	بذور الشارولي
		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.

قم بتنقشير الجزر وبشره. ضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1/2 لتر). قم بتغطيته وضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 107، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبریدها واخلطها حتى تصبح ناعمة، باستخدام بعض اللين. قم بإضافة اللين المتبقي، واللين المكثف ومسالاً لين البادام. أصفف الشارولي. تقدم مبردة.



البرنامج 108

عدد الحصص: 6

المكونات

مشمش مجفف	200 جم	قشدة طازجة للتقديم
سكر	½ كوب	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.
لوز مقطع إلى شرائح ومبپض	القليل	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أصفف السكر وأمزح الخليط جيداً وضعيه في الفرن. (لا تقم بالتنفسية). عند الانتهاء قم بتبریده في الثلاجة، يُقدم مع القشدة الطازجة، المزينة بشرائح اللوز.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بندفع المتشوش في 2 كوب من الماء لمدة 5-4 ساعات. قم بازالة البذور من المتشوش وأعد الفاكهة إلى سائل النفع. اسكبي في طبق مستدير بقطر 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 108، واضغط على البدء.



حلوة دودهي

عدد الحصص: 4

المكونات

دودهي/لوكى	500 جرام، مقشر ومبشور	مسحوق الكاراداموم
سكر	150 جم	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/22 دقيقة.

حلوة دودهي

عدد الحصص: 4

المكونات

سمن الغنم	3 ملاعق كبيرة	
-----------	---------------	--



## البرنامج 105 كيسار بهت

عدد الحصص: 8-6

المكونات

$\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة أرز بسمتي $\frac{1}{3}$ كوب ماء 3 ملاعق كبيرة زبيب وقت الطهي الإجمالي المتوقع/40 دقيقة.	زعفران 1 كوب سمن الغنم 1 كوب زبيب 1 كوب وقت الطهي الإجمالي المتوقع/40 دقيقة.	لبن 1 كوب لبن 1 كوب سكر 1 كوب ماء 1 كوب
--	---	--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتطاق الصافرات، أضف محلول السكر وسمن الغنم والزبيب. امزجه جيداً وضنه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها مغطاة لمدة 10 دقائق. أضف الزعفران وامزجه جيداً. تقدم ساخنة.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 25 دقيقة من البدء)	قم بغسل الأرز وتصفيته ونقعه في 1 كوب ماء و 1 $\frac{1}{2}$ كوب لبن لمدة 15 دقيقة. وامزج السكر مع 1 كوب من الماء. قبّنزع الزعفران في 1 ملعقة صغيرة من اللبن الساخن واطحنه. ضع الأرز مع ماء النقع واللبن في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف بسعة 2 لتر. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 105، واضغط على البدء.

الملحق	البرنامج 106 كير بالسميد	المكونات
*استخدم السميدa التي تحمل علامة "محمرة" أو "محمصة". وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.	750 ملليلتر لبن $\frac{1}{2}$ كوب سميد محمرة* $\frac{1}{3}$ كوب سكر أو حسب المذاق ½ ملعقة صغيرة مسحوق الكارادامون جوز الكاشيو المقلي والزبيب حسب المذاق	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتطاق الصافرات، أضف السميدa وقم بمزجها جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، أضف السكر ومسحوق الكارادامون. امزجها جيداً وقم بتزيينها بالجوز والزبيب.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بسكب اللبن في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. (لا تقوم بالتنفسية). اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 106، واضغط على البدء.

## قوائم تلقائية

الملحق



البرنامج 103

كاسترد حلو

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق كاسترد*	1 ½ ملعقة كبيرة
لبن	500 مل
سكر	3 ملاعق كبيرة أو حسب المذاق
*نكهة الجبنة من اختيارك	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.	

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أصف مسحوق الكاسترد الأرز وامزجه جيداً. ضعه في الفرن وأضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	امزج مسحوق الكاسترد مع ¼ كوب من اللبن. قم بسكب اللبن المتبقي في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر). ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية).
عند الانتهاء، أضف السكر وامزجه جيداً واتركه مغطى حتى يبرد.		اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 103، وأضغط على البدء.

الملحق



البرنامج 104

لادو بالحمص

عدد الحبات الناتجة: 15 حبة لادو

المكونات

جوز الكاشيو المحرر 2 ملعقة كبيرة ، مقطع إلى قطع صغيرة	100 جم	حمص
	100 جم	دقائق قمح
	200 جم	مسحوق سكر
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة.	100 جرام (مذاب ومبرد) ¼ ملعقة صغيرة	سمن الغنم
		مسحوق جوز الطيب

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، قم بتقطيعها جيداً وتوزيعها بالتساوي. أضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 14 دقيقة من البدء)	قم بمزج الحمص مع دقيق الذرة. قم بتوزيعه بالتساوي على طبق المقرمشات. ضعه على الرف السفلي في الفرن.
عند الانتهاء، قم بتبريرها بالكامل. أضف بقية المحتويات واعجنها لعمل عجينة. قم بتقسيمها إلى 15 جزء واجعلها على شكل قطع لادو.		اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 104، وأضغط على البدء.



**البرنامج 101 حلوة بالجزر**  
عدد الحصص: 4-6

المكونات

مسحوق الكارادامون ½ ملعقة صغيرة جوز وزيبيب للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.	جزر، يفضل أن يكون بلون وردي سكر ½ كوب كوفا حلوة 200 جرام، مفتوحة سمن الغنم 4 ملاعق كبيرة
---	---

الخطوة 1	الخطوة 2	الصافرة
قم بتنقشير الجزر وبشره. ضعه في طبق عريض امن الاستخدام في الميكروويف. (25 سم) إذا كنت تستخدم مجموعة متنوعة من الجزء البرتقالي، فقم برش 1 ملعقة كبيرة من الماء عليه. قم بتنغطيته. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 101، واضغط على البدء.	بعد انتلاق الصافرات، أضف السكر والكوفا وسمن الغنم، امزجها جيداً وقم بنشرها بشكل متناولي في الطبق. ضعه في الفرن. (لا تقم بتغطيتها)، اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليب لمدة 10 دقائق. ثم قم بتقليبيها في مسحوق الكارادامون وتزيينها بالجوز والزبيب. تقدم ساخنة أو باردة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)



**البرنامج 102 كير بالأرز**  
عدد الحصص: 4-3

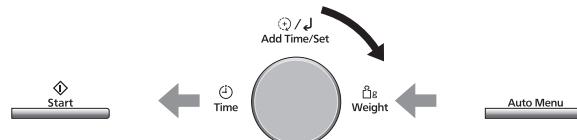
المكونات

جوز الكاشيو ولوز وزيبيب للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة.	أرز بسمتي 3 ملاعق كبيرة لبن 650 مل لبن مكثف ½ علبة مسحوق الكارادامون ½ ملعقة صغيرة
---	---

الخطوة 1	الخطوة 2	الصافرة
قم بغسل الأرز وانقعه في ماء لمدة 30 دقيقة، وقم بتصفيفه ووضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر) وأضف اللبن (في درجة حرارة الغرفة). لا تقم بتغطيته. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 102، واضغط على البدء.	بعد انتلاق الصافرات، قم بتقليبيه جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، أضف اللبن المكثف ومسحوق الكارادامون والجوز والزبيب. إذا كان الكبير سميكاً للغاية، فاضف بعد اللبن لضبط السماكة. تقدم ساخناً أو بارداً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)

# قوائم تلقائية

## حلويات/كيك



اضغط على البدء.

أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 94 إلى .111

اضغط على قوائم تلقائية.



البرنامج 100 حلوة سوجي

عدد الحصص: 4

المكونات

لون طعام أحمر برترالي القليل، اختياري	$\frac{1}{2}$ كوب سوحي/راوا محرمة قليلا
جوز الكاشيو المحممر والزبيب للتزيين	$\frac{3}{4}$ كوب سكر
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.	2 ملعق كبيرة سمن الغنم
	1 $\frac{1}{2}$ كوب ماء
	$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق الكارادامون

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقيبيها بانتهان واضغط على البدء، عند الانهاء، قم بتقطيعتها لمدة 10-8 دقائق، وامزجها مع جوز الكاشيو والزبيب. تُقدم ساخنة أو في درجة حرارة الغرفة.	ضع كافة المقادير باستثناء جوز الكاشيو والزبيب في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكرويف. امزج الخليط جيداً وصعه في الفرن، من دون تقطيعية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 100، واضغط على البدء.



## البرنامج 98

بازنجان مسلوق  
عدد الحصص: 4

### المكونات

بازنجان	500 جم
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	
سكر	500 جم
مرق الحساء	
زيت خضار	
1 ملعقة كبيرة	
2 ملعقة كبيرة	
ملعقة كبيرة كبيرة وفت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.	
2 ملعقة كبيرة	

قم بقصطيع البازنجان إلى أرباع أو ست أجزاء متساوية طولياً. ضع البازنجان وزيت الخضار وأمزجهما جيداً. قم بالتنفسية باستخدام غطاء، واطه بطاقة الميكرويف 715 واط (متوسطة) لمدة 5 دقائق. وأضف صوص الصويا والسكر وخليط المرق على البازنجان المطبوخ. قم بالتنفسية بغطاء، ووضعه على صينية السيراميک. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 98، واضغط على البدء.



## البرنامج 99

كاريلا بالكاري  
عدد الحصص: 4

### المكونات

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

قم بقصطيع الكاريلا نصفين وأزل البذور ثم قطعها إلى شرائح طويلة وقسمها إلى قطع متوسطة الحجم. امزجها مع ملعقة واحدة صغيرة من الملح واحتفظ بها لمدة 30 دقيقة. قم بعصير العصير المر واستخدم الكاريلا في الوصفة. قم بقصطيع الكاريلا إلى قطع طويلة بعد تقطير جدها، ثم قم بقصطيع الدجاج إلى قطع متوسطة الحجم. قم بقصطيع الثوم وأضف الكاريلا والدجاج وزيت الخضروات إلى الدجاج وأمزج الخليط جيداً. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 99، واضغط على البدء.

## قوائم تلقائية



البرنامج 96

عدد الحصص: 4

المكونات

<p>*في حالة عدم توافر الميرين، فيمكن استبداله بالسكر ½ ملعقة كبيرة.</p> <p>ماء 160 مل</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/17 دقيقة.</p>	<p>قرع 300 جم</p> <p>سكر 2 ملعقة كبيرة</p> <p>صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواصلاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).</p> <p>ميرين (شراب ساكي المسكر الحلو للطهي) 2 ملعقة كبيرة</p> <p>ملعقة كبيرة 1 ملعقة كبيرة</p>
---	--

قم بازالة بذور القرع والألياف التي تحيط به بملعقة. قم بقطع القرع إلى قطع متوسطة. (لكن حافظ على جعلها كبيرة قدر الإمكان) ضع السكر وصوص الصويا والميرين والماء في وعاء مقاوم للحرارة (قابل للاستخدام في الميكروويف). امزجها جيداً.

اضف القرع إلى الوعاء، قم بالتغطية بغطاء، وضعه على صينية السيراميك. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 96، واضغط على البدء.



البرنامج 97

عدد الحصص: 4

المكونات

<p>سكر 1 ملعقة كبيرة</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/39 دقيقة.</p>	<p>قطع الدجاج 500 جم</p> <p>فول أبيض كبير 400 جم</p> <p>مرق الحساس (اشني) 300 مل</p> <p>صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواصلاً، 1.5 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1.5 ملعقة كبيرة من الماء زائد 3 ملاعق صغيرة من الملح كبديل).</p> <p>3 ملعقة كبيرة</p>
--	--

قم بتنقطيع الفجل الأبيض الكبير إلى أشكال أهلة 3-2 سم، ثم قم بتسوية الحواف. ضبع كافة المقادير في طبق عميق. قم بالتغطية بغطاء، وضعه على صينية السيراميك. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 97، واضغط على البدء.



## البرنامج 94 دجاج مخلل بالطريقة النانابانية

عدد الحصص: 4

### المكونات

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

قم بتحضير صوص خل نابان. قم بقصطيع البصل إلى قطع صغيرة، وانقع شرائح البصل في ماء بارد لمدة 30 دقيقة وقم بتصفيفتها جيداً. قم بمزج الخل والسكر وصوص الصويا وأفلفل الأحمر. قم بقصطيع أوراك الدجاج من المقاييس. أضف زيت الخضار إلى الدجاج وامزجه جيداً. قم برش نشا الذرة على الدجاج. ضع الناحية التي تحتوي على الجلد من الدجاج لأعلى على الحامل المعلوبي. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 94، واضغط على البدء. اترك الدجاج المطبوخ منقوعاً في صوص خل نابان واتركه مدة تزيد على ساعة قبل التقديم.



## البرنامج 95 كنبرا

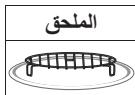
عدد الحصص: 4

### المكونات

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

قم بقصطيع الكرفس إلى شرائح بطول 1 ½ بوصة. قم بقصشir الجذر وتقطيعه إلى شرائح رفيعة بحيث تكون بنفس حجم الكرفس. ضع كافة المقادير في طبق عميق، وأمزجها جيداً. ثم ضعها على صينية السيراميك من دون تغطية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 95، واضغط على البدء.

## قوائم تلقائية



البرنامج 92

تيرياكي دجاج  
عدد الحصص: 4 (8 قطع)

المكونات

ملحق	100 مل
	ملعقة كبيرة 2
	ملعقة كبيرة 1
	ملعقة صغيرة $\frac{1}{2}$
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة.

ثوم (مقطع)	سكر بني (أو سكر)
زيت خضار	ملح

قطع الدجاج	صوص صوبيا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، $\frac{1}{8}$ كوب من صوص الصوبيا الهندي زائد $\frac{1}{8}$ كوب ماء زائد $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح كبديل).
8 قطع	كوب
100 مل	عصير ليمون
100 مل	زنجبيل (مقطع)

قم بذوبان جلد الدجاج بشوكة.  
انقعها في الصوص لمدة 1 ساعة.  
ضعها على الرف السفلي، ثم ضع طبقاً غير عميق أسفل الرف لتلقي القطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 92، واضغط على البدء.



البرنامج 93

سوكيaki عدد الحصص: 4

المكونات

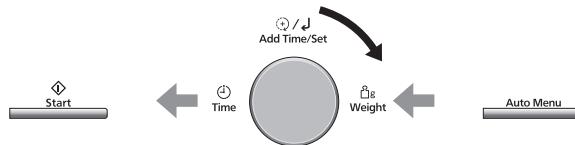
ملحق	صوص مرق الحساء 200 مل
	صوص صوبيا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، 25 مل من صوص الصوبيا الهندي زائد 25 مل ماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).
	سكر 50 مل
	ملاعق كبيرة 3
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.

صوص	400 جم
مرق الحساء	100 جم
	4
صوص صوبيا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، 25 مل من صوص الصوبيا الهندي زائد 25 مل ماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	
سكر	1
	200 جم

دجاج فيلي	توفور (خثارة الفول)
	فطر الشيتاكى الجاف
	*قم بذوبان الشيتاكى الجاف في الماء لتنطريته.
	البصل الأخضر
	كرنب صيني

قم بقص الدجاج إلى قطع متوسطة. قم بقص السيقان عنها وقم بقص قطع الرأس إلى نصفين. قم بمزج مقادير الصوص في إناء. قم بقص البصل الأخضر بشكل منحرف. قم بقص الكرنب الصيني إلى أطوال 3 سم. ضع كافة المقادير في طبق عميق وقم بسكب الصوص عليها. قم بالتنطير بغطاء، وضعيه على صينية السيراميك. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 93، واضغط على البدء.

## أكلات يابانية



اضغط على البدء.  
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 89 إلى 93.



**البرنامج 91**  
دجاج محمض ياكيدوري  
عدد الحصص: 4 (12 سبيلاً)

### المكونات

صلصة صوص صوبيا ياباني	600 جم	صدر دجاجة
أسياخ بامبو	12	أسياخ بامبو
كوب من كوب من ماء زائد	½ كوب	صوص صوبيا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوفراً، ¼ كوب ماء زائد ½ ملعقة صغيرة ملح كبديل).
عصير ليمون	100 مل	عصير ليمون
زنجبيل (قطع)	100 مل	زنجبيل (قطع)
ثوم (قطع)	100 مل	ثوم (قطع)
سكر بنى (أو سكر)	2 ملعقة كبيرة	سكر بنى (أو سكر)
زيت خضار	1 ملعقة كبيرة	زيت خضار
ملح	½ ملعقة صغيرة	ملح
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 29 دقيقة.		وقت الطهي الإجمالي المتوقع 29 دقيقة.

قم بتنقطيع صدر الدجاجة إلى مكعبات 1.5-2 سم. قم بتنقليبت قطع مقدارها 50 جرام في كل سيخ بامبو. انفعها في الصوص لمدة 1 ساعة. (يجب تقلبيها أحياناً أثناء النقع). ضعها على الحامل العلوي. ضع طبقاً غير عميق أسفل الرف لتلقي الفطرات.

اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 91، واضغط على البدء.

# قوائم تلقائية



البرنامج 90

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	سمك تندوري
	400 جم
	عصير الليمون
	ملح حسب المذاق
	خثارة اللبن
	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
	تواابل مسالا جرام
	محجون الثوم والزنجبيل
أجوابن ١/٤ ملعقة صغيرة، اختياري	سمك بومفريت أبيض صغير
ملح ومسحوق الفلفل الحار (الشطة) وتواابل مسالا جرام ١/٢ ملعقة صغيرة من كل منها	عصير الليمون
زيت للدهن	ملح حسب المذاق
مسالا شات للتزين	خثارة اللبن
اختياري	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.	تواابل مسالا جرام

الخطوة 2	الخطوة 1
الصافرة	الصافرة
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليل السمك بحدٍر واستخدام ملعقة مسطحة وقم برش مزيج المسالا المتبقى عليه وادهنها بالزيت. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اترك الخليط لمدة إلى 5 دقائق وقدمه ساخناً مع رشه بتواابل مسالا شات. (اختياري)	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء) قم بتنظيف السمك وقم بعمل قطرات عميقة في كلا الجانبين. اخلطه في عصير الليمون والملح واتركه جانبياً لمدة 10 دقائق. وقم بمزج خثارة اللبن مع مسحوق الفلفل الحار وتواابل مسالا جرام ومعجون الثوم والزنجبيل وتواابل أجوابن. وقم بسكبها فوق السمك. امرجها جيداً واتقعها لمدة 2-1 ساعة. قم بدهن الحامل العلوي بالزيت. قم بنفخ أي نفع زائد من السمك. اخلط ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من الملح ومسحوق الفلفل الحار وتواابل مسالا جرام وقم برushها على جانبي السمك وضعها على الحامل. وادهنها بالزيت. ضع الرف في الفرن. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج أو البورسلين أسفل الرف لالتقطان القطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 90، واضغط على البدء.



## الملحق

2 ملعقة كبيرة	خل حسب المذاق زبدة مذابة للدهان عصير ليمون حسب المذاق وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.	½ كوب 3 ملعقة صغيرة، مفروم 1 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة 4 ملاعق كبيرة جم 400 جم	خثارة اللبن فلفل أخضر حار معجون الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الأبيض مسحوق توابل مسالا جرام فشدة طازجة صدر دجاجة مخلية
---------------	---	--	---

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، قب بقلوب الأسياخ وادهن الكباب بالزبدة المذابة. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها مزينة بعصير الليمون.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	<p>قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. قم باضافة معجون الثوم والزنجبيل ومسحوق الفلفل وتوابل مسالا جرام والقشدة. قم ب搟طيخ الدجاج الى قطع متوسطة. أضف الخل والملح. اتركها جانباً لمدة 15 دقيقة. وأضف خليط خثارة اللبن. انفقها لمدة 4 ساعات في درجة حرارة الغرفة او لفترة اطول في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، اخرجها قبل الشوي بمقدار 30 دقيقة)</p> <p>قم بنفخ أي منقوع من على قطع الدجاج وثم بتنثبيتها في أسياخ معدنية رفيعة او أسياخ البامبو. (في حالة استخدام أسياخ البامبو، فقم بتنقعها في الماء لمدة 1 ساعة قبل الاستخدام)</p> <p>قم بتزييت الحامل العلوي وضع الأسياخ عليه. وادهنها بالزبدة المذابة.</p> <p>ضع الرف في الفرن.</p> <p>ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/البورسلين أسفله لالتقاط القطرات.</p> <p>اضغط على قوائم تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 89، واضغط على البدء.</p>

# قوائم تلقانية

## الملحق



البرنامج 87 كباب سيف

عدد الحصص: 3

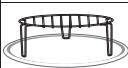
المكونات

كباب سيف مجمد (يمكن شراؤه من المتجر)  
250 جرام، تقريرًا.

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.

آخر الكباب من المجمد وقم باداية تجميده حسب التوجيهات على العبوة. ادهن طبق المفرمةات بملعقة كبيرة واحدة من الزيت. ضع 6 قطع كباب (باجمالى وزن 250 جم تقريرًا) عليه وادهنا بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 87، واضغط على البدء.

## الملحق



البرنامج 88 جمبري مشوي

عدد الحصص: 4

المكونات

2 ملعقة صغيرة معجون الثوم والزنجبيل  
زيت للدهن

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.

400 جم جمبري مشوي

2 ملعقة صغيرة صوص HP

صوص الفلفل الحار (الشطة)

1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار (الشطة)

½ ملعقة صغيرة ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليل الأisyax وادهن الجمبري بالزيت. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها لمدة 5 دقائق وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)	قم بنقع 8 أسياخ بامبو في الماء لمدة 1 ساعة. اخلط الجمبري بجميع المقادير باستثناء الزيت. قم بنقعها لمدة 3-2 ساعة. ثبت الجمبري في الأسياخ. قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن الجمبري بالزيت. ضع الرف في الفرن. ضع طبقًا مقاومًا للحرارة من الزجاج/ البورسلين تحت الحامل لأنقاض القطرات. اضغط على قوائم تلقانية، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 88، واضغط على البدء.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلية الأسياخ وادهن الدجاج بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة بعد 5 دقائق.	انتظر حتى انطلاق 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 حظتها 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 محلول وقم بتنقسيتها في الأسياخ. قم بدهن الحامل العلوي بالزيت ووضع الأسياخ عليه. قم بدهن الرف في الفرن. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج أو البورسلين أسفل الحامل لالتقطة. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 85، واضغط على البدء.



