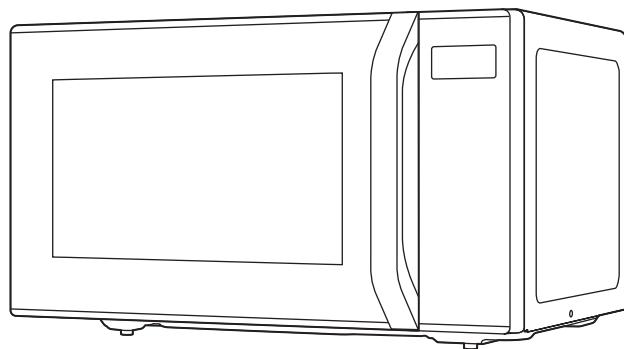


Panasonic®

Operating Instructions (Original instructions)

Convection / Grill / Microwave Oven

Household Use Only



Model No. NN-CT56RB

Contents

Important safety instructions.....	2
General guidelines.....	8
Parts of your oven	10
Control panel	11
Accessories	13
Cookware and Utensil Guide.....	14
Cooking mode	16
Child safety lock	17
Microwave cooking and defrosting	18
Grilling	20
Convection cooking	22
Combination cooking	24
Multi-stage cooking.....	27
Quick 30 feature	28
Add time feature	28
Auto Defrost.....	29
Auto Menu	30
List of the Auto Menu.....	31
Auto Reheat.....	33
Healthy Menu/Re-Bake	35
Main Dish.....	38
Tandoori/Grill	47
Japanese	54
Soup/Snack	58
Dessert/Cake	67
Side Dish (Gravy)	78
Side Dish (Dry)	86
Using the Aqua Clean Programme.....	94
Cooking and reheating guidelines	95
Questions and answers.....	96
Care of your oven.....	97
Specifications	98

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Important Safety Instructions:

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

Important safety instructions

WARNING

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

CAUTION

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

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

Important safety instructions

Installation

Examine your microwave oven

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

Earthing Instructions

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

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

Operation Voltage

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

Placement of the oven

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

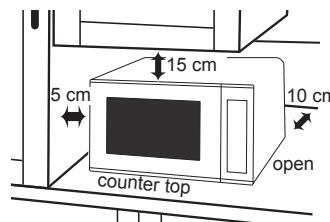
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

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

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

Counter-top use:

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



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

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

Accessories

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

Roller ring

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

Wire rack

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

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

Glass tray

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

Important safety instructions

Short cooking time

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

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

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

Important

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

Small quantities of food

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

Foods low in moisture

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

This oven has been developed for food use only.

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

Reheating

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

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

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

Standing time

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

Cleaning

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

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

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

A steam cleaner is not to be used for cleaning.

Lids

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

Baby bottles and food jars

When reheating baby bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 95.

Boiled eggs

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

Foods with skins

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

Paper and plastic

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

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

Liquids

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

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

Deep fat frying

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing

Arcing may occur accidentally if a metallic container has been used, the wire rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine. Continue to cook by GRILL.