البرنامج 86  
شريان السمك  
عدد الحصص: 4

#### المكونات

بيض وفتات خبز محمص للتقطية.	250 جم	سمك مدخن*
زيت لدهن	3-2 مفروم	فلفل أخضر حار
*قوائم تلقائية - البرنامج 43: السمك المدخن	1 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل
**قوائم تلقائية - البرنامج 64: طهي البطاطس	1 ملعقة صغيرة	توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	أوراق كبيرة
	150 جم	ملح حسب المذاق
		بطاطس مطبوخة**

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلية الشريان ودهنهما بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتنقسيره. أضف الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل وتوابل مسالا جرام والملح وأوراق الكربة. قم بتنقشير البطاطس واهرسها وأضفها إلى السمك. امزجها جيداً. قم بتنقسيمه إلى 8 أجزاء واجعلها على شكل قطع. أغمسها في البيض المخفوق وقم بتقطيعتها بفتات الخبز. قم بتطيير طبق المقرمشات بورق الألومنيوم وادهنه بالزيت. ضع قطع السمك عليه. ضع طبق المقرمشات على الرف وضع الرف في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 86، واضغط على البدء.

# قوائم تلقانية



البرنامج 84

عدد الحصص: 4

المكونات

١/٢ ملعقة صغيرة توابل مسالا شات	٢٥٠ جم شريحتان، حجم قياسي	بطاطس مطبوخة*
ملح حسب المذاق	٢ أو حسب المذاق، مفروم	خبز
زيت للدهن	١/٢ ملعقة صغيرة، مقطعة	فلفل أخضر حار
<b>*قوائم تلقانية - البرنامج 64: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.</b>	١ ملاعق كبيرة، مقطعة	زنجبيل
	١ ملاعق كبيرة، مقطعة	أوراق كزبرة
	١/٢ ملعقة صغيرة توابل مسالا جرام	أوراق النعناع

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليل قطع التكви ودهنهما بالزيت. ضع الرف في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بتنشير البطاطس وهرسها. قم بنقع شرائح الخبز في الماء لمدة ٣٠ ثانية. قم بتصفية الماء، وهرس الخبز وإضافة البطاطس. أصفب بقية المقادير باستثناء الزيت (يجب تجفيف الحذر مع الملحق. حيث إن المسالا شات تكون مالحة) امزجها جيداً وقم بعمل ٨ قطع تكفي. قم بتتبيلين طبق المقرمشات بورق الألومينيوم وادهن الورق بالزيت. ضع قطع التكوا عليه. قم بدهن قطع التكви بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي ووضع الرف داخل الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 84، واضغط على البدء.



دجاج بالباربكيو  
البرنامج 85

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكاري ٢ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	٤٠٠ جم ١/٢ ملعق كبيرة	صدر دجاجة محلية
ملح وفلفل حسب المذاق	٢ ملعقة صغيرة	صوص الباربكيو/HP
زيت للدهن	١ ملعقة كبيرة	معجون الثوم والزنجبيل
<b>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.</b>		خل

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>وبعد انطلاق الصافرات، قم بتفليب الشرائح بحذر باستخدام ملعقة مسطحة. وادهنها بالزيت، ثم ضعها في الفرن واضغط على البدء.</p> <p>عند الانتهاء، اتركها جانبًا لمدة 5 دقائق وقدمها ساخنة.</p>	<p>انظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)</p>	<p>اغسل السمك وقم بتجفيفه. امزج مسحوق الثوم والزنجبيل مع كافة المساحيق واخلطها ببياض البيض. وضعها على جانبي شرائح السمك واتركها جانبًا لمدة 15 دقيقة. قم برش بعضًا من دقيق الأرز أو دقيق الذرة على الطبق واضغط شرائح السمك عليه لتغطية كلا الجانبين.</p> <p>قم بتنطين طبق المقرمشات بورق الألمنيوم وادهن الورق جيدًا بالزيت.</p> <p>ضع شرائح السمك عليه. قم بدهن الشرائح بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوي في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 82، واضغط على البدء.</p>

المكونات	البرنامـج 83	عيـدان أجـنحة الدـجاج	عـدد الحـصـص: 4
<p>عيـدان أجـنحة الدـجاج صوص الصـوـبيا خـل معجون الثـوم والـزنـجيـبـيل مـسـحـوقـ الفـلـفـلـ الـحـارـ (ـالـشـطـةـ) 1 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 1 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 2 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 2 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 1 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ أو حـسـبـ المـذـاقـ ½ مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ مـلـ حـسـبـ المـذـاقـ</p>	<p>عيـدان أجـنحة الدـجاج 1، مـخـفـقـ قـلـيـلاـ بيـضـ فـتـاتـ خـبـزـ لـلـتـغـطـيـةـ زـيـتـ لـلـدـهـنـ وقتـ الطـهـيـ الإـجـمـالـيـ المـتـوقـعـ 18ـ دقـيـقـةـ (ـبـاسـتـثـنـاءـ وقتـ التـسـخـينـ الـأـولـيـ)</p>	<p>عيـدان أجـنحة الدـجاج 400ـ جـمـ 1 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 1 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 2 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 2 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ 1 مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ أو حـسـبـ المـذـاقـ ½ مـلـعـقـةـ صـغـيرـةـ مـلـ حـسـبـ المـذـاقـ</p>	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>ضع الرف في الفرن ووضع طبقًا مقاومًا للحرارة من الزجاج/ الفخار أسفله لانقطاع القطرات. اضغط على البدء.</p> <p>عند الانتهاء، قدمه ساخنًا مع صوص الثوم والفلفل الحار.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).</p>	<p>امزج عيـدان أجـنحة الدـجاج مع صوص الصـوـبيـاـ والـخـلـ وـمـعـجـونـ الثـومـ وـالـزـنـجـبـيلـ، وـمـسـحـوقـ الفـلـفـلـ الـحـارـ وـالـسـكـرـ وـالـمـلـحـ. احتفظ بها جانبًا لمدة 2-1 ساعة. التقـطـ عـيـدانـ أجـنـحةـ الدـجاجـ مـنـ مـلـحـولـ الـخـلـ. قـمـ بـتـغـطـيـتـهـاـ بـالـبـيـضـ وـفـتـاتـ خـبـزـ لـلـتـغـطـيـةـ</p> <p>بالـزـيـتـ.</p> <p>ضعـهاـ عـلـىـ الرـفـ عـلـوـيـ. اـضـغـطـ عـلـىـ قـوـاـمـ تـلـقـائـيـةـ 83ـ، وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـءـ.</p> <p>سيـبـدـاـ الـفـرـنـ بـالـتـسـخـينـ الـأـولـيـ. لاـ تـضـعـ الـطـعـامـ فـيـ الـفـرـنـ فـيـ أـنـتـهـاءـ التـسـخـينـ الـأـولـيـ.</p>

# قوائم تلقائية



البرنامج 81

دجاج تكا

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الفلفل الحار (الشطة) الكشميري	500-450 جم	صدر دجاج مخلية
1 ملعقة صغيرة	عصير الليمون	
2 ملعقة كبيرة	ملح حسب المذاق	
زيت	خثارة اللبن	
لون طعام التندوري القليل، اختياري	معجون الثوم والزنجبيل	
زيت إضافي للدهان	مسالا دجاج التندوري	
عصير ليمون، توابل مسالا جرام/شات مسالا للتزيين	2 ملعقة أو حسب المذاق	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/29 دقيقة.		

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 بباقي المكونات باستثناء الزيت والتزيين. أصف الدجاج وامزجه جيداً. قم بتغطيته وانقعه 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 بخفض الخل الزائد. ثبّت القطع في أسياد معدنية رفيعة أو أسياد من البامبو. (في حالة استخدام أسياد من البامبو، قم بنقعها في الماء لمدة 1 ساعة). قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياد عليه. قم بدهن القطع بالزيت. ضع الرف في الفرن وضع طبقاً مقاوِماً للحرارة من الزجاج/الفخار أسفله لالتقاط قطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 81، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدم النكا ساخنة، مزينة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شات. (اختياري)



سمك مقلبي

البرنامج 82

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكزبرة	استخدم سمك قشرى كبير مثل كنج فيش أو شرائح سمك
ملح حسب المذاق	بتكري
بياض البيض	4 شرائح، 1 سم (الوزن الإجمالي 400 جرام تقريباً).
دقيق أرز/دقيق ذرة للتغطية	معجون الثوم والزنجبيل
زيت للدهن	2 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
	مسحوق الكركم



## الملحق

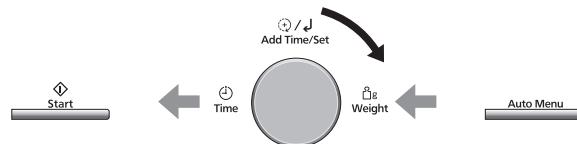
القليل، اختياري	للون طعام التنورى زيت للادهن ملح ومسحوق الفلفل الحار (الشطة) وتوايل مسالا جرام ملعقة صغيرة من كل نوع للتنعيمية النهائية	قطع الدجاج عصير الليمون ملح خثارة اللبن مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسالا دجاج التنورى
	حلقات البصل وقطع الليمون للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولى)	ملعقة كبيرة 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق ملعقة صغيرة أو حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الرف مع الدجاج في الفرن. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/الفخار أسفل الحامل لالتقطان القطرات. اضغط على البدء.	انظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بعمل قطعوطات عميقه في قطع الدجاج. أضف عصير الليمون والملح، امزجها جيداً واتركها جانبياً لمدة 10 دقائق. اضرب خثارة اللبن حتى تصبح ناعمه وأضف بقية المقادير من معجون الثوم والزنجبيل إلى لون طعام التنورى. وقم بسكبها فوق الدجاج. امزجها جيداً وقم بتقطيعتها لمدة 4-3 ساعات في درجة حرارة الغرفة أو لفترة أطول في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، يجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل).
		قم بمرج 1 ملعقة صغيرة من كل من الملح ومسحوق الفلفل الحار وتوايل مسالا جرام معاً. التقط قطع الدجاج من الماء المالح وقم بنفسن الماء المالح الزائد، واخلطها بمزيج المسالا. ضع قطع الدجاج على الحامل العلوى وادهنها بالزيت. اضغط على قوائم تلقائية، وادر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 80، واضغط على البدء. سيببدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

تابع في الصفحة القادمة

# قوائم تلقائية

## تنورى /شوى



اضغط على البدء.  
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 80 إلى 88.



تاكا بجين بانير  
البرنامج 79  
عدد الحصص: 4

### المكونات

ملح حسب المذاق	عبوتان، كل منها 200 جرام
زيت للدهن	بانير خثارة اللبن ½ كوب
عصير ليمون، توابل مسالا جرام/شات مسالا للتزيين	معجون الثوم والزنجبيل 1 ملعقة كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
	توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، آخر الرف وقم بتنقلب الأسياخ وادهن القطع بالزيت ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدم التاكا ساخنة، مزينة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شات. (اختياري)	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 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 البامبو، من خلال ثقب القطع يالبطول. (في حالة استخدام أسياخ من البامبو، قم بتنعيمها في الماء لمدة 1 ساعة.) قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. احتفظ بالرف في الفرن وضع طبقا مقاويا للحرارة من الزجاج/الفخار أسفله لالتقاط قطرات. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 79، واضغط على البدء.

**البرنامج 77**دّرّة بالتوابل  
عدد الحصص: 4**المكونات**

الملحق	
3 ملاعق كبيرة زبدة	½ كوب
¼ كوب، مفروم بصل	2 ملعقة كبيرة
2 ملعقة صغيرة، مفروم ثوم	½ ملعقة صغيرة
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ملح حسب المذاق	
1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق ماء	
كاسوري ميري 1 كوب بذور الدرّة الحلوة المطبوخة	
ملعقة صغيرة كاشيشة طازجة 1 كوب	
½ كوب	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.	

**الخطوة 2****الصافرة****الخطوة 1**

بعد انطلاق الصافرات، انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء). أضف البصل والثوم ومسحوق الفلفل الحار وتوابل كاسوري ميري. امزج الخليط جيداً وضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 77، واضغط على البدء.

**الملحق****كعك إيدلي راوا**

عدد حبات الإيدلي: 8

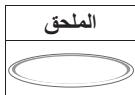
**المكونات**

خليل كعك إيدلي راوا 1 كوب	خليل كعك إيدلي راوا
خثارة اللبن ½ كوب	خثارة اللبن
2 ملعقة كبيرة، مقطعة	أوراق كزبرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقائق.	

قم بتحضير العجينة المضروبة حسب التعليمات على العبوة. احتفظ بها جانباً لمدة 10 دقائق. قم بتزييت أطباق الإيدلي آمنة الاستخدام في الميكروويف وأملأها بالزبدة. قم بسكب ¼-½ كوب من الماء الساخن المغلي في قاعدة لقدر البخاري للإيدلي. ضع أطباق الإيدلي به. قم بال بغطية باستخدام غطاء ثم ضئنه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 78، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنزيلها لمدة 2 دقائق. قم بإخراجها من الأطباق وقدمها ساخنة مع الشوتني.

تابع في الصفحة القادمة

# قوائم تلقانية



البرنامج 75

أوبما

عدد الحصص: 3

المكونات

1-2 ملاعق كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	السمن/الزيت	500 مل 200 جم	ماء خليل أو بما (يُشتري من المتجر)
--	-------------	------------------	---------------------------------------

## الخطوة 2

## الصفارة

## الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط أو بما وسمن الغنم. امزجه جيداً. قم بتغطيته وضعيه في الفرن. اضغط على البداء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.

انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء) اسكب الماء في طبق مستدير 22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 75، واضغط على البداء.

الملحق

البرنامج 76

ألو بوها

عدد الحصص: 4-3

المكونات

3-3، مقطوع القليل	فلفل أخضر حار أوراق الكاري عصير ليمون حسب المذاق ½ كوب 1 ملاعق كبيرة، مقطعة *قوائم تلقانية - البرنامج 64: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع 9 دقائق.	2 أكواب 1 كوب ½ ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 3 2 قطعة ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بوها بسمك متوسط مكعبات بطاطس مطبوخة* مسحوق الكركم ملح حسب المذاق سكر حسب المذاق زيت قرنفل قرفة بصل
----------------------	---	--	--

## الخطوة 2

## الصفارة

## الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البوها وامزجه جيداً. قم بتغطيته واستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البداء. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وجوز الهند المبشور وأوراق الكزبرة. امزج جيداً وقدمها ساخنة.

انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء) قم بنقع البوها في ماء حتى تصبح طرية لكن لا تكون ضعيفة. قم بعصير الماء الزائد وأفرد البوها على طبق عريض. امزجها مع البطاطس ومسحوق الكركم والملح والماء. قم بمزج جميع المقادير من الزيت إلى أوراق الكاري في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 76، واضغط على البداء.

**البرنامج 73**

بيتزا

عدد الحصص: 1

**الملحق****المكونات**

1	قاعدة بيتزا (يشترى من المتجر)
2	صوص البيتزا
	طبقة الزينة
	خضار مطبوخ/بانير/دجاج
	بصل مقطع وفلفل

**الخطوة 2**

بعد انطلاق الصافرات، ضع طبق المقرمشات مع البيتزا على الرف العلوى في الفرن. اضغط على اليد، عند الانتهاء، قدمها ساخناً.

**الصافرة**

انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).

**الخطوة 1**

قم بدهن طبق المقرمشات بالزيت وضع قاعدة البيتزا عليه. قم برش الصوص في الأعلى، مع ترك 1 سم هامش حوله. قم برش الجبنة على المكون. قم بترتيب الخضروات المطبوخة من اختيارك أو البانير أو الدجاج المطبوخ على الجبنة. قم بالتزريبن بالبصل المقطع والفلفل. قم بدهن الحافة بالزيت وقم برش بعض الزيت عليها من أعلى. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 73، واضغط على البدء. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

**الملحق****المكونات****البرنامج 74**

سجق

عدد الحصص: 2

سجق مجده (يشترى من المتجر)

150 جم

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.

أخرج السجق من المجمد وقم بفك تجميده حسب التعليمات على العبوة. ادهن طبق المقرمشات بملعقة كبيرة واحدة من الزيت. ضع السجق عليه وادنه بالزيت. ضع الصينية على الرف العلوى وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 74، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.

## قوائم تلقائية

### الملحق



البرنامج 71

عدد الحصص: 4-3

المكونات

1/2 ملعقة صغيرة  
بذور الكمون  
1/2 ملعقة صغيرة  
2، غرين  
فلفل أخضر حار  
أوراق المكاري  
المقليل  
ماء ساخن  
1/3 كوب

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق 30 ثانية.

بذور موستارد  
بذور الكمون  
فلفل أخضر حار  
أوراق المكاري  
ماء ساخن

1 كوب  
1 ملعقة صغيرة  
1 ملعقة صغيرة  
1 ملعقة صغيرة  
3/4 كوب  
1 ملعقة صغيرة  
1/4 كوب  
2 ملعقة كبيرة

حمص  
ملح  
سكر  
حمض المسترييك  
ماء  
صودا الخبز  
ماء ساخن للغاية  
توابل  
زيت

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

امزج الحصص مع الملح والسكر وحمض المسترييك. أضف الماء وامزجه جيداً حتى يصبح ناعماً. قم بتذويب الصودا في ماء شديد السخونة وأضفه إلى خليط الحمض. امزجه جيداً (سوف يرتفع الخليط المضبوط بسرعة) وقم بسكبه في الطبق المدهون بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 71، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنزيل الدوكلا، وأخرجهما في طبق وقم بتنقطيعها إلى أجزاء. قم بتحضير التوابل (التادكا)، وامزجها مع ماء ساخن واسكبها بشكل متساوي على الدوكلا. اتركها جانبياً لمدة 15 دقيقة على الأقل. وقدمها مزينة بجوز الهند المبشور وأوراق الكزبرة.

### الملحق



توست الجبنة الحار

عدد الحصص: 2

المكونات

4 ملاعق كبيرة، مبشورة  
جبنه شيدر/موذريللا  
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق 30 ثانية.

4 شرائح، (حجم قياسي)  
4 ملاعق كبيرة  
2 فص، مقطع  
1، مقطع

خبز  
جبنة للفرن  
ثوم  
فلفل أخضر حار

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلip 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  
انطلاق  
الصافرات  
(تنطلق الصافرات  
بعد 3 دقائق  
و30 ثانية من  
البدء)

قم بطحن الثوم مع الفلفل الحار الأخضر وامزجه مع الجبنة المعدة للفرن.  
ضع شرائح الخبز على طبق المقرمشات. ضعه على الرف العلوي ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 72، واضغط على البدء.



## المبرنامج 69

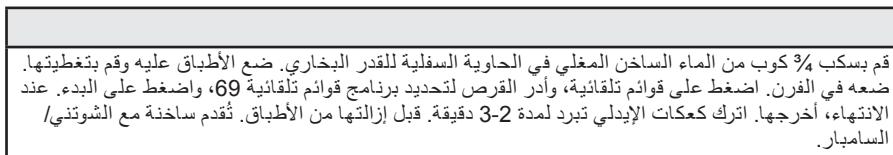
كعك إيدلبي

عدد الحصص: 2

المكونات

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

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/3 دقائق.



## مكعبات الخبز بالمرق

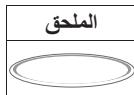
## الم برنامج 70

المكونات

مكعبات خبز	3 أكواب، مكدة	2 ملعقة صغيرة، اختياري	نوم مقطوع	2 ملعقة صغيرة، اختياري	زيت
ملح	3 ملاعق كبيرة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق.	$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة		

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بقطيع شرائح خبز قبل التحضير بمقدار 3-2 يوم لعمل مكعبات 1.5 سم والحصول على 3 أكواب مكدة من المكعبات. امزجها بالزيت والثوم والملح. قم بفردها في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكرويف. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 70، واضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بتقطيبه جيداً واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه يبرد تماماً، (خلال هذه الفترة سيصبح مقروضاً). قم بتقاديمها مع الشوربة أو وجية خفيفة. * يعطي الرغيف الفرنسي أو الخبز المقطع إلى شرائح رقيقة نتائج جيدة في هذه الوصفة.

# قوانين تلقائية



البرنامج 67 شوربة حارة عدد الحصص: 4

المكونات

بازلاء خضراء بطاطس بصل زنجبيل فلفل أخضر حار مسحوق الكمون مسحوق الكزبرة مسحوق القرفة	150 جم 1 صغيرة، مبشورة 1 حجم متوسط، مقطعة 2 سم شرائح (قم تقم بقصطيعه) 1، مقطع ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة	باذلوك بالاك أوراق النعناع أوراق كبيرة، مقطعة أوراق كبيرة ملح وفلفل وعصير ليمون للتقديم وقت الطهي الإجمالي المتوقع/22 دقيقة.	أكواب 2 6-5 ورقة، مقطعة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة ملح وفلفل وعصير ليمون للتقديم وقت الطهي الإجمالي المتوقع/22 دقيقة.
--	--	--	---

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضع البازلاء الخضراء والبطاطس والبصل والزنجبيل والفلفل الحار الأخضر وجميع المساحيق في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (اندی سعة 2 لتر). أضف الماء أو الملح. قم بتنعيم الخليط. قم بتنزع الزنجبيل وتخلص منه. قم بمزج الشوربة وأضف 1 كوب أو أكثر من الماء أو الملح. أضف الملح والفلفل وعصير الليمون حسب المذاق. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة).	انتظر حتى انتطلق الصافرات (بعد 17 دقيقة من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، ضف البازلاء والنعناع وأوراق الكزبرة. قم بتغطيته ووضعه في الفرن. اضغط على البدء.

المكونات	طهي البطاطس	البرنامج 68
بطاطس	4، وزن إجمالي حوالي 500 جرام	طهي البطاطس

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضع الخليط في صينية دوارة ثم ضعها في الفرن. أضغط على قوانم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانم تلقائية 68، واضغط على البدء.	انتظر حتى انتطلق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليل البطاطس واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بلفها في قطعة قماش نظيفة واتركها جانبًا لمدة 10 دقائق. قم بتقشيرها واستخدمها في وجبات الكاري والشراحق والوصفات الأخرى التي تتطلب بطاطس مسلوقة. ويمكن تخزينها في الثلاجة لمدة 3 أيام والاستخدام حسب الطلب.



## الملحق

### البرنامج 65 شوربة خضار

عدد الحصص: 4

المكونات

لبن قليل الدسم 250 مل	لبن قليل الدسم 250 جم 500 مل	خلطة خضراء* ماء/مرق خضار
* الجزر والفول والبروكلي والفطر والقرع الأصفر والكونكورل وغيره.	½ كوب، مفروم 4 فصوص، مفروم ¼ كوب، مقطع	بصل ثوم كرفس
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.		ملح وفلفل حسب المذاق

قم بتنقية 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 والفلفل. قم بتنغطية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 65، واضغط على البدم. عند الانتهاء، قم بتبريدها، خذ حوالي كوب واحد من الخضروات والقليل من سائل الطهي وأمزجها حتى يصبح داعماً. أضفه إلى بقية الشوربة. أضف اللبن. أعد التسخين قبيل التقديم ( إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة).
--



## الملحق

### البرنامج 66 مرق راسام بالطماطم

عدد الحصص: 4

المكونات

2-1 ملاعق كبيرة دال مطبوخ ومهروس عصير الليمون توابل	2 ملعقة كبيرة ماء 2 أكواب طماطم	دال مطبوخ ومهروس ماء طماطم
1 ملعقة كبيرة زيت 1 ملعقة صغيرة موستارد	1 صغيرة، مقطعة إلى قطع ¼ سم 2 ملعقة كبيرة مهروس الطماطم 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق القليل	زيت موستارد مهروس الطماطم مسحوق الراسام أوراق الكاري
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/11 دقيقة.		

امزج الدال جيداً مع الماء. أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون ومقادير التوابل. اسكب الخليط الدال في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة ½ لتر) (لا تقم بتنغطية). ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 66، واضغط على البدم. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون. قم بتحضير التوابل (نانكا/باجار) وأضفها. امزج الخليط جيداً وقدمه ساخناً مزيجاً بأوراق الكزبرة.
--

تابع في الصفحة القادمة

## قوائم تلقائية



البرنامج 63

شوربة فطر  
عدد الحصص: 4

المكونات

1 كوب	لبن قليل الدسم ملح وفلفل حسب المذاق كزبيرة أو بقدونس مقطع للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة.	200 جرام، شرائح 1/3 كوب 1/2 كوب 2 ملعقة كبيرة 2 أكواب	فطر عادي بصل مقطعة كرفس مقطوع ثوم مقطع ماء/مرق
-------	---	---	--

ضع جميع المقادير من الفطر إلى الماء/المرق في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (بسعة لا تقل عن 2 لتر). قم بتنطحية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 63، واضغط على البدء.  
عند الانتهاء، قم بتبريد المحتويات حتى تصبح دافئة. قم بمزجها في خلاط. أضف اللبن، (مسبيق الغلي) والملح والفلفل. قم بإعادة التسخين قبل التقديم ((إعادة تسخين الشوربة) وقم بالتزيين بالكزبيرة أو البقدونس.



البرنامج 64

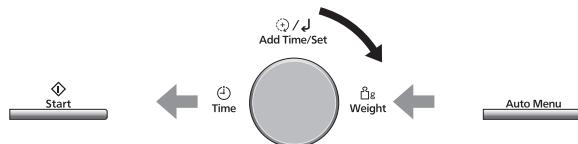
شوربة خضار بالدجاج  
عدد الحصص: 4

المكونات

50 جرام، مقطع إلى قطع 1.5 سم	فلفل أحمر وأخضر	250 جم	شرائح فيلييه الدجاج المخللي
مسحوق الفلفل حسب المذاق		3 كوب	ماء/مرق دجاج
صوص الصويا	2 ملعقة صغيرة	1/2 كوب، مقطع	كرفس
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.		1/2 كوب، مقطع	بصل
		ملح حسب المذاق	
		بروكولي 100 جم، مقطع إلى أحجام متوسطة	
		50 جرام، مقطع إلى شرائح سميكة 1/4	جزر

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف جميع الخضروات. قم بتقطيعه 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 بتنطحية الدجاج إلى مكعبات 2 سم. ضعها في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (اندبي سعة 2 لتر). أضف الماء/المرق والكرفس والبصل والملح وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 64، واضغط على البدء.

## شوربة/وجبة خفيفة



اضغط على البدء.  
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج  
المطلوب في الصفحة **71** إلى **.79**.



**البرنامج 62**  
عدد الحصص: 4

المكونات

لبن 1 كوب	ملح وفلفل حسب المذاق	كشدة طازجة $\frac{1}{4}$ كوب، اختياري	لبن 2 ملعقة كبيرة	زيادة
أوراق الكزبرة أو البقدونس للتزين	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/32 دقيقة.		$\frac{1}{3}$ كوب، مقطع	بصل
			$\frac{1}{4}$ كوب، مقطع	كرفس
			فصوص، مقطع	ثوم
			250 جرام، مقطعة	طماطم
			$\frac{1}{2}$ كوب	مهروس الطماطم
			2 أكواب	ماء

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف الطماطم ومهروس الطماطم والماء. قم بتغطيتها بغطاء، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتنميرها وامزجها حتى تصبح ناعمة. أضف اللبن (بارد مغلق مسبقًا) والكشدة (اختياري). أضف الملح والفلفل حسب المذاق. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة). يُنصح مزيينة بمزيد من الكشدة (اختياري) وأوراق الكزبرة أو البقدونس.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	ضع الزبدة والبصل والكرفس ولثوم في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على قوانم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانم تلقائية 62، واضغط على البدء.

## قواعد تلقائية

### الملحق

البرنامج 60 مسala بالباممية  
عدد الحصص: 3

المكونات

زيت 350 جم	باممية مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ¾ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
بصل ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	مسحوق الكركم
أجوانين ¼ ملعقة صغيرة اختياري	مسحوق توابل مسala جرام
عصير ليمون حسب المذاق	ملح حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.	

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات،  
أضف الباممية وامزج الخليط  
جيداً.  
قم بفردها بالتساوي في  
الطبق. قم بتغطيته ووضعه  
في الفرن.  
اضغط على البدع. عند  
الانتهاء، اتركها بدون تقليل  
لمدة 5 دقائق. وامزجها في  
عصير الليمون وقدمها  
ساخنة.

انتظر حتى انطلاق  
الصافرات (بعد 6 دقائق من  
البدع)

قم بتنقطيع الباممية إلى قطع بطول 2-3 سم. امزجها  
مع جميع المساحيق. قم بتنزويب الملح في 1 ملعقة  
كبيرة من الماء وامزجه مع الباممية.  
اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في  
الميكروويف (مستدير بقطر 20-22 سم). أضف  
الدصل والأجوانين (اختياري). وضعه في الفرن.  
اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد  
برنامج قوائم تلقائية 60، واضغط على البدع.

### الملحق

مرق الليمون

المكونات

ليمونة كبيرة	زيت 6 ملعقة كبيرة
بذور المتهي المسحوقة ¼ ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 4 ملاعق كبيرة
أسفونتيدا ½ ملعقة صغيرة	ملح 4 ملاعق كبيرة
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 منقوعاً لمدة  
8-6 ساعات على الأقل قبل التقديم.  
في حالة الاحتفاظ به لأكثر من يومين،  
فقم بتخزينه في الثلاجة.

انتظر حتى  
انطلاق الصافرات  
(بعد 7 دقائق من  
البدع)

قم بتنقطيع كل ليمونة إلى 8 قطع، امزجها مع الزيت  
وضمه في طبق مستدير مسطح 20 سم آمن  
الاستخدام في الميكروويف.  
قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط  
على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج  
قواعد تلقائية 61، واضغط على البدع.



**البرنامج 58**  
أفياں  
عدد الحصص: 4-3

المكونات

4-3	فلفل أخضر حار	100 جم	قرع أصفر
حبة 2 سم	زنجبيل	100 جم	قرع أبيض
القليل	ملح حسب المذاق	1000 جم	جزر
½ كوب	أوراق المكاري	100 جم	جوزة نجنة أصفر
1 ملعقة صغيرة، اختياري	خثارة اللبن	100 جم	فول
	زيت جوز الهند	1 كوب	ماء
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.	1 كوب	جوز هند مبشور

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضيف العجين والملح وأوراق الكاري. امزجه جيداً وقم بتغطية الطبيق، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه ببرد مدة 15 إلى 20 دقيقة، وقم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة، ثم أضافها. أضيف زيت جوز الهند، (اختياري) وامزجه.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بنقشير الخضروات الأربع وتقطيعها إلى قطع رفيعة طوبليل مثل أصابع البطاطس. قم ببطحن جوز الهند مع الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل لعمل معجون دشن. ضع خليط الخضروات في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر) وأصف الماء وقم بالتغطية بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 58، واضغط على البدء.

الملحق	قرنبيط بتوابل سابجي
	عدد الحصص: 3
	المكونات

3 كوب (حوالى 250 جرام) مسحوقة الكمون مسحوقة الكركم ملح حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة	3 كوب (حوالى 250 جرام) زيت بصل فلفل أخضر حار
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضاف القرنبيط. امزجه جيداً، وقم بفرده بالتساوي في الطبيق وتغطيته. ضعه في الفرن وأضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه مغطى لمدة 3 دقائق، ثم اخلطه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بمزح قطع القرنبيط مع الكمون ومسحوقة الكركم. قم بتدويب الملح في 1 ملعقة كبيرة من الماء ثم أضافه. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف (مسندير قطره 20-22 سم)، أضيف البصل والفلفل الأخضر الحار. امزح الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 59، واضغط على البدء.

# قوائم تلقائية

الملحق

بورجي بجبن الباينير

عدد الحصص: 4-3

المكونات

بانير ½ كوب	ماء 2 ملعقة كبيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ¼ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
مهروس الطماطم 2 ملعقة كبيرة	زيت ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
بصل ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	أوراق الكزبرة للتزين	مسحوق الكزبرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.		مسحوق الكمون
		مسحوق توابل مسالا جرام
		ملح حسب المذاق

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الباينير وقم بتقطيعه ببطء ووضعه في الفرن. اضغط على البداء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	امزج الباينير مع جميع المقادير من الفلفل الحار إلى مهروس الطماطم. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف.
عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.		أضف البصل وأمزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 56، واضغط على البداء.

الملحق

جيرا أبو

عدد الحصص: 4

المكونات

طماطم مطبوخة*	مسحوق الكمون
مسحوق الكركم	ملح حسب المذاق
زيت	ماء
بصل	2 ملعقة كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.	3 ملاعق كبيرة
*قوائم تلقائية - البرنامج 64: طهي البطاطس	½ كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة
4 فصوص، مقطع إلى شرائح صغيرة	500 جم
فلفل أحضر حار 4-3، مقطع إلى شرائح صغيرة	1 ملعقة صغيرة
زنجبيل 3 سم، مقطع إلى شرائح صغيرة	½ ملعقة صغيرة
4 فصوص، مقطع إلى شرائح صغيرة	ثوم

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف المطاطس، امزجه جيداً. قم بتقطيعه واستخدام غطاء ووضعه في الفرن. اضغط على البداء. عند الانتهاء، قدمها ساخناً مع أوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بتنقشير البطاطس وقطعها إلى مكعبات 3 سم. امزجها مع مسحوق الكمون ومسحوق الكركم والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (السعة 1-1 ½ لتر). أضف جميع المقادير من البصل إلى الزنجبيل، وضعه في الفرن.
---	--	---



## البرنامج 54 مزيج السمك بالتوابل

عدد الحصص: 4

المكونات

بصل 2 كوب، مفروم	زنجبيل 3 ملعقة صغيرة، مفروم	ثوم 15 فص، مفروم	فلفل أحمر حار 400 جم	هذا وصفة ذات توابل خاصة. يمكن تقليل كمية مسحوق الفلفل الحار (الشطة) والفلفل الأخضر الحار حسب التفضيل.
أوراق كبيرة 4 ملاعق كبيرة، مقطعة	فلفل أحمر حار 4 ملاعق كبيرة	أوراق كبيرة 4 ملاعق كبيرة، مقطعة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	سمك دجاج مدخن*
*قوائم تلقائية - البرنامج 43: السمك المدخن	فلفل أحمر حار 4 ملاعق كبيرة	فلفل أحمر حار 4 ملاعق كبيرة	مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم ملح حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/23 دقيقة.	فلفل أحمر حار 4 ملاعق كبيرة	فلفل أحمر حار 4 ملاعق كبيرة	ملح حسب المذاق	زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط جيداً، قم بتنطططيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوانيم البدء. عند الانتهاء امزجه بأوراق الكزبرة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بإزالة جلد السمك وعظامه وقم بتنقشيه. امزجه مع مسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكركم والملح. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 22 سم، أضف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر الحار. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوانيم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 54، واضغط على البدء.

الملحق	وزن الجنة الحار والحامض	البرنامج 55
	عدد الحصص: 4	عدد الحصص: 4

المكونات

القليل	أسافورتيديدا 6-5	فلفل أحمر حار
2 ملعقة كبيرة	زيت 2 ملعقة صغيرة	بذور الكزبرة
2 حبة كبيرة (حوالى 400 جرام)	جوز جنة أصفر 1 ملعقة صغيرة	بذور المكون
ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق ¼ ملعقة صغيرة	فنجريريك (متهي)
1 ملعقة صغيرة	معجون التمر هندي ½ ملعقة صغيرة	فلفل
¼ كوب	ماء ½ ملعقة صغيرة	موسـتـارـد
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بقليل موز الجنة جيداً. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنططية). اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بتحميس جميع المقادير تحمساً جافاً من الفلفل الحار الأحمر حتى الأسافورتيديد وقم بعمل مسحوق خشن منها. وامزجه بالزيت. قم بتنقشة 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 الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 55، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

# قوائم تلقائية



بازنجان محسو  
البرنامج 52

عدد الحصص: 4

المكونات

ملح حسب المذاق	500 جم	بازنجان صغير بنفسجي
مسحوق الجاجري	½ كوب	قطع صغيرة
زيت	1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق	مسحوق الكاري
مسحوق كبيرة	1 ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسلا جرام
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.		

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بتنقطيع سيقان البازنجان. قم بتنقطيع البازنجان إلى أربع قطع، بدون فصلها. قم بمزج جميع المقادير من البصل إلى الجاجري معًا. أضف ملعقة كبيرة من الزيت وامزجها جيداً. قم بحشو البازنجان بهذا الخليط. قم بتربيبه في طبق عريض وغير عميق وأمن الاستخدام في الميكروويف، مع جعل القطع الكبيرة ناحية الحافة الخارجية والقطع الصغيرة في الوسط، في طبقة واحدة. قم بتغطيته. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 52، واضغط على البدء.		انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
ضأن مفروم خثارة اللبن مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكزبرة مسحوق الكمون مسحوق توابل مسلا جرام	500 جم ½ كوب ¼ كوب 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة	ملح حسب المذاق زيت بصل زنجبيل ثوم أوراق النعناع أوراق كزبرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/23 دقيقة.

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
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 ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 53، واضغط على البدء.		انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)

البرنامج 53

عدد الحصص: 4

المكونات



## البرنامج 50 سماك بصلصة شوتزني

عدد الحصص: 4

المكونات

8-6 سم 2 فصوص 4 ملعقة صغيرة 1 كوب، مقطعة %	فلفل أحمر حار زنجبيل ثوم بذور الكمون أوراق كبيرة ملح حسب المذاق	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق.
		1 كوب

400 جرام (بسمك 1 سم)	شرياح السمك 2 ملعقة كبيرة	استخدم أي سماك قشرى كبير مثل كنج فيش أو سماك بتكى أو الباومفريت الأسود
		عصير الليمون
		مسحوق الفلفل
		أوراق الموز
		زيت للدهن
		الشوتنى
		جوز هند مششور

إذا كانت شريحة السمك كبيرة، قم بقصطيعها إلى 2 قطعة وخلص من العظمة الوسطى. ضع عصير الليمون والفلفل على الجانبيين. قم بقصطيع أوراق الموز إلى قطع كبيرة بما يكفي للف شريحة السمك. قم بغمض الأوراق في ماء مغلي لمدة 5 دقائق. ثم تصفية الأوراق ومسحها وصقل الجانب الدامع بالزبيت. قم بطحن جميع المقادير الخاصة بالشوتنى معاً باستخدا أقل مقدار من الماء. ضع الشوتنى على جانبى شريحة السمك وضع كل واحدة على الجانب المدهون بالزبيت من ورق الموز. قم بطي الورق لعمل حزم أنيقة. قم بتثبيتها بخيط. ضع الحزم على الصينية الدوار، بطول الحافة الخارجية. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 50، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اترك الخليط لمدة 5 إلى 7 دقائق وقدمه ساخناً.



## البرنامج 51 سلطة لوبيا متبرعمة

عدد الحصص: 4

المكونات

ملح وسكر وعصير ليمون حسب المذاق	نبنة جرام أحضر متبرعمة
مسالاشات حسب المذاق	طماطم
3 ملعقة كبيرة، مقطعة	1 كوب، مقطع
أوراق كبيرة	½ كوب، مقطع
أوراق النعناع	½ كوب، مقطع
3 ملعقة كبيرة، مقطعة	2، مفروم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقائق.	فلفل أحمر حار
	زنجبيل
	بذور رومان

ضع اللوبيا المتبرعمة في قدر بخاري أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بسكب 1 كوب من الماء الساخن المغلي في الحاوية السفلية لقدر البخاري. قم بتعطشه ووضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 51، واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتبريد الحزم وامزجها مع بقية المقادير.

تابع في الصفحة القادمة

# قوائم تلقائية



البرنامج 48

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 ¼ كوب	ملح حسب المذاق
ماء	ماء

\*قوائم تلقائية - البرنامج 64: طهي البطاطس

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف البطاطس وامزج الخليط جيداً وقم بتنطيطيه بقطناء، ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.

انظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)

قم بتقشير البطاطس وتقطيعها إلى مكعبات 3 سم. قم بمزج جميع المقادير مع الملح والماء واخلطها مع البطاطس. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف المسارترد وبذور الكمون. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 48، واضغط على البدء.

الملحق

البرنامج 49

مسالا كادي بالدجاج

عدد الحصص: 4

المكونات

دجاج مطبوخ* 500 جم	دجاج مطبوخ*
فلفل أخضر حار 2، مقطع إلى قطع صغيرة	فلفل أخضر حار
زنجبيل حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة	زنجبيل
أوراق النعناع 2 ملعقة كبيرة، مقطعة	أوراق النعناع
أوراق كبيرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة	أوراق كبيرة
مهروس الطماطم ¼ كوب	مهروس الطماطم
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ¾ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
مسحوق الفلفل ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل

\*راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 49.

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.

الخطوة 2

الصافرة

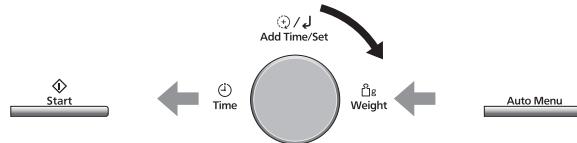
الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف الدجاج، وامزجه جيداً وقم بتنطيطيه بقطناء واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.

انظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)

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 آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وأمزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 49، واضغط على البدء.

## الطبق الجانبي (جاف)



اضغط على البدء.  
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 63 إلى 70.



طهي الخضروات البرنامج 46

المكونات

خضروات طازجة 500 جم  
ماء 2 ملعقة كبيرة

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.

قم بقطيع الخضروات إلى قطع متوازنة الحجم (مكعبات/شريائح 1.5-1 سم). قم برش الماء عليها. ضعها في طبق عريض أمن الاستخدام في الميكروويف وقم بتنططيتها بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 46، واضغط على البدء. عند الانتهاء، استخدمها في الوصفات حسب الحاجة.



سمك مدخن البرنامج 47

المكونات

شريائح 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 أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنططيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 47، واضغط على البدء عند الانتهاء، اتركها لمدة 10 دقائق. استخدمها في وجبات شرائح السمك وخليط السمك المتبولة والأطباق الأخرى حسب الحاجة.

تابع في الصفحة القادمة

## قواعد تلقائية

<b>الملحق</b>
_____

البرنامج 44

دال بالعدس  
عدد الحصص: 4

المكونات

1 ملعقة صغيرة، مطحونة ½ كوب، مقطع	بذور الكمون	125 جم	دال بالعدس بلون وردي ماء
2 قرنفل	بصل	1 ¼ كوب	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
2 قرفة	قرنفل	1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
ملح وعصيرليمون حسب المذاق	قرفة	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/24 دقيقة.	ملح وعصير ليمون حسب المذاق	½ ملعقة صغيرة	زيت

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انتطاق الصافرات، أضيف خليط الدال.  
(لا نقم بالتنفسة) امزج جيداً واضغط على البدء.  
عند الانتهاء، قم بهرس الدال وأضف سميكة للغاية، قم بتخفيقها باستخدام بعض المياه الساخنة المغلية.

انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء).

قم بنقع الدال في 6 كوب من الماء، قم بتصفيته وإضافة 1 ¼ كوب من الماء وكافة المساحيق. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف البصل والكمون والقرنفل والقرفة، ضمه في الفرن.  
اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 44، واضغط على البدء.

الملحق

ال البرنامج 45 القرع العسلى الحامض

عدد الحصص: 4

المكونات

½ كوب ماء	500 جم	قرع أصفر
مسحوق مانجا مجفف حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
أوراق الكزبرة للتربيين	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
1 ملعقة صغيرة سونف	1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
¼ ملعقة صغيرة فنجريك	1 ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام
1 ملعقة صغيرة كمون	1 ملعقة صغيرة	زنجبيل
القليل أسافويتيدا	1 ملعقة صغيرة، مفروم	فلفل أحمر حار
2 ملعقة كبيرة زيت	3-2 ملعقة صغيرة	سكر
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.	ملح حسب المذاق	

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انتطاق الصافرات، أضيف خليط القرع.  
قم بتنفسه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. عند الانتهاء، امزج القرع بشكل طفيف أضف مسحوق المانجو المفروم و ½ كوب ماء ساخن مغلي.  
امزجه جيداً وقدمه مزياناً بأوراق الكزبرة.

انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء).

قم بتقشير القرع وقطعه إلى مكعبات 1 سم، امزجه مع كافة المساحيق والزنجبيل والفلفل الحار الأخضر والملح والسكر. أضف قم بعمل مسحوق خشن من السونف والفنجريك والكمون وأسافويتيدا معاً.  
اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف المسحوق المعده. امزجه جيداً وضمه في الفرن.  
اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 45، واضغط على البدء.



## البرنامج 42 خضروات بالكاري الأحمر

عدد الحصص: 4

المكونات

معجون الكاري الأحمر التايلاندي	400 جم	خضروات مدخنة*
2 ملعقة أو حسب المذاق	½ كوب	ماء/مرق خضروات
1* البروكلي، والفطر والببيبي كورن والجزر والفول	1 كوب	لين جوز الهند
قطع إلى قطع صغيرة		ملح حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.	1 ملعقة كبيرة	زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الخضروات وقم بتغطيته بغطاء واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	امزج الخضروات مع الماء/المرق، ولين 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 42، واضغط على البدء.



## البرنامج 43 جمبري بالكاري الأخضر

عدد الحصص: 4

المكونات

لين جوز الهند ملح حسب المذاق وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.	1 عبوة 200 مل	معجون كاري أخضر تايلاندي 3 ملاعق كبيرة
		1 ملعقة كبيرة زيت جمبري مقدار ماء

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف الجمبري والماء وحليب جوز الهند والملح. امزج الخليط جيداً، قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء. اضغط على البدء. تقليل لمدة 10 دقائق. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق 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 43، واضغط على البدء.