Meat thermometer

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

General guidelines

STANDING TIME

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

QUANTITY



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

SPACING



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

MOISTURE CONTENT

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

PIERCING



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

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

COVERING



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

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM

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

SHAPE



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

STARTING TEMPERATURE

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

LIQUIDS



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

TURNING AND STIRRING

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

ARRANGING

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

CHECKING FOOD



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

DISH SIZE



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

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

CLEANING

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

Parts of your oven

1. Door handle

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

2. Oven window

3. External air vents

4. Air vent

5. Menu labels

6. Convection heater

7. Grill elements

8. Microwave feed guide (Do not remove.)

9. Control panel

10. Power supply cord

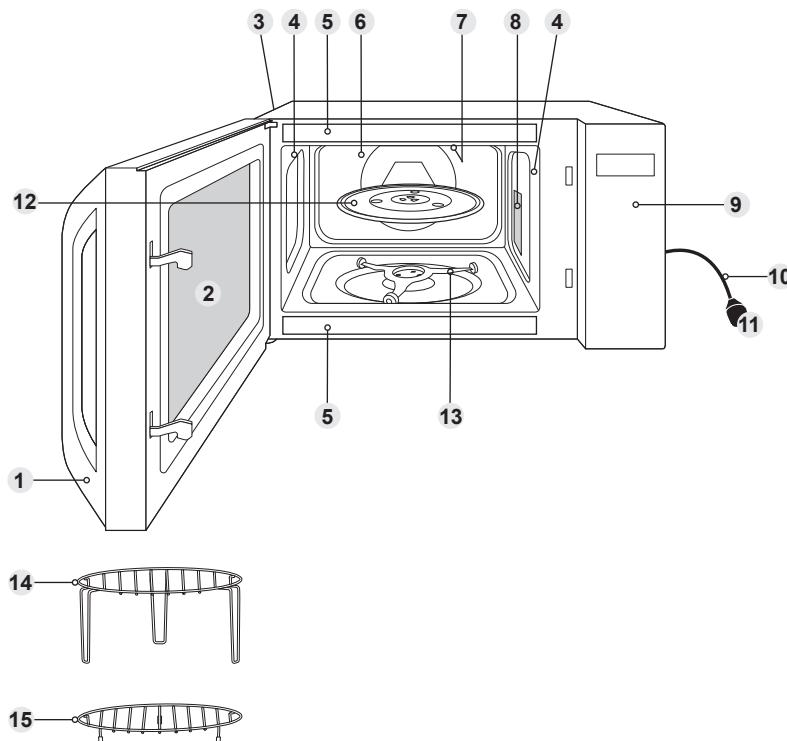
11. Plug

12. Glass tray

13. Roller ring

14. High wire rack

15. Low wire rack

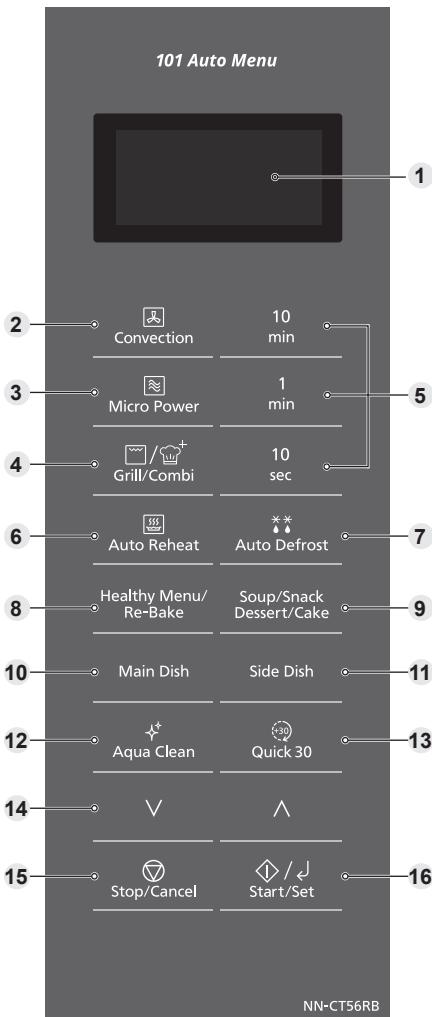


Identification and caution labels are attached on the oven.

■ 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 pad

3 Micro Power pad

4 Grill/Combi pad

5 Time pads

6 Auto Reheat pad

7 Auto Defrost pad

8 Healthy Menu/Re-Bake pad

9 Soup/Snack/Dessert/Cake pad

10 Main Dish pad

11 Side Dish pad

12 Aqua Clean pad

13 Quick 30 pad

14 Up/Down pads

15 Stop/Cancel pad

Before Cooking:

One press clears your instructions.

During Cooking:

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

16 Start/Set pad

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

For Auto defrost and Auto Menu programme 1, 4 to 9, press this pad after you select the programme number to proceed to the weight setting.

■ Notes

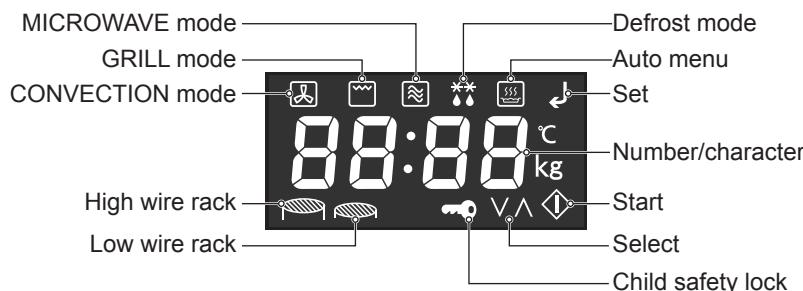
1. If Start/Set is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to dot.
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

Control panel

■ Beep sound

When a pad is pressed correctly a beep will be heard. If a pad 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.