## قوائم تلقائية

الملحق

رائتا بالقرع البرنامج 40

عدد الحصص: 3-4

المكونات

قرع أصفر	150 جرام، مفشر ومقطع
فلفل أخضر حار	2-1 كوب
ماء	¼ كوب
خثارة اللبن	1 كوب
ملح حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة، اختياري
سكر	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق.

قم بتنقطيع القرع إلى قطع 2 سم. أضف غرين الفلفل الأخضر الحار والماء، ضعه في طبق مستدير 22 سم  
أمن الاستخدام في الميكرويف وقم بتنططيته ببطاء. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص  
لتحديد برنامج قوائم تلقائية 40، واضغط على البدء.

عند الانتهاء، قم بهرس المحتويات واتركها تبرد بالكامل. قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. أضف القرع  
المهروس والملح والسكر الاختياري. قم بتحضير التوابل (التدكا) وأضفها. وامزج جيداً ثم قم بالتقديم.

الملحق

ذرة بالكاردي البرنامج 41

عدد الحصص: 4-3

المكونات

لبن	1 كوب
دقائق ذرة	2 ملعقة صغيرة
ذرة صغير طازج مفشر	200-150 جم
جوز هند مشور	½ كوب
فلفل أخضر حار	2 أو حسب المذاق
زنجبيل	حبة 1.5 سم
ثوم	4 فصوص

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، قم بنقلوب اللبن ودقائق الذرة وأضفه إلى الكاري. امزجه جيداً وضعه في الفرن. (لا تقم بالتنططية) اضغط على البدء. عند الانتهاء قم بنقلوب القشدة به وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 2 دقائق من البدء)	قم بمزج اللبن مع دقائق الذرة. قم بتنقطيع الذرة إلى شرائح رفيعة. قم بطحن 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 أمن الاستخدام في الميكرويف. أضف ¾ كوب من الماء والملح. قم بتنططيته باستخدام بطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 41 واضغط على البدء.
---	--	--

### البرنامج 38 سامبار بالمولى

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق		
1 ملعقة كبيرة زيت	200 جم	فجل
1 ملعقة صغيرة موستارد	100 جم	بصل سامبار
القليل أوراق المكاري	1 كوب	ماء
*قوائم تلقانية - البرنامج 37: طهي الدال	1 كوب	دال مطبوخ ومهروس*
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.	1 كوب	معجون التمر هندي 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
		مسالا سامبار 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق
		ملح حسب المذاق
		ماء

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الدال. قلبه جيداً ووضعه في الفرن. لا تقم بالتحطيم. اضغط على البداء. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل ثم أضفها. وامزجها جيداً وقدم الوجبة ساخنة. قد يصبح السامبار متكلاً عندما يبرد. أضف الماء المثلثي لذوبته.

انظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البداء)

قم بتنفسير البصل وقطع الحبات الكبيرة إلى أنساف، وترك الحبات الصغيرة كما هي. امزج الدال مع المسالا سامبار ومعجون التمر هندي والملح والماء.

(أدنى سعة 2 لتر) وأضف 1 كوب من الماء. قم بتحطيم الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقانية 38، واضغط على البداء.

### الملحق

### البرنامج 39 بالاك دال

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق		
½ ملعقة صغيرة مسحوق الكركم	1 ½ كوب، مهروس*	دال التور المطبوخ
1 ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة	ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق
½ ملعقة صغيرة مسحوق الكمون	ماء	ماء
2 قرنفل	زيت	زيت
2 قرفنة	بالاك	بالاك
*قوائم تلقانية - البرنامج 37: طهي الدال	2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	فلفل أحضر حار
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.	½ ملعقة صغيرة ملح	زنجبيل
	2، مقطع	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
	1 ملعقة صغيرة، مقطع	½ ملعقة صغيرة مسحوق

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

امزج الدال مع الماء والملح. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من بالاك حتى ورق الغار. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقانية 39، واضغط على البداء.

انظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البداء)

تابع في الصفحة القادمة

# قوائم تلقائية

<b>الملحق</b>

البرنامج 36

كادي

عدد الحصص: 4

المكونات

ملح حسب المذاق	1 كوب	خثارة اللبن
½ ملعقة صغيرة، اختياري	3 أكواب	ماء
سكر	3 ملاعق كبيرة	حمص
توابل	1 ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
زيت	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون
موستارد	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
بذور الكمون	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
أوراق الكاري		
القليل		

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقيبه جيداً واضغط على البدء، عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل (نادكا/باجار) وأضفها إلى الكادي. قدمه مزييناً بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 12 دقيقة من البدء)	قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة. اضف الماء والحمص وكافة المساحيق والملح والسكر. قم بالمزج حتى النعومة. اسكب الخليط في إناء عميق من الاستخدام في الميكرويف. (أدنى سعة 2 لتر) ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 36، واضغط على البدء.

<b>الملحق</b>	<b>طهي الدال</b>
	عدد الحصص: 4
	المكونات

دال التوفار 100 جم

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/28 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقيبه 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 انطلاق الصافرات (بعد 23 دقيقة من البدء)	قم بဉق الدال في 6-4 كوب من الماء. قم بتنصفيته واضف 1-2% كوب من الماء. ضع الخليط في إناء عميق من الاستخدام في الميكرويف (أدنى سعة 2 لتر). لا تقم بتقطيعه. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 37، واضغط على البدء.



**البرنامج 34 يخن الخضروات**  
عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	فلفل أخضر حار زنجبيل فلفل أسود أوراق كربيرة  *الجزر والفول والبطاطس والبازلاء الخضراء؛ قوائم تلقانية - البرنامج 46: طهي الخضروات وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.	400 جم 1 عبوة (200 مل) 250 مل 1 ملعقة كبيرة  2 ملعقة كبيرة 3 2 قطعة ½ كوب، مقطع	خليل خضروات مطبوخة* لين جوز الهند ماء دقائق أرز ملح حسب المذاق زيت قرنفل قرفة بصل
--------	---	---	---

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الخضروات. قم بتنطحيفه واستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً مزيناً بأوراق الكربيرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع لين جوز الهند. قم بمزج دقيق الأرز مع بعض الماء وقم بإضافته إلى الخضروات. أضف الماء المتبقى والملح. اسكب الزيت في إناء عميق من الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف جميع المقادير من القرنفل إلى الفلفل الأسود. امزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدبر القرص لتحديد قوائم تلقانية 34، واضغط على البدء.

الملحق	سمك بالكاربي والتمر هندي	البرنامج 35 عدد الحصص: 4
المكونات		

1 - ½ ملعقة صغيرة ملح حسب المذاق توابل زيت موستارد أوراق الكاري	معجون التمر هندي قطع سمك ملح ¼ ملعقة صغيرة 1 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة 4 فصوص، مفروم 2 ملعقة أو حسب المذاق ¼ كوب	يمكن إعداد هذا الكاري بآي سمك من اختيارك. في حالة استخدام سمك صغير، قم بتنطحيفه واحتفظ به كاملاً. قطع سمك ملح ثوم مسحوق الكاري ماء
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/22 دقيقة.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السمك وأمزجه وقم بتنطحيفه ببطاء. وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، ترك الخليط مدة 10 دقائق، وقم بتحضير التوابيل وأضفها إلى الكاري. تقدم 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 والتتمر هندي. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 35، واضغط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

## قوائم تلقائية

### الملحق

البرنامج 32 جمبري مالي بالكاردي

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	لبن جوز الهند 1 عبوة (200 مل)
مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة	خثارة اللبن 3 ملاعق كبيرة، مخفوفة 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/9 دقائق.	ملح حسب المذاق جمبري مفشر معجون الزنجبيل والثوم 400 جم 2 ملعقة صغيرة

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط لبن جوز الهند. امزجه جيداً. ضعه في الفرن وقم بتنطحنته بغطاء. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بمزج لبن جوز الهند مع خثارة اللبن ومهروس الطماطم والماء والملح. قم بمزج الجمبري مع معجون الزنجبيل والثوم وكافة المساحيق. ضعه في طبق مستدير 22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بسكب الزيت وامزجه جيداً. ضع الطبق في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 32، واضغط على البدء.
---	---	---

### الملحق

البرنامج 33 بطاطس أبو باجي

عدد الحصص: 4

المكونات

بصل ½ كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة فلفل أخضر حار أوراق الكزبرة للتزيين  *قوائم تلقائية - البرنامج 64: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.	بطاطس مطبوخة* مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكركم ملح حسب المذاق ماء زيت 1 ملعقة كبيرة
--	---

### الخطوة 2

### الصافرة

### الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البطاطس. قم بتنطحنته بغطاء، وضعيه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتزيينه بأوراق الكزبرة وقدمه مع الفنتات.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بتنقشير البطاطس وتقطيعها، وقم بهرس بعضًا منها. امزجها مع مهروس الطماطم، ومسحوق الفلفل الحار، ومسحوق الكركم والماء. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف البصل والفلفل الأخضر الحار. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 33، واضغط على البدء.
---	--	--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السمك وامزجه جيداً. ضعه في الفرن وقم بفتحطيته بغطاء، اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بقطيع السمك إلى مكعبات 4 سم (واحتفظ بالسمك الصغير كاملا). قم بمزج الفلفل الحار الأخضر مع الملح وムجون التمر هندي. قم بطحن جوز الهند مع كافة المساحيق والثوم معًا لعمل عجينة ذاعمة، باستخدام بعض الماء. أضف البصل والملح، 2 كوب من الماء، امرح الخليط جيداً واسكبه في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (ادنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن، اضغط على قوائم تلقائية، وادر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 30، واضغط على البدء.

الملح	فطر شاهي بالكاربونات
	<b>البرنامج 31</b> عدد الحصص: 4

المكونات
2 ملعقة كبيرة جوز الكاشيو 2 ملعقة كبيرة الزيت/السمن 2 ملعقة صغيرة كاسوري ميدي ½ كوب لبن جوز الهند ماء ملح حسب المذاق ¼ كوب قشدة طازجة  وقت الطهي الإجمالي المتوقع 12 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف الفطر وخلطه بلبن جوز الهند وامزجه جيداً. قم بفتحطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	<p>قم بقطيع الفطر إلى قطع أرباع. قم بطحن البصل والزنجبيل والثوم في مuginon، بدون إضافة أي مياه. قم بطحن جوز الكاشيو مع قليل من الماء لعمل معجون.</p> <p>قم بمزج معجون جوز الكاشيو مع لبن جوز الهند وكاسوري ميدي والماء والملح.</p> <p>قم بمزج معجون البصل مع مهروس الطماطم وكافة المساحيق والزيت. ضع الخليط في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (ادنى سعة ½ لتر) وضعه في الفرن، اضغط على قوائم تلقائية، وادر الفرسن لتحديد برنامج قوائم تلقائية 31، واضغط على البدء.</p>

## قوائم تلقائية



راسمدار بالخضروات 29 البرنامج

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	مسحوق توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة كوب ¼ 3-2 ملاعق كبيرة زيت	خليل خضروات مطبوخة* ماء ملح حسب المذاق بصل ثوم زنجبيل مسحوق الكاري 3 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
*قوائم تلقائية - البرنامج 46: طهي الخضروات وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضيف خليط الخضروات المحافظ عليه وأمزجه جيداً وقم بتنطحيفه ببطاطاً. وضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع الماء والملح واتركها جانبياً. قم بطحن البصل والزنجبيل والثوم في معجون، بدون استخدام أي مياه. امزج مسحوق الكاري مع مسحوق مسالا جرام. أضاف مسحوق الطماطم والزباد. امزج الخليط جيداً ووضعه في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر) ووضعه في الفرن. اضغط على قوانم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 29، واضغط على البدء.

الملحق	سمك بالكاري وجوز الهند 30 البرنامج عدد الحصص: 4
--------	--

الملحق	يمكن استخدام معظم أنواع السمك في هذا الكاري. ومن الأمثلة على ذلك سمك البومفريت والماكريل وكينغ فشن والساندلز وسمك السنابير الأحمر. في حالة استخدام سمك صغير، قم بتنظيفه واحتفظ به كاملاً. سمك 500 جم فلفل أحضر حار 2، مقطع ¾ ملعقة صغيرة ملح معجون التمر هندي ½ ملعقة صغيرة ملح حسب المذاق
*وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.	



## المبرنامج 28 مكني بالدجاج/جبنه بانير

عدد الحصص: 4

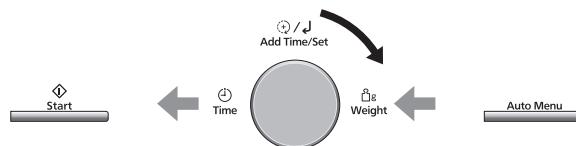
المكونات

ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	1 ملعقة صغيرة	بالنسبة لمكني البانير، استخدم 200 جرام من تكا بجين بانير*/مكعبات بانير مقالية
1 ، غرين	فلفل أخضر حار		بالنسبة لمكني الدجاج 300 جرام من دجاج تكا**/دجاج مخلوي مطبوخ***
1 ملعقة كبيرة	السمن/الزيت		*قوانين تلقائية - البرنامج 79: تكا بجين بانير
2 ملعقة صغيرة	كاسوري ميتي		**قوانين تلقائية - البرنامج 81: دجاج تكا
2 ملعقة كبيرة	جوز الكاشيو	2 ملعقة كبيرة، مطحون إلى عجينة	.***راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 49.
1 كوب	ماء		
	ملح حسب المذاق		
1/2 ملعقة صغيرة	سكر		
2 ملعقة كبيرة	قشدة طازجة	3% كوب	جرافي مهروس الطماطم
2 ملعقة كبيرة	زبدة	1/4 كوب، مبشرة	بصل
	قشدة إضافية للتزيين، اختياري	2 ملعقة صغيرة	معجون الثوم والزنجبيل
		3	قرنفل
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.	3	كارادامون

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أصنف البانير/ الدجاج، ومعجون جوز الكاشيو، وكاسوري ميتي والماء والملح والسكر. امزج جيداً. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء فقم بتنقلوب القشدة والزبدة به. يُقدم ساخناً ويزين بالقشدة الإضافية. (اختياري)	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بمزج مهروس الطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والقرفة والكارادامون والفلفل الأخضر الحار والسمن/ الزيت في طبق مستدير 22-20 سم من الاستخدام في الميكرويف، ضعه في الفرن. اضغط على قوانم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانم تلقائية 28، واضغط على البدء.

# قوائم تلقائية

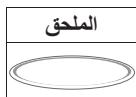
## الطبق الجانبي (مرق)



اضغط على البدء.

أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 52 إلى 62.

اضغط على قوائم تلقائية.



البرنامج 27 أو متر

عدد الحصص: 3

المكونات

زيت 3 ملاعق كبيرة	بصل 200 جم	بازلاء خضراء محمدة
½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	ثوم 150 جرام، في درجة حرارة الغرفة	بطاطس مطبوخة*
6 فصوص، مقطع إلى قطع صغيرة	مهروس الطماطم ½ كوب	مهروس الطماطم
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 تلقانية - البرنامج 64: طهي البطاطس	مسحوق توابل مسالا جرام ½ ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.	ملح حسب المذاق ¾ كوب	ملح حسب المذاق
	ماء ¾ كوب	ماء

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف البازلاء والبطاطس وخليط مهروس الطماطم. امزجه جيداً وضعه في الفرن. قم بتنطية الطبق بغطاء. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بالتزين بالكاري مع أوراق الكزبرة المقطعة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بဉع البازلاء في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيتها. قم بتفشير البطاطس وتقطيعها إلى مكعبات 3 سم. قم بمرج مهروس الطماطم مع كافة المساحيق والماء والملح. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف مقاس 18-20 سم. أضف البصل والزنجبيل والثوم وامزج الخليط جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقانية 27، واضغط على البدء.



## البرنامج 25 أرز بالسمسم

عدد الحصص: 4

المكونات

1 ملعقة كبيرة الزيت/السمسم	توايل	3 ملاعق كبيرة ذور السمسم الأبيض
1 ملعقة صغيرة موستارد	3 أكواب	*أرز مدخن*
2 ملعقة صغيرة أوراد دال	1 كوب	جوز هند مشور
2 ملعقة صغيرة شانا دال	¼ كوب	ملح حسب المذاق
2 ملعقة كبيرة فول سوداني	2 ملعقة كبيرة زيت	ماء
القليل أوراق الكاري	1 ملعقة كبيرة، مقطع إلى قطع صغيرة	ثوم
	2 ملعقة صغيرة، مطحون	فلفل أسود
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.		*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بتحمير ذور السمسم حتى تصبح مفقشة. امزجها مع الأرز وجوز الهند. أضف الملح والماء وضعها جانبًا. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف الثوم والفلفل وأمزج الخليط جيداً. ضعه في الفرن. أضغط 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. أبق على تغطيته في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتحضير التوايل (تادكا/باجار) وأضفها إلى الأرز. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.

الملحق	البرنامج 26 أرز بجوز الهند	عدد الحصص: 4-3	المكونات
--------	----------------------------	----------------	----------

2 ملعقة كبيرة شانا دال	فلفل أحمر حار	3 كوب، في درجة حرارة الغرفة	أرز مدخن*
2 (انقمع في الماء لمدة 10 دقائق، وقم بتصفيته ونقطيع إلى قطع)		1 كوب	جوز هند مشور
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن.		¼ كوب	ملح حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.		3 ملاعق كبيرة	ماء
		1 ملعقة صغيرة	زيت
		1 ملعقة كبيرة	موستارد
			اوراد دال

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
امزج الأرز مع جوز الهند والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة ½ لتر). أضف الموستارد والأوراد دال والشانا دال وقطع الفلفل الحار. ضعه 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. وقد يغطيه بخطاء. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، امزجه جيداً وقدمها ساخنة.

تابع في الصفحة القادمة

## قوائم تلقائية

### الملحق

أرز بالليمون **23**  
عدد الحصص: 3

المكونات

أرز مدخن*
3 كوب، في درجة حرارة الغرفة
مسحوق الكركم $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة
أوراق كزبرة مقطعة
ماء
ملح حسب المذاق
زباد
بذور موستارد
2 ملعقة كبيرة ماء
عصير الليمون
أوراق الكاري
فلفل أحمر حار
أوراد دال
2 ملعقة صغيرة فلفل أخضر صغيرة
2 ملعقة كبيرة عصير الليمون
أوراق الكاري
الفليفل
3-2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
أرز مدخن 2 ملعقة كبيرة

\*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن  
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقائق.

### الخطوة 2

### الصفارة

### الخطوة 1

بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم بتنططيته وضعه في الفرن، واضغط على البدع. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وأمزجه جيداً وقدم الوجبة ساخنة.
انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 2 دقيقة من البدع)

### الملحق

أرز بالبرتقال **24**  
عدد الحصص: 4-3

المكونات

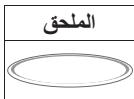
أرز بسمتي
ماء
عصير برتقال (بدون إضافة السكر)
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة
أوراق كزبرة
ملح حسب المذاق
جزر
السمن/الزيت
1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة
3 قطعة
2 قطعة
3 كارداموم
1 ينسون نجمي
1/4 ملعقة صغيرة
1 شا جира
1 ورق الغار
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.

### الخطوة 2

### الصفارة

### الخطوة 1

بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. امزجه جيداً. قم بتنططيتها جزئياً بال八卦اء، مع ترك تهوية. اضغط على البدع. عند الانتهاء، قم بتنططيته واتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.
انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدع)



## البرنامج 22 أرز محمر بالدجاج/الفطر

عدد الحصص: 3

المكونات

<b>الملحق</b> 	<b>أرز مدخن*</b> صوص المصويا ملح حسب المذاق ماء/مرق دجاج زيت بصل أحضر فلفل
<b>فطر</b> أو دجاج مطبوخ** <b>*قوائم تلقانية - البرنامج 10: الأرز المدخن</b> <b>**راجع &lt;طهي الدجاج&gt; أدناه.</b> وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.	<b>3 أكواب</b> <b>1 ملعقة صغيرة</b> <b>½ كوب</b> <b>2 ملعقة كبيرة</b> <b>½ كوب، مقطع</b> <b>¼ كوب</b>

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف الأرز وامزجه جيداً. قم بتحطيميه 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 المصويا، والملح والماء/مرق الدجاج. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل الأخضر والفلفل والماء/مرق الدجاج. أمزجه جيداً وضمه في الفرن. اضغط على قوائم تلقانية، وأدر القرص لتتحديد برنامج قوائم تلقانية 22، واضغط على البدء.

### <طهي الدجاج>

ضع قطع الدجاج التي تزن 500 جرام في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. ذوب  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة من الملح في 250 مل من الماء وأضفه إلى الدجاج. قم بتحطيميه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. قم بالطهي على طاقة الميكروويف 900 واط مدة 8 دقائق، ثم طاقة الميكروويف 440 واط مدة 7 دقائق. عند الانتهاء، انرك الدجاج جانبياً مدة 10 دقائق. يمكن استخدام الدجاج في السنديونيات والوصفات الأخرى باستخدام الدجاج المطهي / المقطّع. ويمكن تخزين المرق والدجاج في الثلاجة مدة تصل إلى 3 أيام واستخدامهما حسب الحاجة. كما يمكن تخزينهما في الفريزر مدة تصل إلى أسبوعين.

# قواعد تلقائية



البرنامج 20

بانير بودينا بولا  
عدد الحصص: 3

المكونات

ثوم 6 فصوص، مقطع إلى قطع صغيرة	1 كوب	أرز بسمتي
فلفل أخضر حار 2، مقطع إلى قطع صغيرة	2 ½ كوب	ماء
قرنفل 4 قطعه	ملح حسب المذاق	اوراق النعناع
قرفة 2 قطعه	½ كوب، مقطعة إلى قطع غليظة	الزيت/السمن
مكعبات بانير 150 جرام، مقلية	2 ملعقة كبيرة	بصل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/32 دقيقة.	1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة	زنجبيل
	حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة	

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انتطاق الصافرات أضف الأرز مع الماء. امزجه جيداً. قم بتنططيتها جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه مغطى مدة 5 دقائق. وأضف مكعبات البانير وامزج الخليط جيداً. تُقدم ساخنة.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز، وتصفيفته جيداً، وأضف 2 ½ كوب من الماء. انقعه لمدة 15 دقيقة. وأضف الملح وأوراق النعناع. اسكب الزيت أو سمن الغندم في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر والقرنفل والقرفة. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 20، واضغط على البدء.
--	--	--

الملحق

أرز بالاك

عدد الحصص: 3

المكونات

مسحوق توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة	3 أكواب	أرز مدمن*
كاسوري ميتي ½ ملعقة صغيرة	½ ملعقة صغيرة	ملح
ملح ½ ملعقة صغيرة	2 ملعقة كبيرة	زيت
عصير ليمون حسب المذاق	2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بالاك
*قواعد تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن	فلفل أخضر حار 2، مقطع	فرن
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.	زنجبيل 1 ملعقة صغيرة، مقطع	زنجبيل
	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
	مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة	

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انتطاق الصافرات، أضف الأرز وامزج الخليط جيداً وقوم بتنططيته بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق. وقم برش عصير الليمون على الأرز وامزجه جيداً. تُقدم ساخناً.	انتظر حتى انتطاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الأرز مع الملح واتركه جانبياً. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون. امزجه جيداً وضعيه في الفرن.
		اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 21، واضغط على البدء.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وامزجه جيداً. قم بتنطحنته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل (تادكا/باجار) وأضفها إلى البهارات. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	امزج الأرز مع جوز الهند المبشور والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكرويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف جميع المقادير من القرنفل إلى البازنجان. قم بتذوب الملح في ملعقتين كبيرتين من الماء ثم أضفه. امزج الخليط جيداً ثم ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 18، واضغط على البدء.

المكونات	البرنامج 19
	أرز بالطمطم
المكونات	عدد الحصص: 3
2 ملعقة صغيرة زيت	3 أكواب
1 ملعقة صغيرة موستارد	$\frac{1}{4}$ كوب
2 ملعقة صغيرة أوراد دال	$\frac{1}{4}$ كوب
القليل أوراق الكاري	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن	$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.	زيت $\frac{1}{2}$ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام) بصل 2، غرين فلفل أخضر حار

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. امزجه جيداً وقم بتنطحنته ببطاء، وضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل (تادكا/باجار) ثم أضفها. وامزج الخليط جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بمزج الأرز مع مهروس الططمطم والماء ومسحوق الفلفل الحار والملح. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكرويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والفلفل الأخضر الحار. اضغط على قوائم تلقائية، وأدبر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 19، واضغط على البدء.

# قوائم تلقائية

الملحق
_____

الذرة والأرز الحار

البرنامج 17

عدد الحصص: 3

المكونات

ملح حسب المذاق	1 كوب	أرز بسمتي
2 ملعقة كبيرة الزيت/السمن	½ كوب	ماء
بصل		فلفل أحمر وأخضر
½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة		مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
ثوم	1 ملعقة كبيرة، مقطع إلى قطع صغيرة	½ ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة
بذور الذرة المطبوخة	½ كوب	½ ملعقة صغيرة مسحوق الكمون
أوراق كزبرة	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضاف خليط الأرز. قم بتحطيمه جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتحطيمه جيداً واتركه جانبًا 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 بتصفيفته وانفعه في ½ كوب ماء لمدة 15 دقيقة. أضف الفلفل الأحمر والأخضر، ومسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكزبرة ومسحوق الكمون والملح. قم بسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل والثوم. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 17، واضغط على البدء.

الملحق	فانجي بهت
_____	عدد الحصص: 4

المكونات

بانجنان طويل بنفسجي	3 أكواب	أرز مدخن*
250 جرام، مقطع إلى شرائح 2 سم	½ كوب	جوز هند بشور
ملح حسب المذاق	¼ كوب	ملح حسب المذاق
ماء	2 ملعقة كبيرة	ماء
2 ملعقة كبيرة زيت	2 قطعة	قرنفل
توابل	¼ ملعقة صغيرة	قرفة
1 ملعقة كبيرة سمن الغنم	4 ملاعق كبيرة	شا جيرا
1 ملعقة صغيرة موستارد	½ ملعقة صغيرة	جوز هند مجفف
1 ملعقة صغيرة أوراد دال	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
2 ملعقة صغيرة فول سوداني	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون
1 ملعقة كبيرة أوراق الكاري	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل
القليل	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.	½ ملعقة صغيرة	



## البرنامج 15 بونجال

عدد الحصص: 3

المكونات

<b>المكون</b> 	1 ملعقة صغيرة، مطحونة بذور الكمون أسافوريتيدا ملح حسب المذاق جوز الكاشيو المحممر وقت الطهي الإجمالي المتوقع/40 دقيقة.	٣/٣ كوب ١/٣ كوب ٤ أكواب 2 ملعقة كبيرة ١/٢ ملعقة صغيرة، مطحونة	<b>الأرز</b> مونج دال ماء السمسم/الزيت فلفل أسود
-------------------	--	---	--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1	
<b>المكون</b> 	بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلبه جيداً واص赶ط على البدء. عند الانتهاء، امزجها جيداً وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 30 دقيقة من البدء)	أغسل الأرز والدال جيداً. قم بتصفيفته وضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتحطيمية) اضغط على قوانين تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانين تلقائية 15، واص赶ط على البدء.

الخطوة 2	الصافرة	طاجن الخضروات الساخن	البرنامج 16 طاجن الخضروات الساخن
<b>المكون</b> 	بعد انطلاق الصافرات، قم برش الجبنة في الأعلى. ضعه في الفرن واص赶ط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	<b>المكونات</b> خضروات مطبوخة* بانير/نوفو 100 جرام مقطعة إلى مكعبات 2 سم صلصة (يمكن شراؤها من المتجر) ١/٢ كوب ملح وفلفل حسب المذاق خلبة أعشاب مجففة ١/٢ ملعقة صغيرة، اختياري زبدة 2 ملعقة كبيرة دقيق ذرة 1 ملعقة كبيرة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1	
<b>المكون</b> 	بعد انطلاق الصافرات، قم برش الجبنة في الأعلى. ضعه في الفرن واص赶ط على البدء. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع البانير/النوفو، والصلصة والملح والفلفل 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 الميكروويف. قم بتحطيميه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على قوانين تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج قوانين تلقائية 16، واص赶ط على البدء.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائیة

الملحق

البرنامج 13

عدد الحصص: 3

البرنامج 13

المكونات

3 قطعة	قرنفل	350 جرام، مدخن	* سمك كنج
1/4 ملعقة صغيرة، اختياري	قرفة	2-1، مفروم	فلفل أحمر حار
أجوابين	أجواين		ملح حسب المذاق
ورق الغار	ورق الغار		توابل مسالا جرام
1/2 ملعقة صغيرة، مطحون	فلفل أسود	1 كوب	أرز بسمتي
بصل محمر للتبزجين، اختياري		1/2 كوب	ماء
		1 كوب	مهروس الطماطم
		1/4 كوب	لين جوز الهند
		٪ كوب	ملح حسب المذاق
			مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
			حسب المذاق
		2 ملعقة كبيرة	زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انتلاط الصافرات أضف خليط الأرض مع سائل النقع، امزجه جيداً. قم بتنطحنته جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن وأضغط على البدء. عند الانتداب، قم بتنطحنته بالكامل بدون تقليل لمدة 10 دقائق. وامزجه جيداً في السمك. يقدم بعد 5 دقائق وتزين بالبصل المقلي. (اختياري)</p>	<p>انتظر حتى انتلاط الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)</p>	<p>تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بقصيره امزجه بالملح واللفل الأخضر الحار وتناول مسالا حرام. أغسل الأرض وقم بتصفيته جيداً. قم بإضافة الماء، ولبن جوز الهند ومهروس الطماطم. أضف الملح مسحوق الفلفل الحار (الشطة). اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكرويف. (أدنى سعة 2 لتر) أصفف الفرنل والقرفة والأجوانين (اختياري) وورق الغار واللفل. امزجه جيداً وضعه في الفرن. أضغط على قوائم تقليدية، وادر القرص لتحديد برنامج فوائم تقليدية 13، وأضغط على البدء.</p>

المكونات	البرناموج 14	كشيدى
الملحق	عدد الحصص: 4	
2 ملعقة كبيرة زيت	% 6 كوب	الأرز
4-3 قرنفل	% كوب	مونج دال
قطعة 2 قرفة	½ كوب	ماء
2، غرين فلفل أحضر حار	3 صغيرة، مشورة	جزر
بصل ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	6-4، مقطع إلى قطع صغيرة	فول
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/38 دقيقة.		ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم ب搊يبيه جيداً وضعيه في الفرن، واضغط على البدع، (لتتم باللغنجة) عند الانتهاء، امزجه جيداً واحتفظ به مغطىً لمدة 5 دقائق على الأقل، قبلي التقديم.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بخلل الأرز والدال وقم بتصفيفته، أضف الماء والجزر والمأول والملح ووضعها جانبياً. قم بمسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (ادني سعة 2 لتر) وأضف الفرنل والقرفة والقلفل الحار الأخضر، ضعيه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدار القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 14، واضغط على البدء.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف الأرز مع الماء والبازلاء. امزجه جيداً ووضعه في الفرن. قم بتنطحطيتها جزئياً، بحيث تترك تهوية، واضغط على البدء. عند الانتهاء، اتركها مغطاة لمدة 5 دقائق. وقم بتقليلها برفق بشوكة وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز جيداً وقم بتصفيته. أضف الماء المقاس وقم بالنقع لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والبازلاء الخضراء وأوراق الكزبرة واحظتها. قم بسكب الزيت/السمن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والقرنفل والكارادامون والقرفة. امزجه جيداً. ضع الطبق العميق في الفرن. اضغط على قوانين تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوانين تلقائية 11، واضغط على البدء.

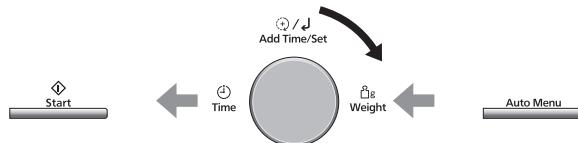
المكونات	البرنامـج 12
	عدد الحصص: 4 <b>بريانـي بالخضار</b>

1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة 2 مفروم	بصل فلفل أحـضر حار	1 كوب 1/4 كوب	أرز بسمـتي ماء
1 ملعقة صغيرة، مفروم 2 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل ثوم	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	ملح حسب المذاق
3 قطعة	قرنفل قرفة	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	أوراق النعناع
3	كارداموم	1 كوب، مقطع إلى مكعبات 1/2 سم	أوراق كزبرة
1	بنسون نجمي	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1/2 ملعقة صغيرة	خلطة خضروات
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.		مسحوق الكركم 1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
		مسحوق الزيـت 2 ملعقة كبيرة	السمـن/الزيـت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع ماء النقع. امزجه بلطف. قم بتنطحطيتها جزئياً ووضعه في الفرن. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قم بتقطيعها بالكامل بدون تقطيب لمدة 10 دقائق. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز وتصفيته جيداً وأضف 2 كوب من الماء وانقعه لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والنعناع وأوراق الكزبرة وخلطة الخضروات وكافة الماسحات. قم بسكب سمن الغنم أو الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البصل حتى البنسون النجمي. ضعه في الفرن. اضغط على قوانين تلقائية، وادر القرص لتحديد برنامج قوانين تلقائية 12، واضغط على البدء.

# قوائم تلقائية

## الطبق الرئيسي



اضغط على البدع.  
أدر القرص لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 42 إلى 51.



أرز مدخن

البرنامج 10

عدد الحصص: 3

المكونات

1 كوب

الأرز

ماء

2 ½ - 2 كوب، تبعاً لجودة الأرز

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/17 دقيقة.

قم بغسل الأرز جيداً وقم بتصفيته. ضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر) أضف الماء المقاس. انقعيه لمدة 15 دقيقة. قم بتنعيم الإناء جزيئاً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن. اضغط على قوائم تلقائية، وأدر القرص لتحديد برنامج تلقائية 10، واضغط على البدع. عند الانتهاء، اتركه معقلي لمدة 5 دقائق، ثم قم بتقليب الأرز برفق باستخدام شوكة.



بولا بالبازلاء

البرنامج 11

عدد الحصص: 3

المكونات

ملح حسب المذاق	1 كوب	أرز بسمتي
بازلاء خضراء طازجة/مجمدة	2-2 ¼ كوب	ماء
¾ كوب (في حالة استخدام بازلاء مجمدة، انقعيها في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيتها)	2 ملعقة كبيرة	الزيت أو السمن
أوراق كربة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة	1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة	بصل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.	4	قرنفل
	3	كارادامون
	2 قطعة	قرفة

**البرنامج 8****منتجات بالبقسماط مبردة**

**الوزن:** 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم  
لتحضير منتجات بالبقسماط مبردة مثل شرائح الدجاج المفطاة بالبقسماط أو سمك الكوجون أو دجاج البوب كورن أو قطع الدجاج أو فيليه الدجاج المفطى بالبقسماط.

الخطوة 2	الخطوة 1	الخطوة 2
قم بإزالة كل العبوات، ثم ضع منتجات بالبقسماط مبردة على طبق المقرمشات. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (صدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 8، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتنقلip. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	

**البرنامج 9****منتجات البقسماط المجمدة**

**الوزن:** 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم  
لتحضير منتجات البقسماط المجمدة مثل دجاج البوب كورن المجمد، قطع الدجاج المجمدة، أوراك الديك الرومي المجمدة، أصابع السمك المجمدة، الجمبري الكبير المجمد.

الخطوة 2	الخطوة 1	الخطوة 1
قم بإزالة كل العبوات، ثم ضع منتجات البقسماط المجمدة على طبق المقرمشات. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (صدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، وادر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 9، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتنقلip. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	

## قوائم تلقائية



### البرنامج 6 بطاطس مقلية مجفدة

الوزن: 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم

لطهي منتجات البطاطس المجفدة التي تم شراؤها سابقاً والمناسبة للشوي، كبطاطس فرنشن والبطاطس المنزلية على سبيل المثال.

للحصول على أفضل النتائج، قم بتطهيرها بطريقة واحدة.

ملحوظة: منتجات البطاطا المقلية تختلف اختلافاً كبيراً.

إننا ننصح بالتحقق قبل نهاية الطهي ببعض دقائق للوصول إلى مستويات التحمير.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع البطاطا المقلية على طبق المقرمشات ثم ضعها على الرف الشبكي العلوي في الفرن. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.
الخطوة 3	الصافرة 2	
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالنقلب. اضغط على البدء. عند الانتهاء، يتم تقديمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	



### البرنامج 7 دجاج مقلبي

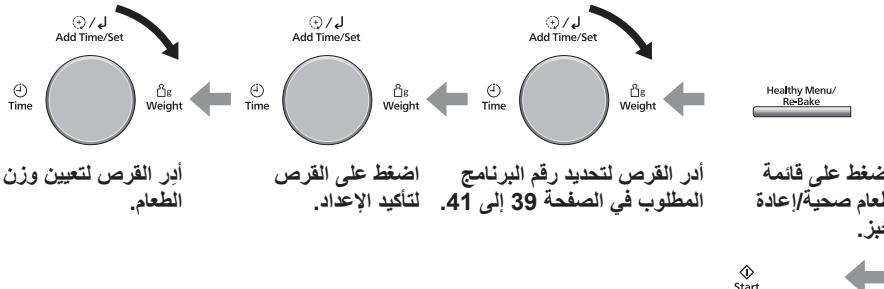
الوزن: 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم / 0.5 كجم

#### المكونات

1 مكيلب ½ ملعقة صغيرة. 30 جم	ملح كوشر فلفل مطحون دقيق	400 جم 2 ملعقة صغيرة. 1 ملعقة صغيرة	الدجاج (الدبابيس) فاصوص ثوم مبشرة ومفرومة جزبيل مطحون مزيج التوابل
------------------------------------	--------------------------------	---	---

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
ضع الدجاج على الرف الشبكي العلوي في صينية السيراميك مع وجود طرق ضحل أسفله لتجميع القطرات. اضغط على البدء.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	ثوم مفروم. في وعاء صغير، يمزج الزنجبيل مع مزيج التوابل والملح والفلفل ويخلط جيداً. قم بتغطية الدجاج بالخلط.
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالنقلب. اضغط على البدء. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، وأدر القرص لتحديد برنامج قوائم تلقائية 7، واضغط على القرص، وأدر القرص لتحديد الوزن، واضغط على البدء. سيبدأ التسخين الأولى.

## قائمة طعام صحية (قائمة الفلي الهوائي)/إعادة خبز



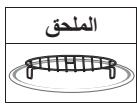
اضغط على البدء.



**البرنامج 4** خبز عربي الوزن: 0.05 كجم / 0.1 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

لإعادة تسخين خبز عربي مجد.

الخطوة 2	الخطوة 1
ضع الخبز العربي على الرف الشبكي العلوي واضغط على البدء. بعد الطهي، اترك الخبز على الرف الشبكي لبعض دقائق.	انتظر حتى اطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).

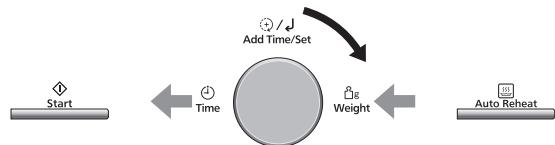


**البرنامج 5** كرواسون الوزن: 0.05 كجم / 0.1 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

لإعادة خبز الكرواسون. هذا البرنامج مناسب لإعادة تسخين الكرواسون الذي تم شراؤه سابقاً وتحميصه من درجة حرارة الغرفة.

الخطوة 2	الخطوة 1
ضع الكرواسون على الرف الشبكي السفلي واضغط على البدء. بعد الطهي، ضع الخبز على الرف الشبكي لبعض دقائق.	انتظر حتى اطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).

تابع في الصفحة القادمة



**اضغط على البدء.**  
سوف يظهر العد  
التنازلي للوقت في  
الشاشة.

**أبر القرص لاختيار**  
**البرنامج المطلوب.**

**اضغط على إعادة**  
**تسخين تلقائي.**  
تضيء المؤشرات  
المقابلة للبرنامج.



**البرنامج 2** إعادة تسخين وجبة

### الوصفة

يمكن استخدام هذه القائمة لتقديم وجبة قياسية لشخص 1 على طبق (مثل الأرز والكاربي والسابجي؛ وبولا/  
بيريانى/كشيدى/بونجال/شعرية/أرز محمر وطبق جانبي؛ إيدلى، وسامبار وغيره والتي تكون في درجة حرارة  
الغرفة).

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 30 ثانية.



**البرنامج 3** إعادة تسخين الأصناف المحمصة

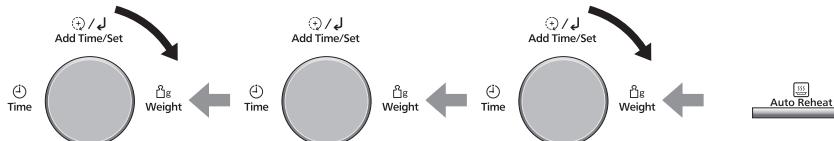
### الوصفة

تعتبر هذه القائمة مفيدة لإعادة تسخين السمومسا والفادا و كعكة الجوز والفطاير 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



أثير القرص لضبط عدد الحصص.

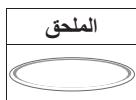
اضغط على القرص لتأكيد الإعداد.

أثير القرص لاختيار البرنامج 1.

اضغط على إعادة تسخين تلقائي.  
تضيء المؤشرات المقابلة للبرنامج.



اضغط على البدء.  
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.



### إعادة تسخين المرق/القهوة

### ■ البرنامج 1

الوصفة	عدد الحصص	البرنامج
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/50 دقيقة.	1 كوب	1C
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 30 ثانية.	2 كوب	2C
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/2 دقيقة.	3 أكواب	3C

# قوائم تلقائية

الصفحة	القائمة	الشاشة
93	كاريلا بالكاري	99
<b>حلويات/كعك</b>		
الصفحة	القائمة	الشاشة
94	حلوة سوجي	100
95	حلوة بالجزر	101
95	كير بالأرز	102
96	كاسترد حلو	103
96	لادو بالحمسن	104
97	كيسار بهت	105
97	كير بسميا	106
98	كير بالجزر	107
98	كوباني كامايتا	108
98	حلوة دودهي	109
99	حلوة براشاد	110
99	فيري	111
100	باسوندي	112
100	وجبة التقاض المفتت	113
101	بودنج كوفا	114
102	وجبة البلاج اللذيد	115
102	بودنج بالخبز والشيكولاتة	116
103	بودنج بالموز	117
104	كك بالشيكولاتة	118
104	كك بالشيكولاتة بدون بيض	119
105	كك شيكولاتة فرج	120
105	كك بالبرتقال (مع القرفة)	121
106	كك بالزبدة	122
106	قطيره الزبيب	123
107	كك بالفواكه	124
108	كك بجوز الهند	125
108	كك الموز بدون بيض	126
109	نان كاتاي	127
110	بسكويت بستنا	128
110	كعك برقائق الشيكولاتة	129
111	بسكويت بالفراولة	130
111	كعك بالفول السوداني	131

الصفحة	القائمة	الشاشة
73	شوربة خضار	65
73	مرق راس بالطماطم	66
74	شوربة حارة	67
74	طهي البطاطس	68
75	كعك ايدلي	69
75	مكبات الخبز بالمرق	70
76	دوكلاء	71
76	توست الجبنة الحار	72
77	بيترزا	73
77	سجق	74
78	أوباما	75
78	ألو بوها	76
79	ذرة بالتوابل	77
79	كعك ايدلي راوا	78

## تدورى/أشوي

الصفحة	القائمة	الشاشة
80	تكا بجين بانير	79
81	دجاج تدورى	80
82	دجاج تكا	81
82	سمك مقاي	82
83	عيadan أجنة الدجاج	83
84	ألو تكا	84
84	دجاج بالباربكيو	85
85	شرائح السمك	86
86	باب سيخ	87
86	جمبري مشوي	88
87	باب مورج مالاي	89
88	سمك تدورى	90

## أكلات يابانية

الصفحة	القائمة	الشاشة
89	دجاج محمر ياكيتوري	91
90	تيرياكي دجاج	92
90	سوكيaki	93
91	دجاج مخلل بالطريقة النانينية	94
91	كتيريرا	95
92	قرع مسلوق	96
92	الدجاج المسلوق مع الفجل	97
93	بانزانجان مسلوق	98

## قوائم تلقائية

إعادة تسخين التقانى

الصفحة	القائمة	الشاشة
55	فطر شاهي بالكارى	31
56	جمبى مالاي بالكارى	32
56	بطاطس الـو باجي	33
57	يخت الخضروات	34
57	سمك بالكارى والتمر هندي	35
58	كادى	36
58	طهي الدال	37
59	سامبار بالمولى	38
59	بالاك دال	39
60	رياتا بالقرع	40
60	ذرة بالكارى	41
61	خضروات بالكارى الأحمر	42
61	جمبى بالكارى الأخضر	43
62	DAL بالعدس	44
62	القرع العسلى الحامض	45

### الطبق الجانبي (جاف)

الصفحة	القائمة	الشاشة
63	طهي الخضروات	46
63	سمك مدخن	47
64	بطاطس بالكارى	48
64	مسالا كادى بالدجاج	49
65	سمك بصلصة شوتى	50
65	سلطة لوبىا متبر عمة	51
66	بانجان محشو	52
66	كيماسالا	53
67	مزيج السمك بالتوابل	54
67	موز الجنة الحار والحامض	55
68	بورجى بجين البانير	56
68	جيرأ الـو	57
69	أفيال	58
69	قرنبيط بتوايل ساجى	59
70	مسالا بالباميه	60
70	مرق الليمون	61

### شوربة/وجبة خفيفة

الصفحة	القائمة	الشاشة
71	شوربة طماطم	62
72	شوربة فطر	63
72	شوربة خضار بالدجاج	64

تابع في الصفحة القادمة

## قوائم تلقائية

إعادة تسخين التقانى

الصفحة	القائمة	الشاشة
37	إعادة تسخين المرق/القهوة	1
38	إعادة تسخين وجبة	2
38	إعادة تسخين الأصناف المحمرة	3

### قائمة طعام صحية (قائمة الفلى الهواني)/إعادة خبز

الصفحة	القائمة	الشاشة
39	خبز عربي	4
39	كروسون	5
40	بطاطس مقالية مجدة	6
40	دجاج مقلي	7
41	منتجات بالقسطاط مبردة	8
41	منتجات القسطاط المجدة	9

### الطبق الرئيسي

الصفحة	القائمة	الشاشة
42	أرز مدخن	10
42	بولا بالبازلاء	11
43	بريانى بالحضار	12
44	بولا بالسمك	13
44	كشيدى	14
45	بونجال	15
45	طاجن الخضروات الساخن	16
46	الذرة والأرز الحار	17
46	فانجي بهت	18
47	أرز بالطماطم	19
48	بانير بودينا بولا	20
48	أرز باللوك	21
49	أرز محمر بالدجاج/الفطر	22
50	أرز باللبلابون	23
50	أرز بالبرنقال	24
51	أرز بالسمسم	25
51	أرز بجوز الهند	26

### الطبق الجانبي (مرق)

الصفحة	القائمة	الشاشة
52	ألو متار	27
53	مكى بالدجاج/جينة بانير	28
54	راسدار بالخضروات	29
54	سمك بالكارى وجوز الهند	30

# قواعد تلقائية

## مؤشرات الاستخدام الناجح للقواعد التلقائية

وتم تبسيط الوصفات لتناسب نمط الحياة الحديث. كما أنه سهلة العمل ويمكن أن يجريها 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 القياسية.