Display window



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

Accessories

mode		Glass Tray	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)	✓	✓

Note:

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

Cookware and Utensil Guide

Container	MICROWAVE	GRILL C-6 (COMBINATION 6)	CONVECTION	C-1 - C-5 (COMBINATION 1 - 5)
Included accessory Wire Rack 	✗	✓	✓	✓
Heat-proof glass container 	✓	✓	✓	✓
Non-heat-proof glass containers 	✗	✗	✗	✗
Heat-proof plastic containers 	✓	✗	✗	✗
Non-heat-proof plastic containers 	✗	✗	✗	✗
Ceramic procelain 	✓	✓	✓	✓
Disposable paperboard containers 	✓*	✓*	✓*	✓*
Lacquerware 	✗	✗	✗	✗
Metal cookware 	✗	Note: Meal containers with resin handles cannot be used.		✗

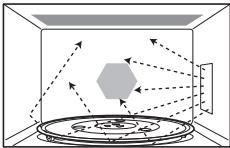
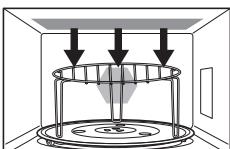
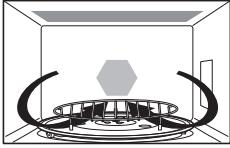
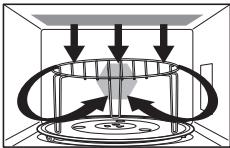
* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

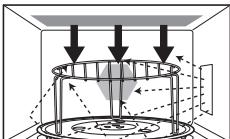
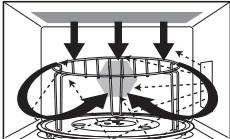
Note:

- 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)
Straw, Wicker, Wood 	✗	✗	✗	✗
Microwave safe cling film 	✓	✗	✗	✗
Aluminium foil 	✗	✓	✓	✗
Silicon bakeware 	✓*	✗	✓*	✗
Waxed paper 	✓	✗	✗	✗
Brown paper bags 	✗	✗	✗	✗
Oven cooking bag 	✓	✓*	✓*	✓
Paper towels and napkins 	✓	✗	✗	✗
Thermometers microwave safe conventional 	✓	✗	✗	✗
	✗	✓	✓	✗

Cooking mode

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

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

Child safety lock

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

To Set:



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

To Cancel:



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

Microwave cooking and defrosting

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



Press Micro Power.

 lights up, and   flashes on the display.

Press Up/Down to select the desired power level.

Set the cooking time.



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

■ Notes

1. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
2. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 28 to details.)
3. The oven will automatically work on High microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
4. While cooking, the Glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
5. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 27.
6. DO NOT use MICROWAVE only with any metallic 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.

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting

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

Standing Times

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

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

Never refreeze defrosted food without first cooking it.

Minced Meat or Cubes of Meat and Seafood



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

Small Portions of Food



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

Bread

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

Grilling

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

Use of accessories



High wire rack



Low wire rack



Press Grill/
Combi.

lights up, and
V/A flashes on
the display.



Press Up/Down
to select the
desired level*.

Level	
G-1	700 W
G-2	1000 W

Set the cooking time.
(up to 1 hour and 30 minutes)



Press Start/Set.

The time will count down on the display.

* You can also press Grill/Combi repeatedly to select the desired level.



■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 28 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
3. Place food on wire rack on Glass tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
4. Never cover foods when grilling.
5. DO NOT preheat the oven.
6. There is no microwave power used in GRILL cooking.
7. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
8. After turning, return food to the oven and close door, and then press Start/Set. The oven display will continue to count down the remaining grilling time.
9. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
10. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
11. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

■ CAUTION!

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

Convection cooking

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

Use of accessories



High wire rack



Low wire rack

With preheating



Press Convection.

lights up, and and flash on the display.