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 قوائم تلقائية.

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 مذكوراً في التعليمات. استعد لفتح باب الفرن مباشرةً 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 طهيها جيداً. قم بحماية يديك باستخدام فحازات الفرن أو الفوطة القطنية أثناء مناولة الأطباق الساخنة.

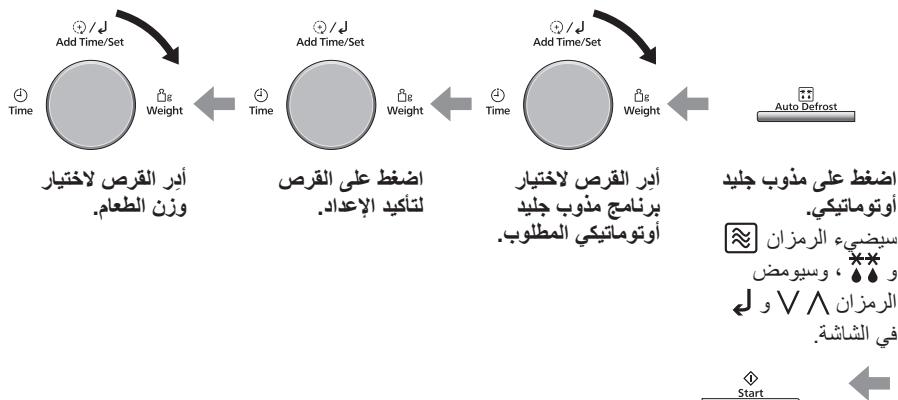
يمجرد فتح باب الفرن بعد الصافرة يكون أمامك 6 دقائق لإضافة مقادير المرحلة الثانية حسب التعليمات، حتى يتم الضغط على زر البدء. وبالتالي لا داعي للاستగال في الخطوة التالية. قم بإخراج الطبق برفق، وأضف المجموعة التالية من المقادير. (التي يجب أن تبقى جاهزة قبل بدء الطهي) اخلطها جيداً واستمر في الطهي. ويمكن القيام بذلك بدون عجلة.

مع ذلك، تجنب التأخير بدون داعي.

بعض قوائم تلقائية توصى باستخدام طبق مسطح من الألمنيوم/الإستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء. يرجى تحضيرها قبل الطهي.

# مذوب جليد أوتوماتيكي

باستخدام هذه الخاصية يمكنك فك تجميد الأطعمة المجمدة تبعاً للوزن.



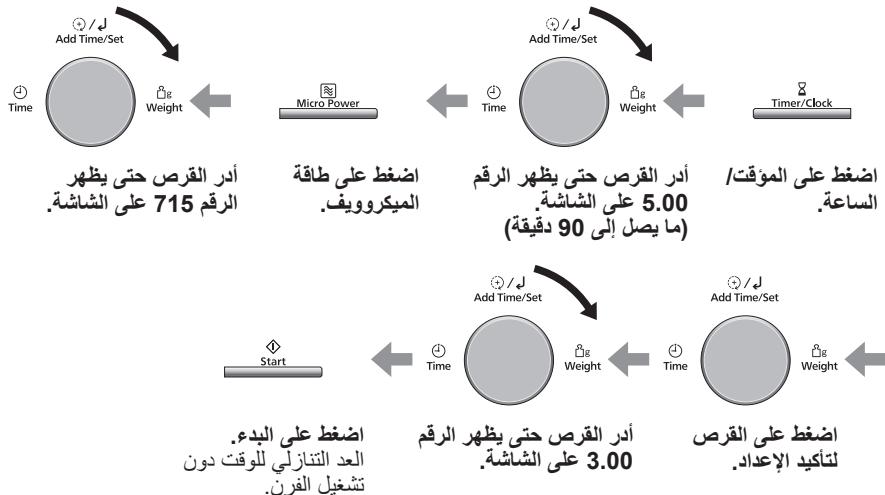
اضغط على المذوب جليد.  
سوف يظهر العدد  
التنزالي للوقت في  
الشاشة.

التعليمات	البرنامج
الوزن: 0.2 كيلو جرام - 1.0 كيلو جرام لذلك تجميد قطع اللحم الصغيرة، شرائح الإسكلوب، النافق، اللحم المفروم، ستيك، لحم الصلع، شرائح السمك (كل منها 100 جرام إلى 400 جرام). قم بالقليل والتقطير عند سماع صوت الصفير. انتظر مدة 15 إلى 30 دقيقة.	d-1: قطع صغيرة
الوزن: 0.6 كيلو جرام - 1.6 كيلو جرام لذلك تجميد قطع اللحم الكبير، والدجاج الكامل، وقطع اللحوم. سيطلب الدجاج الكامل وقطع اللحوم التقطير أثناء فك التجميد. قم بحملية الأجنحة والصدر والدهون بقطع ناعمة من ورق الألومنيوم المؤمنة بعصي كوكتل. لا تدع الرقاقة تلامس حدران الفرن. يجب السماح بوقت انتظار يتراوح بين ساعة واحدة إلى ساعتين بعد فك التجميد. قم بالقليل والتقطير عند سماع صوت الصفير.	d-2: قطعة كبيرة
الوزن: 0.1 كيلو جرام - 0.6 كيلو جرام لذلك تجميد الخبز (الأرغفة، الشرائح، الفافن) والكيك. مكبات الكريمة والحلويات والكيك المثلج غير مناسبة لهذا البرنامج. قم بالقليل عند سماع صوت الصفير. اترك وقت انتظار للخبز يتراوح بين 10 دقائق (للخبز الأبيض خفيف الوزن) و30 دقيقة (للخبز الجاف السنيك). قطع الأرغفة الكبيرة إلى نصفين أثناء وقت الانتظار.	d-3: خبز / كيك

## استخدام المؤجل

### البدء المؤجل

مثال: لبدء الطهي بطاقة الميكروويف 715 واط (متوسطة) لمدة 3 دقائق بعد 5 دقائق من وقت الانتظار.



#### ■ ملاحظات

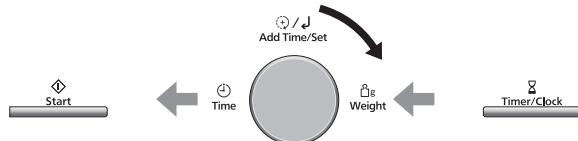
- بعد انتهاء "البدء المؤجل"، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة دقيقة واحدة تقريرياً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت"، راجع بالصفحة 30.
- يمكن برمجة الطهي متعدد المراحل بما في ذلك وقت الانتظار أو البدء المؤجل.
- حتى في حالة فتح باب الفرن أثناء مؤقت المطبخ، أو وقت البقاء أو البدء المؤجل، فسوف يستمر الوقت في نافذة العرض في العد التنازلي.
- لا يمكن برمجة وقت الانتظار/البدء المؤجل قبل/بعد أي من القوائم التلقائية.

## استخدام المؤقت

تعمل هذه الميزة كمؤقت للمطبخ أو تسمح لك ببرمجة وقت بقاء/بدء مؤجل.

### مؤقت المطبخ

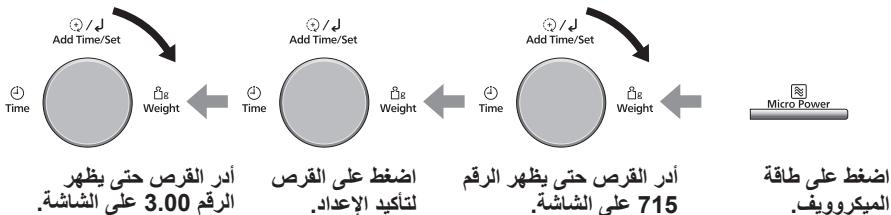
مثال: لاحتساب 5 دقائق.



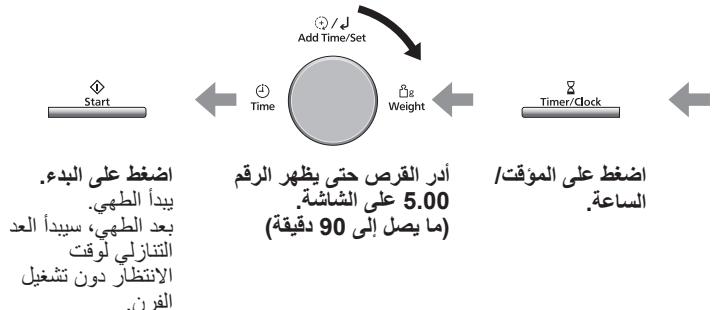
اضغط على البدء.  
العد التنازلي للوقت دون  
تشغيل الفرن.  
أدر القرص حتى يظهر الرقم  
5.00 على الشاشة.  
(ما يصل إلى 90 دقيقة)

### وقت البقاء

مثال: للبقاء مدة 5 دقائق بعد الطهي في طاقة الميكروويف 715 واط (متوسطة) لمدة 3 دقائق.



أدر القرص حتى يظهر  
الرقم 715 على الشاشة.  
اضغط على طاقة  
الميكروويف.



اضغط على البدء.  
بعد الطهي، سيبدا العد  
التنازلي لوقت  
الانتظار دون تشغيل  
الفرن.  
أدر القرص حتى يظهر الرقم  
5.00 على الشاشة.  
(ما يصل إلى 90 دقيقة)

## ميزه السريع 30

تتيح هذه الميزه تعين زمن الطهي بزيادات لمدة 30 ثانية وصولاً إلى 5 دقائق عندما تكون طاقة الميكروويف 900 واط (عالية).  
متاحة فقط للميكروويف.



اضغط على السريع 30 لضبط زمن الطهي  
المرغوب. سيفيظر العد التنازلي للوقت في  
الشاشة.

اضغط على السريع 30 لضبط زمن الطهي  
المرغوب. سيفيظر الوقت في الشاشة.

### ■ ملاحظات

- بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة دقيقة واحدة تقريباً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزه "إضافة وقت"، انظر أدناه.
- عند الرغبة، يمكنك استخدام مستويات الطاقة الأخرى. حدد مستوى الطاقة المطلوب قبل الضغط على السريع 30.
- بعد ضبط الوقت باستخدام زر السريع 30، لا يمكنك استخدام القرص.

## ميزه إضافة الوقت

تتيح لك هذه الميزه إضافة زمن الطهي عند نهاية عملية الطهي السابقة.  
وهي متاحة للميكروويف والشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.



اضغط على البداء.  
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في  
الشاشة.

أبر القرص لضبط الزمن الإضافي.  
ما يصل إلى 30 لطاقة الميكروويف 900 واط (عالية)، 90  
دقيقة لأوضاع الطهي الأخرى.

### ■ ملاحظات

- بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة دقيقة واحدة تقريباً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزه "إضافة وقت" مرة أخرى.
- في أثناء الطهي، أبر القرص لضبط زمن الطهي الإضافي (10 ثوان إلى 10 دقائق).
- سيتم إلغاء ميزه إضافة الوقت، إذا لم تقم بأي عملية لمدة 1 دقيقة بعد الطهي.
- يمكن استخدام ميزه إضافة الوقت بعد الطهي متعدد المراحل. يتعذر مستوى الطاقة مماثلاً للمرحلة الأخيرة. لن تعمل هذه الوظيفة إذا كانت المرحلة الأخيرة بحارة عن وقت البقاء.
- لاتتوفر ميزه إضافة الوقت للبرامج التلقائية.

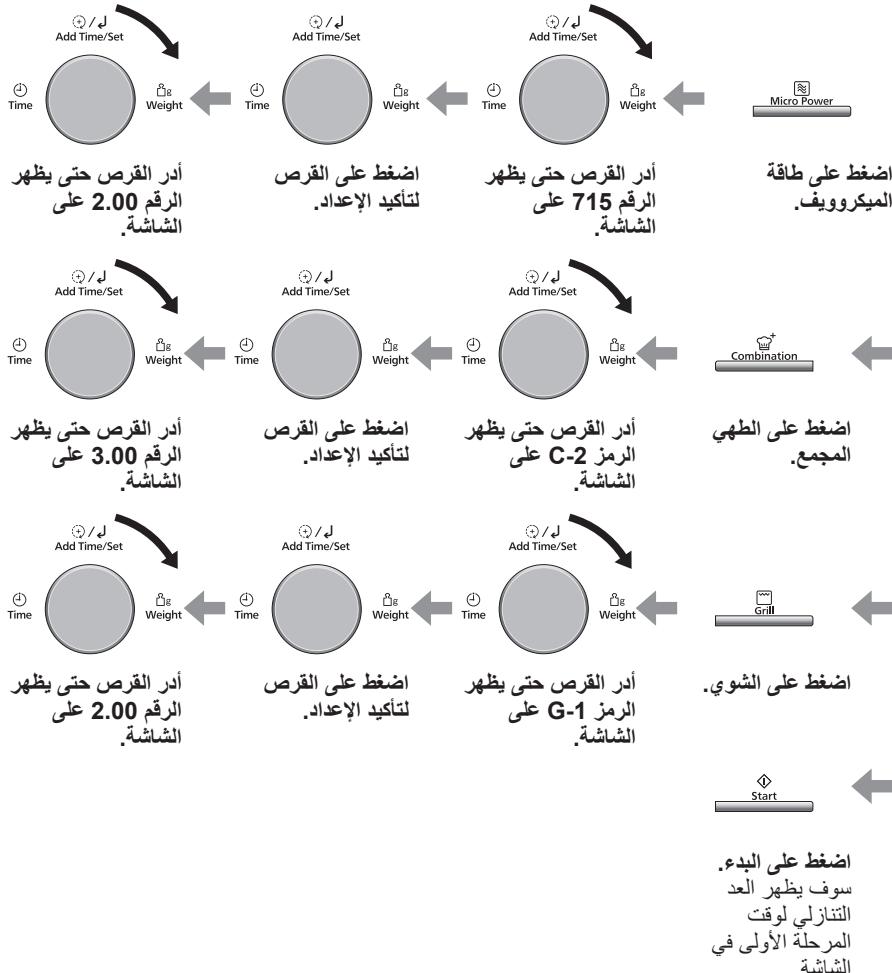
## ■ ملاحظات

1. بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة دقيقة واحدة تقريرًا على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت"، راجع بالصفحة 30.
2. التسخين الأولى، لا يمكن استخدام قوائم تلقائية مع الطهي متعدد المراحل.
3. عند التشغيل، سوف يصدر تنبيهين بين كل مرحلة، وستتصدر 5 تنبيهات بعد انتهاء جميع المراحل.
4. يمكن ضبط طاقة الميكروويف 900 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 التشغيل، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة دقيقة واحدة تقريرًا على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت"، راجع بالصفحة 30.
2. 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 مقاوماً للحرارة في الأسفل للالتفاف الدهون والقطرات.
3. استخدم الأرفف الشبكية كما هو موضح فقط. لا تستخدمها في حالة تشغيل الفرن على أقل من 200 جم من الطعام في برنامج يدوى. وبالنسبة إلى الكميات الصغيرة، لا تقم بالطهي باستخدام وظيفة الطهي المجمع، ولكن استخدم فقط الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الطهي بالميكرورويف للحصول على أفضل نتائج.
4. تجنب مطلقاً تقطيع الطعام عند الطهي باستخدام الطهي المجمع.
5. قد يحدث تواؤ كهربائي عن طريق الخطأ عرضية في حالة استخدام الوزن غير الصحيح من الطعام، أو في حالة تلف الرف الشبكي أو إذا تم استخدام وعاء معدني. إن التقوس عبارة عن مضبات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكرويف. في حالة حدوث ذلك، أوقف الفرن على الفور.
6. لا تستخدم أوعية الميكرويف 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 مثاليًا.
7. لا تستخدم أطباقاً أو علبًا معدنية من عندك عند الطهي المجمع 1 - 5 (C1-C5)، نظرًا إلى أن أشعة الميكرويف لن تخترق الطعام بشكل متساوي.
8. 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!

يجب دائمًا استخدام الرف الشبكي مع وجود صينية السيراميك في موضعها. قم بإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بإحكام. استخدم فنازات الفرن عند إزالته للملحقات. لا تلمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

# الطهي المجمع

## مع التسخين الأولي

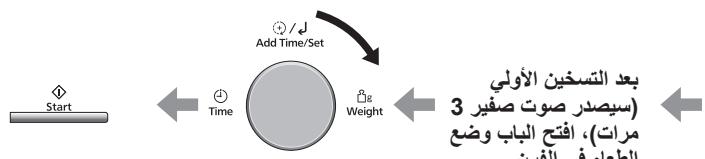
- التسخين الأولي غير متوازن للطهي المجمع 1 (C-1) والطهي المجمع 5 (C-5).



اضغط على زر البدء لبدء التسخين الأولي.  
سيومض المؤشر "P" ودرجة الحرارة في الشاشة في أثناء التسخين الأولي.

أدر القرص لتحديد المستوى المناسب في الجدول الموجود في لتأكيد الإعداد.  
**.25**  
بالصفحة  
تنضيء المؤشرات المقابلة لمستوى الطهي المجمع.

اضغط على الطهي المجمع.

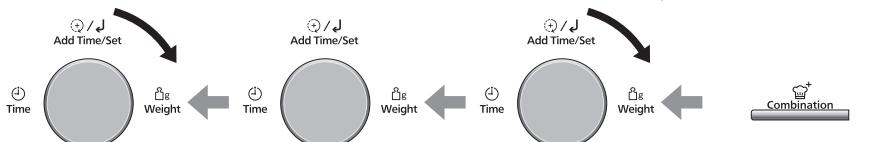


اضغط على البدء.  
سوف يبدأ البرنامج الطهي ويبدأ العد التنازلي للوقت المعروض على الشاشة.

أدر القرص لضبط زمن الطهي. (ما يصل إلى 90 دقيقة)

بعد التسخين الأولي (سيصدر صوت صغير 3 مرات)، افتح الباب وضع الطعام في الفرن.

## من دون تسخين أولي



أدر القرص لضبط زمن الطهي.  
(ما يصل إلى 90 دقيقة)

اضغط على القرص لتحديد المستوى المناسب في الجدول الموجود في لتأكيد الإعداد.  
**.25**  
بالصفحة  
تنضيء المؤشرات المقابلة لمستوى الطهي المجمع.

اضغط على الطهي المجمع.



اضغط على البدء.  
سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.

## الطهي المجمع

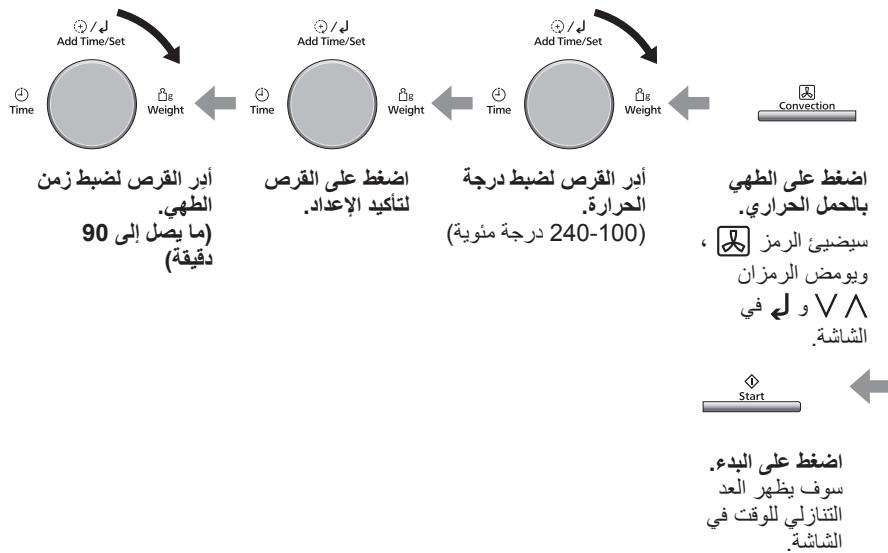
يعني الطهي المجمع أنه يمكن الجمع بين وظائف الميكروويف والشوي والطهي بالحمل الحراري لتنويب الأطعمة وطهيتها وتسخينها. تقوم طاقة الميكروويف بطهي الطعام بسرعة بينما يعطي الشوي والطهي بالحمل الحراري التحمير والقرمشة التقليديين.

الاستخدامات	الطهي المجمع	الشاشة (المستوى)
طبق المقرمشات	الميكروويف: 450 واط الشوي: 700 واط الطيبي بالحمل — الحراري: —	C-1 (الطهي المجمع 1)
أصناف المعجنات الصغيرة	الميكروويف: 250 واط الشوي: 950 واط الطيبي بالحمل 200 درجة مئوية* الحراري: —	C-2 (الطهي المجمع 2)
البيتزا المجمدة، الدجاج الكامل، الكيسي، الفطائر	الميكروويف: 250 واط الشوي: 480 واط الطيبي بالحمل 200 درجة مئوية* الحراري: —	C-3 (الطهي المجمع 3)
منتجات البطاطس المجمدة، قطع الدجاج، الساندويشات، إعادة تسخين البيتزا	الميكروويف: 450 واط الشوي: 700 واط الطيبي بالحمل 200 درجة مئوية* الحراري: —	C-4 (الطهي المجمع 4)
تحميص اللحم، البيتزا المبردة، السمك الكامل، التفاني	الميكروويف: 250 واط الشوي: 950 واط الطيبي بالحمل — الحراري: —	C-5 (الطهي المجمع 5)
	الميكروويف: 950 واط الشوي: 200 درجة مئوية* الطيبي بالحمل — الحراري: —	C-6 (الطهي المجمع 6)

\* قد لا تصل درجة الحرارة إلى 200 درجة مئوية حسب الطعام وزمن الطهي.

# الطهي بالحمل الحراري

## من دون تسخين أولي



Start

اضغط على اليدع.  
سوف يظهر العد  
التنازلي للوقت في  
الشاشة.

### ■ ملاحظات

- بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة دقيقة واحدة تقريباً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت"، راجع بالصفحة 30.
- عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى، ستومض درجة الحرارة، وسيصدر صوت الصفير 3 مرات تذكيرك بوضع الطعام في الفرن. افتح باب الفرن ووضع الطعام في الفرن ثم أغلق 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، وبتصدر صوت صفير 5 مرات ويعود إلى وضع الانتظار.

### ■ تحذير!

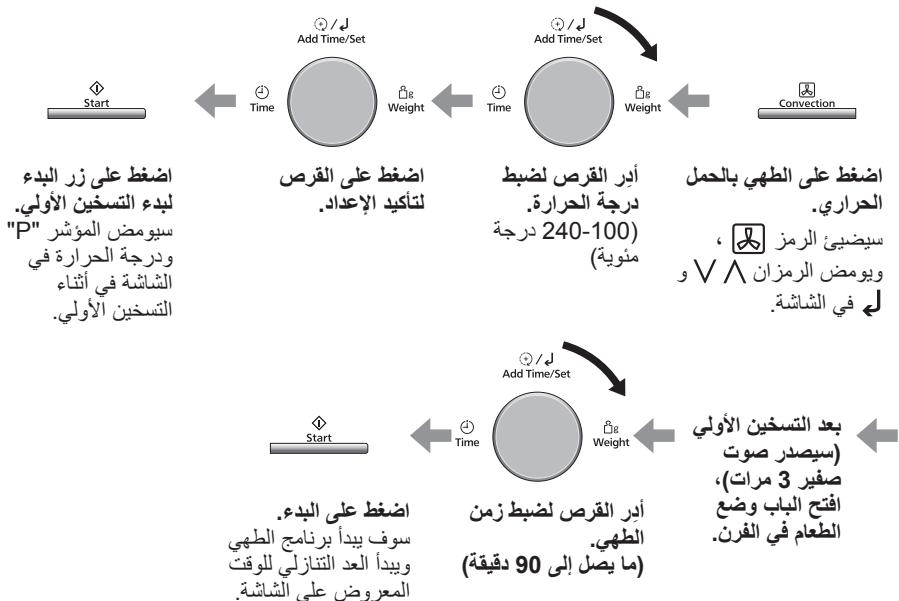
يجب دائماً استخدام الرف الشبكي مع وجود صينية السيراميك في موضعها. قم بازالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطريق المقاوم للحرارة بإحكام. استخدم ف GARATS الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

## الطهي بالحمل الحراري

يحتوي فرن الحمل الحراري على عنصر تسخين مزود بمروحة لتوفير التسخين الجاف اللازم لإنجاح أسطح خارجية مقزمشة وممحّرة. ستكون معظم الوصفات التقليدية مناسبة للاستخدام. (مثل البسكويت، والكيك، ومنتجات اللحوم، والعناصر المطهية) تتطلب معظم العناصر المطهية التسخين الأولي للفرن.



### مع التسخين الأولي



الأطباق المعدة سابقاً	درجة الحرارة
فطانز المارينج	110-100 درجات مئوية
طبق اللحم والسمك	140-120 درجات مئوية
البيض المطهي، الكيك بالفواكه، المعكرون، حلوي الكاسترد	160-150 درجات مئوية
الكيشي، الكوكيز، الكيك الإسفنجي، قلعه البسكويت، اللحم المطهي ببطء	180-170 درجات مئوية
الغراثان، عجينة الشو، اللحم المشوى	210-190 درجات مئوية
الخبز، البيتزرا، الفطانز	230-220 درجات مئوية
خنز الباجيث	240-230 درجات مئوية

تابع في الصفحة القادمة

## ■ ملاحظات

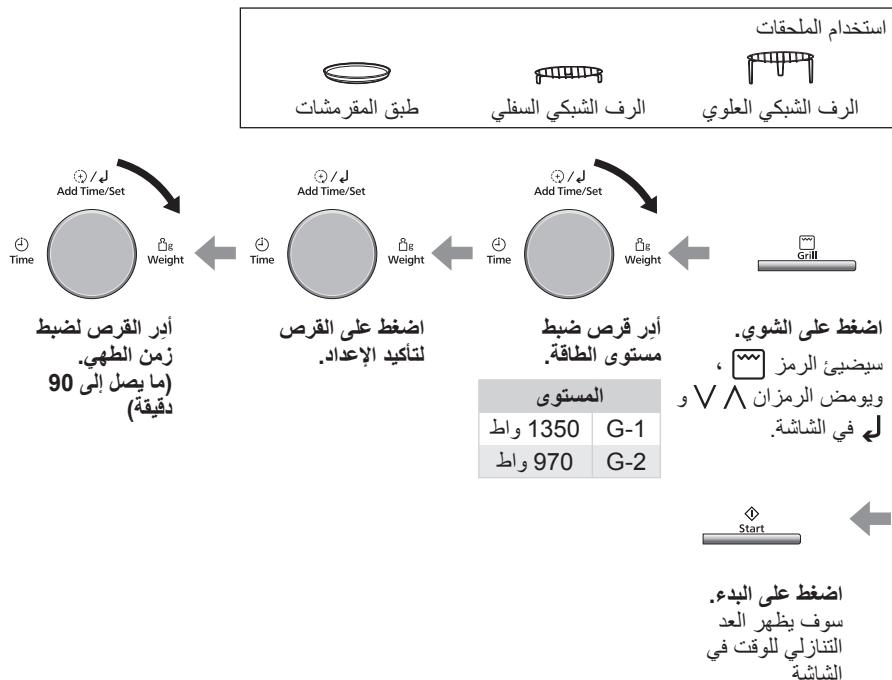
1. بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة دقيقة واحدة تقريرًا على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت"، راجع بالصفحة 30.
2. ضع الطعام على الرف الشبكي على صينية السيراميك. ضع طبقاً مقاوِماً للحرارة في الأسفل لالتقاط الدهون وال قطرات.
3. تجنب مطلقاً تقطيع الأطعمة أثناء الشوي.
4. لا تعدد إلى التسخين الأولى للفرن.
5. لا توجه أي طاقة ميكرويف في برنامج الطهي بالشوي.
6. تحتاج معظم الأطعمة إلى التقليب في منتصف عملية الطهي. عند تقليب الأطعمة، افتح باب الفرن وقم بإزالة الحامل الشبكي بحذر باستخدام فشارات الفرن.
7. بعد التقليب، قم بإعادة الأطعمة إلى الفرن وأغلق الباب، ثم اضغط على البدء. سوف تستمر شاشة الفرن في العد التنازلي خلال فترة الشوي المتبقية.
8. تتوهج عناصر الشوي وتتوقف أثناء الطهي - وهذا أمر طبيعي.
9. لا تلمس جهاز التسخين أعلى التحويف الداخلي عندما يكون التحويف ساخناً. فقد لا يزال جهاز التسخين ساخناً.
10. بعد استخدام الشوي، قد لا يعمل الجهاز لبعض الوقت لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

## ■ تحذير!

يجب دائماً استخدام الرف الشبكي مع وجود صينية السيراميك في موضعها. قم بإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطريق المقاوم للحرارة بلاحكم. استخدم فشارات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس 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 للساندوتشات الساخنة وجميع أطباق الجراثين.



# ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

## إرشادات فك التجميد

### اللحام المفروم أو مكعبات اللحم والماكولات البحرية



نظرًا لأن الأجزاء الخارجية من هذه الأطعمة يتم فك تجميدها بسرعة، فمن الضروري فصلها وقطيع الأجزاء الكبيرة إلى صغيرة بشكل متكرر أثناء فك التجميد وإلا أنها عندما ينتهي فك تجميدها.

### الأجزاء الصغيرة من الطعام



يجب فصل الشرائح وقطع الدجاج في أسرع وقت بحيث يتم تذويب الجليد منها بالتساوي وشكل كامل. يتم فك التجميد من الأجزاء الدهنية والأطراف بشكل أسرع. ضعها بالقرب من وسط صينية السيراميك أو قم بحمايتها بقطعة صغيرة من ورق الألuminium.

### خنزير

ستتطلب الأرغفة وقت انتظار يتراوح بين 5 و30 دقيقة للسماح للوسط بالذوبان. يمكن تقليل وقت الانتظار إذا تم فصل الشرائح عن بعضها وشق الملفوف والأرغفة إلى نصفين.

تمهيد فك التجميد  
تحقق من عملية فك التجميد عدة مرات، حتى لو كنت تستخدم البرامح التقليدية.  
يجب مراعاة أوقات الانتظار.

### أوقات الانتظار

يمكن طهي أجزاء معينة من الطعام في الغالب بعد عملية فك التجميد مباشرةً، 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.

ملحوظة، إذا كنت لن تقوم بطهي الطعام مباشرةً، فقم بتخزينه في الثلاجة.  
تجنب مطلقاً إعادة تجميد الأطعمة التي تم فك تجميدها بدون طهيها أولاً.

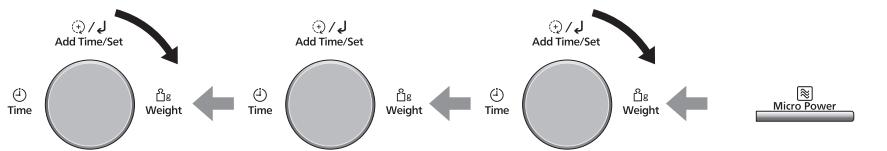
### قطع اللحم والدواجن



من المفضل وضع قطع اللحم الكبيرة على طبق مرتفع أو حامل بلاستيكي حتى لا تسقطر في العصارة. ومن الضروري حماية الأجزاء الضعيفة أو البارزة من هذا الطعام بقطع صغيرة من ورق الألuminium لحمايتها من الطهي المفرط. ليس من الخطير استعمال قطع صغيرة من ورق الألuminium في الفرن، بشرط ألا تلامس جدران الفرن.

# ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

يجب أن تكون صينية السيراميك دائمةً في مكانها عند استخدام الفرن. تتوفر 5 مستويات مختلفة من طاقة الميكروويف (انظر الرسم البياني أدناه).



أدر القرص لضبط زمن الطهي.

اضغط على القرص لتأكيد الإعداد.

أدر قرص ضبط مستوى الطاقة.

اضغط على طاقة الميكروويف.

سيضي الرمز ، ويومض الرمان و في الشاشة.

أقصى وقت متاح	مستوى الطاقة
30 دقيقة	مرتفعة 900 واط
90 دقيقة - مرتفعة	متوسطة 715 واط
90 دقيقة	متوسط 440 واط
90 دقيقة	فك التجميد 250 واط
90 دقيقة	منخفض 100 واط

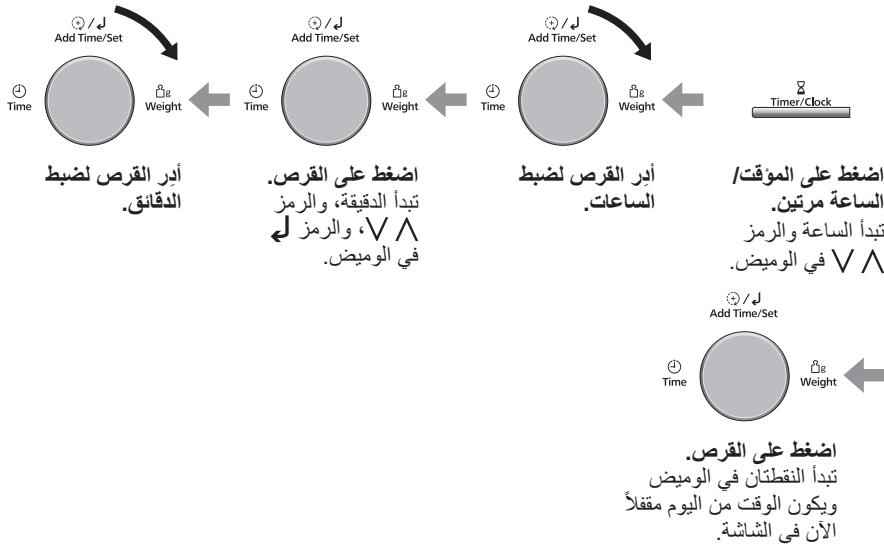


اضغط على البدع.  
سوف يظهر العد  
الن扎اري للوقت في  
الشاشة.

## ■ ملاحظات

- بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة دقيقة واحدة تقرباً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت"، راجع بالصفحة 30.
- إذا أدرت القرص قبل الضغط على طاقة الميكروويف، فيمكنك ضبط زمن الطهي، وسيعمل الفرن تلقائياً عند طاقة الميكروويف 900 واط (مرتفعة) إذا قمت بالضغط على البدع بعد ذلك.
- أثناء الطهي، قد تهتز صينية السيراميك. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.
- للطبخ متعدد المراحل، ارجع إلى الوارد بالصفحة 28.
- يمكن برمجة وقت البقاء بعد تشغيل الميكروويف وضبط الوقت. ارجع إلى الوارد بالصفحة 31.
- لا تستخدم 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 إزالة الجليد. لضمان نتيجة متساوية، قم بتنقلب أو لف أو تدوير أو العزل عدة مرات أثناء إزالة الجليد. بالنسبة للقطع الكبيرة والدواجن، قم باللف إلى النصف من خلال إزالة الجليد وحماية النهايات والأطراف بالرمانق.

## ضبط الساعة



### ملاحظات

- لإعادة تعيين وقت اليوم، كرر الخطوة السابقة بالكامل.
- ستحافظ الساعة على الوقت من اليوم طالما يتم توصيل الفرن ويتم الإمداد بالكهرباء.
- هذه مضبوطة على الساعة 12.

## قفل أمان الأطفال

سوف يجعل هذه الميزة عناصر التحكم بالفرن غير قابلة للتشغيل، رغم أنه يمكن فتح الباب. يمكن ضبط قفل أمان الطفل عندما يظهر على الشاشة نقطة أو الوقت.

للإلغاء:



اضغط على إيقاف/إعادة تعيين 3 مرات خلال 10 ثوان.

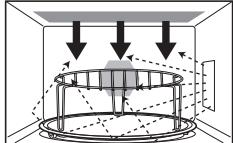
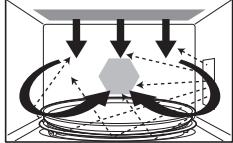
سيتوقف ضوء الرمز  $\bullet$ . سيظهر وقت اليوم على الشاشة.

للضبط:



اضغط على البدء 3 مرات في غضون 10 ثوان.

يضيء الرمز  $\bullet$  في الشاشة. سيختفي الوقت من اليوم. لن يضيع الوقت الفعلي. يشار إلى "Child" (الطفل) في الشاشة.

الأوعية	الاستخدامات	استخدام الملحقات	وضع الطهي
توضع الأطباق المقاومة للحرارة والتي يمكن استخدامها في الميكروويف ماشرة على الرف الشبكي أو على صينية السيراميك. طبق المقرمشات على صينية السيراميك. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> <li>طهي اللازانيا أو اللحم أو البطاطس أو غراتان الخضروات.</li> <li>شوي قطع الناج (التقليب في منتصف الوقت).</li> <li>لا يوجد تسخين أولي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو طبق المقرمشات</li> </ul>	<b>الشووي + الميكروويف C-1, C-5 (5, 1)</b> 
توضع الأطباق المقاومة للحرارة والتي يمكن استخدامها في الميكروويف ماشرة على الرف الشبكي أو على صينية السيراميك. طبق المقرمشات على صينية السيراميك. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تحميس اللحم والدواجن</li> <li>إعادة التسخين والفرمة (الكيشي، البيتزاء، الخبز، اللازانيا، الغراتان).</li> <li>إعادة التسخين عند الحاجة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو طبق المقرمشات</li> </ul>	<b>الشووي + الطهي بالحمل الحراري + الميكروويف C-2, C-3, C-4 المجمع (4, 3, 2)</b> 

■ **ملاحظة**  
لا تستخدم طبق المقرمشات مع الرف الشبكي.

# وضع الطهي

الأوعية	الاستخدامات	استخدام الملحقات	وضع الطهي
استخدم الأطباق أو الأواني التي يمكن وضعها في الميكروويف مثل Pyrex® على صينية السيراميك. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> <li>فك التجميد</li> <li>إعادة التسخين</li> <li>التذويب: الزبدة، الجبن.</li> <li>طهي السمك، الخضروات، الفواكه، البيض.</li> <li>التحضير: الفواكه المطبوخة، المربي، الصلصات، الكاسترد، اللحم، السمك.</li> <li>طهي الكيك من دون لون.</li> <li>لا يوجد تسخين أولي</li> </ul>	لا يوجد ( الصينية السيراميك فقط )	<b>الميكروويف</b> 
إذا كنت ستستخدم الأوعية، فاستخدم الأطباق أو الأواني المقاومة للحرارة، مثل Pyrex® مباشرة على الرف الشبكي أو صينية السيراميك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>شوي شرائح اللحم أو السمك الرقيقة.</li> <li>شوي التوست.</li> <li>تحمير الأطباق أو فطائر المارينج.</li> <li>لا يوجد تسخين أولي</li> </ul>	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو طبق المقرمشات	<b>الشوي</b> 
يمكن استخدام الصينية المعدنية المقاومة للحرارة على الرف الشبكي. لا تقم بوضع الأطباق مباشرة على صينية السيراميك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>طهي العناصر الصغيرة في أذمنة طهي قصيرة: عجينة الفطاير، التسكيوت، الروول كيك.</li> <li>الطهي الخاص: لفائف الخبز، الكيك الإسفنجي.</li> <li>طهي البيتزا والتارت.</li> <li>التسخين الأولي الموصى به</li> </ul>	الرف الشبكي السفلي أو طبق المقرمشات	<b>الطهي بالحمل الحراري</b> 
يمكن استخدام الصينية المعدنية المقاومة للحرارة على الرف الشبكي. لا تقم بوضع الأطباق مباشرة على صينية السيراميك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تمليس اللحوم، شرائح اللحم السميكة.</li> <li>تمليس السمك، الخضروات.</li> <li>التسخين الأولي الموصى به</li> </ul>	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي أو طبق المقرمشات	<b>الشوي + الطهي بالحمل الحراري C-6 (الطهي المجمع 6 )</b> 

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 5-1)	الطهي بالحمل الحراري	الشوي (الطهي المجمع 6) C-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	إياء المعدني 
X	X	X	X	القش، الخيزران، الخشب 
X	X	X	✓	شريط الأمان في الميكروويف 
X	✓	✓	X	ورق الألمنيوم 
X	✓*	X	✓*	إياء 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 أمن الاستخدام في الميكروويف
X	✓	✓	X	تقليدي

# دليل تجهيزات الطهي والأواني

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 1-5)	الطهي بالحمل الحراري	الشوي (الطهي المجمع 6) C-6	الميكروويف	الوعاء
ملاحظة: لا وضع طبق المفرمة شبات على الرف الشبكي.	✓	✓	X	ملحق المستخدم طبق المفرمة شبات 
	✓	✓	X	ملحق المستخدم الحامل الشبكي 
	✓	✓	✓	وعاء زجاجي مقاوم للحرارة 
X	X	X	X	أوعية زجاجية غير مقاومة للحرارة 
X	X	X	✓	وعاء بلاستيكي مقاوم للحرارة 
X	X	X	X	أوعية بلاستيكية غير مقاومة للحرارة 
✓	✓	✓	✓	أوعية السيراميك والخزف 
✓*	✓*	✓*	✓*	أوعية ورقية يمكن التخلص منها 
X	X	X	X	أوعية الورنيش 

\* راجع توصيات شركة التصنيع، أو يجب أن تكون قادرة على تحمل الحرارة، أو اتبع إرشادات الوصفة.

ملاحظة:

• قد يبيه لون أو عية السيراميك أو الخزف مع وجود بقع داخلية ملونة. لا تستخدم هذا الوعاء.

الحامل الشبكي	طبق المقرمشات	صينية السيراميك	الوضع
			الميكروويف
✗	✗	✓	الشوي
✓	✓	✓	الطهي بالحمل الحراري
✓	✓	✓	الشوي + الطهي بالحمل الحراري (الطهي المجمع 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 طبق المقرمشات على الرف الشبكي.

ملاحظة:

- احرص دائمًا على تشغيل الفرن مع وضع صينية السيراميك في مكانها.

# لوحة التحكم

## صوت صفير

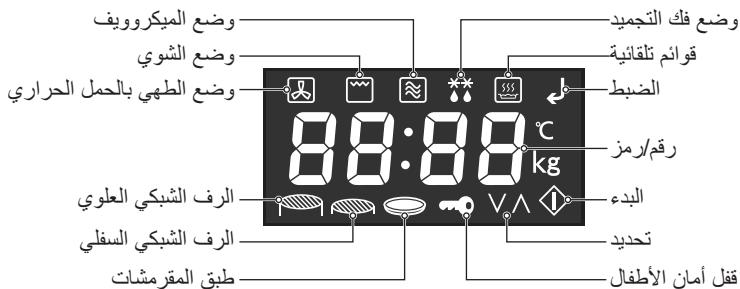
عند الضغط على الزر بشكل صحيح، فسوف يصدر صوت صفير. في حالة الضغط على الزر ولم يصدر صوت تنبيه، فإن الوحدة لا تنقل التعليمات أو يتعدى عليها تنفيذها. سوف يصدر الفرن تنبيهاً مرتين بين المراحل المبرمجة وعند الدرجة التي يلزم عندها تقليل الأطعمة في وضع قوائم تلقائية. بعد اكتمال التسخين الأولي في وضع الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، سيصدر صوت الصفير ثلث مرات. في نهاية أي برنامج كامل، سوف يصدر الفرن تنبيهاً 5 مرات، وسيتم عرض "End" (انتهى) على الشاشة.