Press Up/Down to select the temperature*.

(70-230 °C)
The oven cannot preheat to temperatures between 40 °C and 60 °C.

Press Start/Set to start preheating.

The "P" and temperature light up on the display while preheating.

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



Set the cooking time.
(Up to 1 hour and 30 minutes for temperatures between 100 °C and 230 °C, and up to 9 hours for temperatures between 70 °C and 90 °C.)

Press Start/Set.

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

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

Without preheating



Press Convection.

lights up, and and flash on the display.

Press Up/Down to select the temperature*.

(40-230 °C)

Set the cooking time.
(Up to 1 hour and 30 minutes for temperatures between 100 °C and 230 °C, and up to 9 hours for temperatures between 40 °C and 90 °C.)

Press Start/Set.

The time will count down on the display.

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



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

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

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature.(Refer to page 28 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
3. When the oven reaches the preheating temperature, the temperature will flash, and the beep will sound 3 times to remind you to put the food into the oven. Open the oven door, put the food into the oven, and close the door.
4. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. If the time is not input within 30 minutes, the oven will stop preheating, beep 5 times and return to standby mode.
5. The oven cannot preheat for 40-60 °C setting.

■ CAUTION!

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

Combination cooking

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

Use of accessories



High wire rack



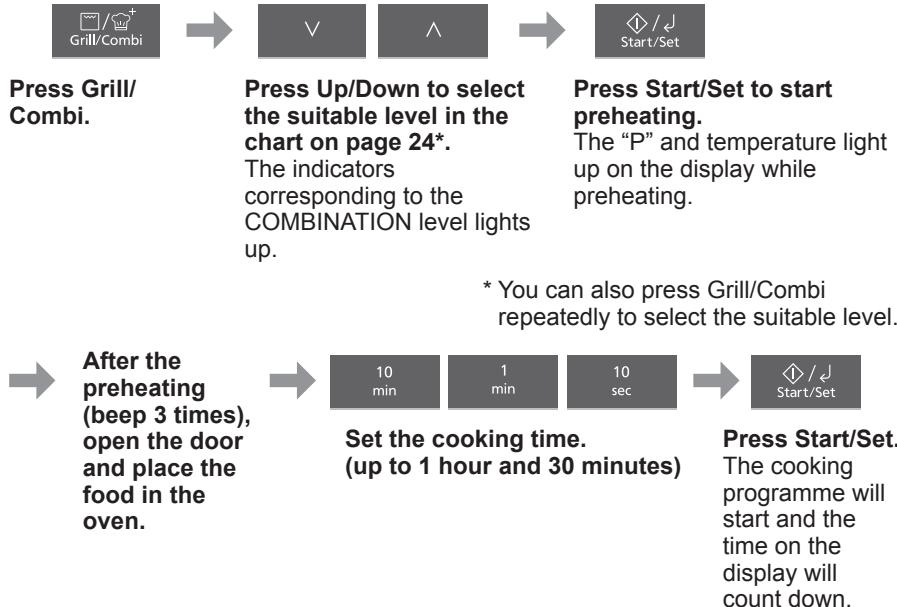
Low wire rack

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

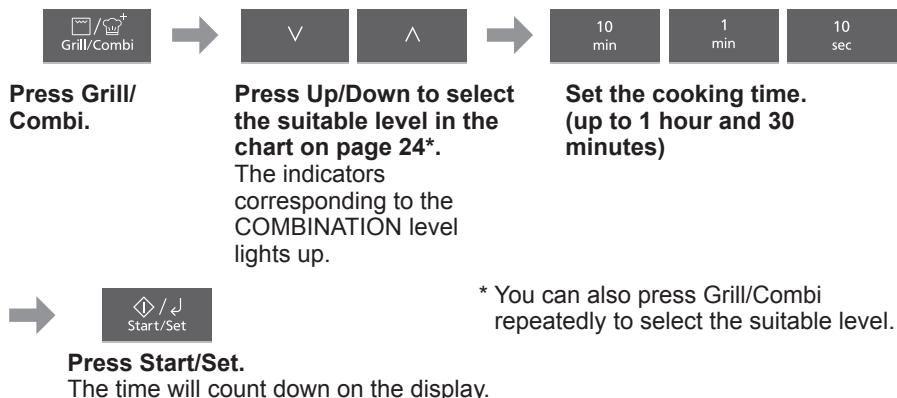
* The temperature may not reach 200 °C depending on the food and cooking time.