## ميزات القرص



- ① زمن الطهي، الوزن، الطاقة، درجة الحرارة 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)
- ② الضبط  
اضغط على القرص لتأكيد الإعداد.  
سيومض مؤشر الضبط (L) عند الحاجة إلى تأكيد الإعداد.
- ③ قوائم تلقائية (إعادة التسخين التلقائي، قائمة طعام صحية (قائمة القلي الهوائي)/إعادة خبز، قوائم تلقائية)  
بعد الضغط على إعادة التسخين التلقائي، أو قائمة طعام صحية/إعادة خبز، أو قوائم تلقائية، أدر القرص لتحديد قوائم تلقائية.

## نافذة العرض



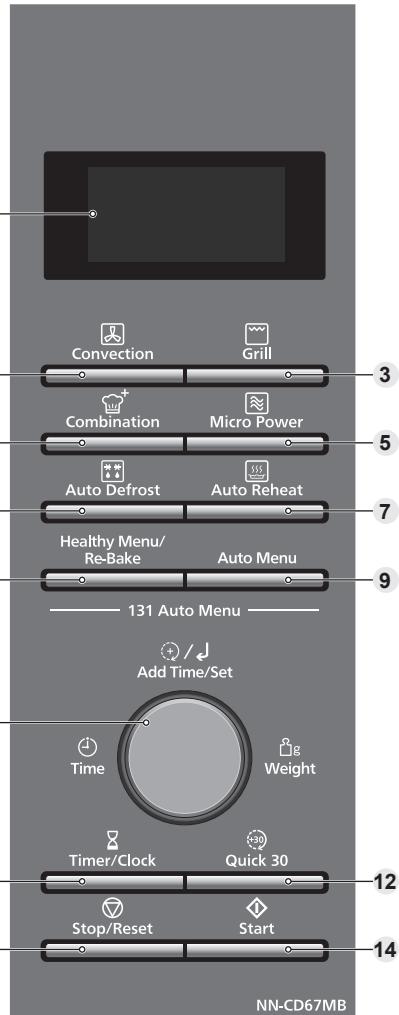
- يومنص مؤشر البدء عند اكتمال الإعداد ويكون التسخين الأولي أو الطهي جاهزاً للبدء. اضغط على زر البدء لبدء التسخين الأولي أو الطهي.
- سيموض مؤشر الضبط عند الحاجة إلى تأكيد الإعداد. اضغط على القرص لتأكيد الإعداد والمتابعة للإعداد التالي.
- يشير مؤشر الرف الشبكي العلوي والرف الشبكي السفلي وطبق المقرمشات إلى الملحق المقرر استخدامه مع كل القوائم التلقائية.
- يومنص مؤشر التحديد عندما يكون تغيير الإعداد ممكناً عبر تدوير القرص.

# لوحة التحكم

- 1 نافذة العرض (بالصفحة 12)  
عند توصيل قابس الفرن لأول مرة يظهر "88.88" في نافذة الشاشة.
- 2 زر Convection (الطهي بالحمل الحراري)
- 3 زر Grill (الشوي)
- 4 زر Combination (الطهي المجمع)
- 5 زر Micro Power (طاقة الميكروويف)
- 6 زر Auto Defrost (فك التجميد تلقائياً)
- 7 زر Auto Reheat (إعادة التسخين التلقائي)
- 8 زر Healthy Menu/Re-Bake (قائمة طعام صحية/إعادة خبز)
- 9 زر Auto Menu (قوائم تلقائية)
- 10 القرص  
يتضمن القرص 3 وظائف (راجع التفاصيل في الصفحة 12)
- 11 زر Timer/Clock (الموقت/الساعة)
- 12 زر Quick 30 (السرريع 30)
- 13 زر Stop/Reset (إيقاف/إعادة تعيين)  
قبل الطهي:  
يؤدي الضغط مرة واحدة إلى مسح التعليمات.  
أثناء الطهي:  
يؤدي الضغط مرة واحدة إلى إيقاف برنامج الطهي  
مؤقتاً. يؤدي الضغطمرة أخرى إلى إلغاء كافة  
التعليمات وسوف يظهر وقت اليوم على الشاشة.
- 14 زر Start (البدء)  
تنسخ الضغطة الواحدة للفرن ببدء العمل. إذا تم  
فتح الباب أو الضغط على إيقاف/إعادة التعيين مرة  
واحدة أثناء تشغيل الفرن، فإنه يجب الضغط على  
البدء مرة أخرى لإعادة تشغيل الفرن.

## ملاحظة

إذا لم يتم الضغط على البدء لمدة 6 دقائق بعد إعداد برنامج الطهي، فسوف يقوم الفرن بالغاء البرنامج  
الطهي تلقائياً. ستعود الشاشة إلى الساعة أو النقط.

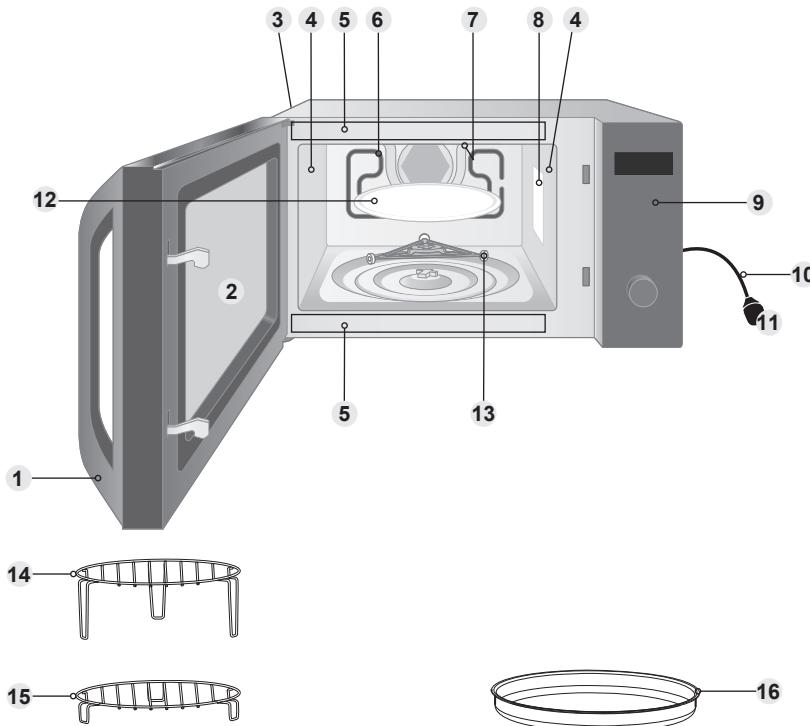


قد تحتوي لوحة التحكم لديك على اختلافات في المظهر، ولكن الكلمات والوظائف متماثلة.

# أجزاء الفرن

8. دليل تلقيم الميكروويف  
(تجنب إزالته)
9. لوحة التحكم
10. سلك إمدادات الطاقة
11. القابس
12. صينية السيراميك
13. البكرة الحلقية
14. الرف الشبكي العلوي
15. الرف الشبكي السفلي
16. طبق المقرمشات

1. مقبض الباب  
اسحب لفتح الباب. يؤدي فتح الباب أثناء الطهي إلى إيقاف عملية الطهي بدون إلغاء البرنامج. يُستأنف الطهي بعد إغلاق الباب ويتم الضغط على البدء. ومن الأمان تماماً أن تفتح الباب في أي وقت أثناء برنامج الطهي وليس هناك خطر من التعرض للموجات متناهية الصغر.
2. نافذة الفرن
3. فتحات التهوية الخارجية
4. فتحة التهوية
5. ملصقات المواتم
6. سخان الطهي بالحمل الحراري
7. عناصر الشوي



يتم إلصاق بطاقات التعريف والتحذير على الفرن.

■ ملاحظة  
هذا التوضيح للإشارة فقط.

**التزييف**  
يجب وضع الأطعمة الفردية مثل أجزاء أو قطع الدجاج، على طبق بحيث تكون الأجزاء الأكثر سماكا 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 وتتسخ بسرعة أكبر.

### التنظيف

طالما يعمل الميكروويف على جزيئات الطعام، فيجب الحفاظ على الفرن نظيفاً دائماً. يمكن إزالة بقع الطعام العنيفة باستخدام منظف رذاذ ميكروويف ذو علامة تجارية، يتم رشه على قطعة قماش ناعمة. قم دائماً بمسح الفرن لتجفيفه بعد التنظيف.

**الشريط البلاستيكي**  
يساعد الشريط اللاصق على الحفاظ على الطعام رطباً ويساعد البخار المحاصر في تسريع زمن الطهي. قم بالثقب قبل الطهي للسماح بعبور البخار الزائد. احترس دائماً عندما تزيل الشريط اللاصق عن الطبق لأن البخار المتراكم سوف يكون ساخناً للغاية.

### الشكل



الأشكال المتساوية تتضخم بالتساوي. يتضخم الطعام بشكل أفضل في الميكروويف عندما يكون في وعاء مستدير بدلاً من مربع.

### درجة حرارة البدء

كلما كان الطعام أبرد، استغرق وقت تسخين أطول. يستغرق الطعام الخارج من الثلاجة وقتاً أطول لتسخين الطعام في درجة حرارة الغرفة.

### السوائل



يجب تقليل جميع السوائل قبل وأثناء وبعد التسخين. ويجب تقليل المياه بشكل خاص قبل وأثناء التسخين، لتجنب الفوران. لا تقم بتتسخين السوائل التي سبق عليها. لا تقرط في التسخين.

### القلب والتقطيب

تطلب بعض الأطعمة التقليل 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 خلال الموسم. ولهذا السبب قد يكون من الضروري تدil زمن الطهي. فقد تجف المكونات الجافة مثل الأرز والمعكرونة أثناء التخزين حتى زمن الطهي.

## التقط



سوف يؤدي الجلد أو الغشاء على بعض الأطعمة إلى تكون البخار أثناء الطهي.  
يجب تقطب هذه الأطعمة أو تغشir الشريط الجليدي قبل الطهي للسامح للبخار بالهروب. البيض والبطاطس والتلفاح والنافاق وخلافه، سوف تحتاج جميعاً إلى تقطبها قبل الطهي. لا تحاول غلي البيض في فشرته.

## التغطية



قم بتغطية الأطعمة بشرط الميكروويف 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، للسامح للحرارة لإكمال التسوية في وسط الطعام لطهي الطعام بشكل شامل تماماً. قم بتغطية قطع اللحم، والبطاطس المشوية بغيرها، برقائق الومنيوم، أثناء فترة البقاء. تحتاج قطع اللحوم إلى 15-10 دقيقة تقريباً، والبطاطس المشوية بغيرها 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، قم بإعادته إلى الفرن ونضج لمزيد من الوقت. بعد إزالة تلخ 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 متساو إذا كانت متباينة. لا تكون أبداً الأطعمة فوق بعضها.

## **زجاجات الإرضاع وأوعية الطعام**

عند إعادة تسخين زجاجات الإرضااع، قم دائمًا بازالة الجزء العلوي والحلمة. فقد يسخن السائل الموجود في الجزء العلوي أكثر بكثير من ذلك الموجود في الجزء السفلي، ويجب الرح جيداً قبل التحقق من درجة الحرارة. وينبغي القيام بذلك قبل التناول لتجنب الاحتراق. انظر الوارد بالصفحة 112.

## **البيض المسلوق**

يجب عدم تسخين البيض في قشره والبيض المسلوق الناضج في أفران الميكروويف لأنها قد تتفجر 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 ثقبها باستخدام شوكة قبل الطهي لمنع الانفجار.

## **الورق والبلاستيك**

عند تسخين الطعام في أوّعية من البلاستيك أو الورق، أبق عينك على الفرن بسبب احتمالية الاشتعال. لا تستخدم أربطة سلكية ملوية مع أكياس التجميص لأنها 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 الانبلاقي، وبالتالي ينبغي توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء. لمنع احتمالية الغليان المفاجي يجب اتخاذ الخطوات التالية:

أ) تجنب استخدام الحاويات ذات جوانب مستقيمة وعنق ضيق.

ب) تجنب التسخين المفتوط.

ج) قم بتنقيب السائل قبل وضع الوعاء في الفرن ومرة أخرى في منتصف الوقت أثناء وقت التسخين.

د) بعد التسخين، اترك الفرن لبعض الوقت، وقلب مرة أخرى قبل إزالة الوعاء بعناية.

**القلي العميق بالدهون**

لا تحاول القلي العميق في الدهون 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 مضادات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور. في حالة عدم ملاحظة الفرن واستمر هذا فقد يسبب تلف للجهاز. استمر في الطهي باستخدام 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، قم بإعادتها إلى الفرن واطبئها لبعض دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. لا تترك مقياس حرارة اللحوم التقليدي في الفرن عند استخدام الميكروويف.

# تعليمات مهمة من أجل السلامة

هام

إذا تم تجاوز زمن الطهي الموصى به، فسوف يفسد الطعام وقد تتشمل النيران في أسوأ الأحوال وربما يتلف الجزء الداخلي من الفرن.

## 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 أولًا.

وهناك عوامل تؤثر على زمن الطهي منها: درجة الطهي الفضلة، ودرجة حرارة البد، والارتفاع، والحجم، والكمية وشكل الأطعمة والأواني المستخدمة. وبينما تصبح أكثر دراية 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. ابدأ دائمًا بالحد الأدنى لزمن الطهي.

## الكميات الصغيرة من الأطعمة

تؤخ الحذر عند تسخين كميات صغيرة من الطعام حيث يمكن احتراقها أو تجفيفها أو إمساك النار بها بسهولة إذا استعرق الطهي وقتًا طويلاً. فم دائمًا يتبعين زمن الطهي على مدة قصيرة وتحقق من الطعام من أن إلى آخر.

## الأطعمة منخفضة الرطوبة

تؤخ الحذر عند تسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة، على سبيل المثال، الخبز، والشوكولاتة، والفشار، والمكرونة والمعجنات. فقد تحرق أو تجف أو تمسك النار بها بسهولة إذا استعرق الطهي وقتًا طويلاً. إننا لا ننصح بتسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة مثل الفشار أو البوداجون.

لقد تم تطوير هذا الفرن للاستخدام الغذائي. ولا نوصي باستخدامه لتسخين عناصر غير غذائية مثل أكياس القمح 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 يتبخر 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 لا تستخدم ميزان الحرارة داخل الميكرويف).

بالنسبة للأطعمة التي لا يمكن تقليبيها، مثل، اللازانيا، وفطيرة الراعي، فإنه ينبغي القطع من المنتصف سكين للتحقق من خاللها مما إذا كان قد تم تسخينها جيدًا أم لا. حتى إذا كان قد تم اتباع تعليمات عبوة الشركة المصنعة، فتأكد دائمًا من أن الطعام ساخنًا للغاية قبل التقديم وفي حالة الشك، قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من التسخين.

## وقت البقاء

يشير وقت البقاء إلى الوقت المنقضي بعد نهاية الطهي أو إعادة التسخين والذي يتم فيه ترك الطعام قبل تناوله، أي الوقت الذي يُسمح فيه بانتشار الحرارة عبر كافة أجزاء الطعام للتخلص من البقع الباردة.

## الأغطية

قم دائمًا بإزالة أغطية الأواني والأوعية وابل طعام الوجبات الجاهزة قبل وضعها في الميكرويف. وإذا لم تقم بتفريغ البخار بعد ذلك، فقد يتراكم الضغط في الداخل ويسبب انفجار حتى بعد توقف الطهي في الميكرويف.

## الملاحقات

يأتي الفرن مزوداً بمجموعة متنوعة من الملحقات.  
احرص دائمًا على اتباع التوجيهات المبينة  
لاستخدام الملحقات.

### البكرة الحلقية

■ يجب تنظيف حلقة البكرة وأرضية الفرن  
باستمرار لتقديم الضوضاء وترامك بقايا الطعام.

■ ويجب دائمًا استخدام حلقة البكرة عند الطهي  
باستخدام صينية السيراميك.

### الحامل الشبكي

■ يُستخدم الحامل الشبكي في تحرير 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 البدوي. 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 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.

### طبق المقرمشات

■ احرص دائمًا على وضع الصينية في وسط  
صينية السيراميك وتتأكد من عدم ملامسته جدار  
تحويف الفرن. فقد يتربت على الفشل في القيام  
بنال حوت شرر قد يسفر عن تلف التجويف.

■ احرص دائمًا على استخدام فقازات الفرن عند  
تناول الصينية الساخنة.

■ لا تضع أي مواد ذات حساسية للحرارة على  
الصينية الساخنة حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث  
حرق.

### صينية السيراميك

■ احرص دائمًا على تشغيل الفرن باستخدام البكرة  
الحلقية وصينية السيراميك في مكانها. بهذه هي  
الملحقات الوحيدة المستخدمة مع الطهي باستخدام  
الميكروويف.

# تعليمات مهمة من أجل السلامة

## التركيب

فحص فرن الميكروويف

قم بإخراج الفرن من الصندوق، وازالة جميع مواد التعبئة، وفحص الفرن بحثاً عن أي تلف مثل خدوش، أو كسر أقفال الباب أو شقوق في الباب. إذا وجدت أي تلف، فأبلغ الوكيل على الفور. لا تقم بت التركيب فرن ميكروويف تالف.

## تعليمات التأريض

هام: يجب توصيل هذه الوحدة بالأرض بشكل صحيح من أجل مراعاة السلامة الشخصية.

إذا لم يتم تأريض منفذ التيار المتردد لديك، فسوف تكون مسؤولية العميل الشخصية أن يستبدله بمقبس حاططي مورض بشكل صحيح.

## فولطية التشغيل

يجب أن يكون الجهد هو نفس الجهد المحدد على ملصق التسمية الموجود على الفرن. في حالة استخدام جهد أعلى من المحدد، فقد يؤدي ذلك إلى تشوب حرير أو تلفيات أخرى.

## وضع الفرن

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية

- والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛

- بيوت المزارع؛

- عن طريق التزلاء في الفنادق والموبيლات

- والبيئات السكنية الأخرى؛

- بيئات الفنادق التي توفر النوم والإفطار.

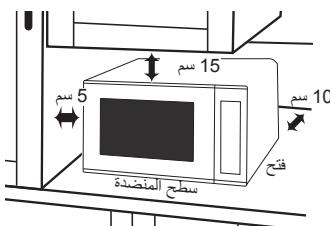
1. ضع الفرن على سطح مستو ومستقر، ما يزيد عن 85 سم فوق الأرض.

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. ومن أجل التشغيل الصحيح، تأكد من وجود تهوية كافية للفرن.

**الاستخدام فوق الطاولة:**  
اترك مسافة 15 سم أعلى الفرن و10 سم في الخلف، و5 سم على أحد الجانبين، ويجب أن تزيد المسافة المفتوحة من الجانب الآخر على 40 سم.



4. لا تضع هذا الفرن في نطاق بوتاجاز كهربائي أو بوتاجاز يعمل بالغاز.
5. ويجب عدم إرارة الأقدام.
6. هذا الفرن ملائم فقط للاستخدام المنزلي. تجنب استخدامه في بيئات خارجية.
7. تجنب استخدام فرن الميكروويف في منطقة شديدة الرطوبة.
8. يجب لا 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 الموجودة في الجانب الأيسر والجزء الخلفي من الفرن. فقد يسخن الفرن إذا تم غلق هذه الفتحات 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 يكون من الضروري استبدال مصباح إضاءة الفرن، يرجى استشارة الموزع.

5. الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو المجالس أو الملابس وتسخين حشوات التدفئة، والنعال، والإسفنج، والقمash المبلل وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتغال أو النيران.
6. قبل الاستخدام، تتحقق من أن الأواني/الأوعية مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
7. لن يعمل الفرن إلا والباب مغلق.
8. عندما يكون الفرن في حالة عدم استخدام، لا تقم بتخزين أي شيء خلاف ملحقات الفرن بداخله تحسباً في حالة تشغيله عن طريق الخطأ.
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 المقازات عند فتح الباب أو إغلاقه وعند إدخال أو إخراج الطعام والملحقات.

# تعليمات مهمة من أجل السلامة

## تحذير

1. لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات في الباب أو ميّزت لوحة الحكم أو مفاتيح تعشيق الأمان أو أي جزء آخر من الفرن. ولا تقم بإزالة اللوحة الخارجية من الفرن التي توفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.  
يجب إجراء التصليحات عن طريق فني صيانة مؤهل فقط.
2. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز في حالة تعرض السلك أو القابس للتلف، أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو في حالة تعرضه للتلف أو السقوط. من الخطير أن يقوم أي شخص آخر خلاف فني الصيانة المدرب من جانب جهة التصنيع بصيانة الجهاز.
3. إذا تعرض سلك إمداد الطاقة للتلف، فيجب تغييره لدى الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو شخص مؤهل لتجنب آية أخطار.
4. هذا الجهاز ليس مخصصاً لل استخدام من قبل أشخاص 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 حماولتهم العبث بالجهاز.

## تحذير

1. يجب تنظيف موائع تسريب الباب ومناطق منع التسريب بقطعة قماش رطبة.  
يجب فحص هذا الجهاز بحثاً عن تلف في موائع تسريب الباب ومناطق موائع تسريب الباب وإذا كانت هذه المناطق تالفة فيجب عدم تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة مدرب من جانب جهة التصنيع.
2. يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية مكملة الغلق حيث أنها تكون عرضة لانفجار.
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 تتطوّر على إزاله الطعام الذي يوفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.
4. قد تصبح الأجزاء سهلة الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
5. عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب لا 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 .....	ضبط الساعة
18 .....	قلل أمان الأطفال
19 .....	ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج
21 .....	الشوي
23 .....	الطهي بالحمل الحراري
25 .....	الطهي المجمع
28 .....	الطبخ متعدد المراحل
30 .....	ميزة السريع 30
30 .....	ميزة إضافة الوقت
31 .....	استخدام المؤقت
31 .....	مؤقت المطبخ
31 .....	وقت البقاء
32 .....	البدء المؤجل
33 .....	مذوب جليد أوتوماتيكي
34 .....	قوائم تلقائية
35 .....	قوائم تلقائية
37 .....	إعادة التسخين التلقائي
39 .....	قائمة طعام صحية (قائمة القلي الهوائي)/ إعادة خزن
42 .....	الطبق الرئيسي
52 .....	الطبق الجانبي (مرق)
63 .....	الطبق الجانبي (جاف)
71 .....	شوربة/وجبة خفيفة
80 .....	تنورى/شوى
89 .....	أكلات يابانية
94 .....	حلويات/كيك
112 .....	إرشادات الطبخ وإعادة التسخين
113 .....	أسنلة وأجوبة
114 .....	العناية بالفرن الخاص بك
116 .....	المواصفات

شكراً لك على شرائك جهاز **Panasonic**

تعليمات الأمان الهامة:

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-CD67MB