With preheating

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



Without preheating



Continued on the next page



Combination cooking

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature.(Refer to page 28 to details.)
2. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
3. The wire racks are designed to be used for COMBINATION, GRILL and CONVECTION. Never attempt to use any other metallic accessory except the accessories provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
4. DO NOT use COMBINATION if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL, CONVECTION or MICROWAVE ONLY for best results.
5. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
6. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metallic container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
7. DO NOT use plastic microwave containers on COMBINATION programmes (unless suitable for COMBINATION cooking.) Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
8. DO NOT use your own metallic dishes or tins on COMBINATION 1 - 5 (C1-C5), as the microwaves will not penetrate the food evenly.
9. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. If the time is not input within 30 minutes, the oven will stop preheating, beep 5 times and return to standby mode.

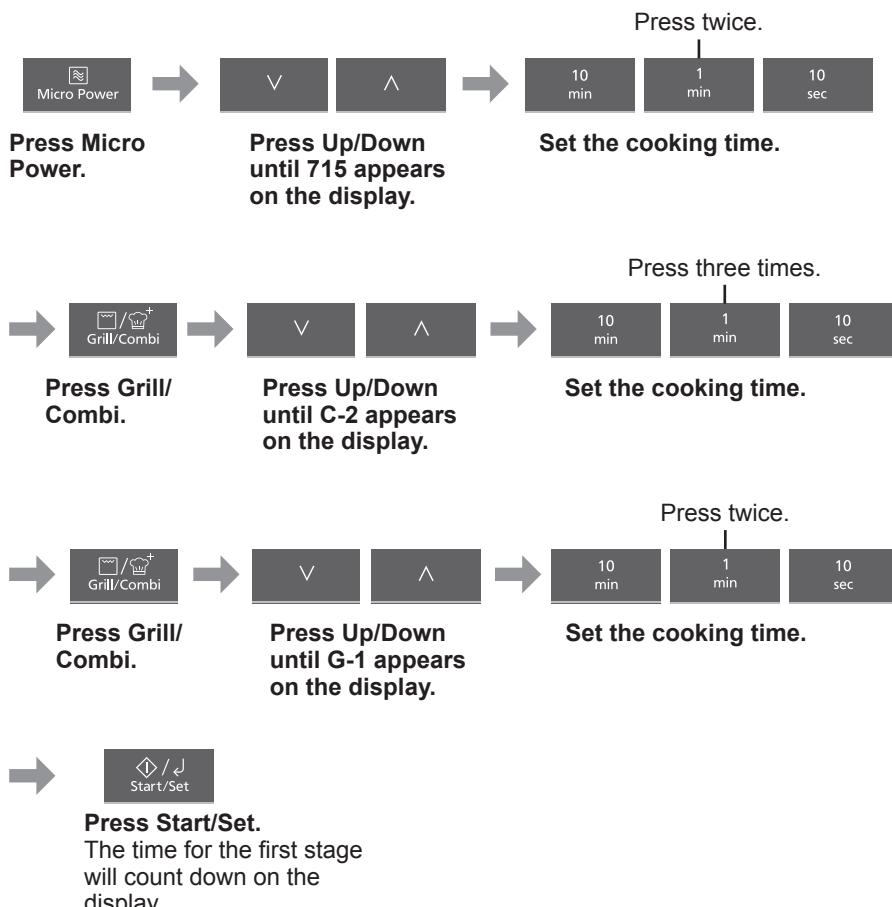
■ CAUTION!

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

Multi-stage cooking

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

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



■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 28 to details.)
2. Preheating, Auto menu cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
3. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
4. 1000 W (High) MICROWAVE power can be set only once in MULTI-STAGE COOKING.



Quick 30 feature

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



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

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

■ Notes

1. After cooking finishes, "Add" will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature.(Refer to below to details.)
2. If desired, you can use other power levels. Select the desired power level before pressing Quick 30.

Add time feature

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

Example: To add 5 minutes at the end of cooking.

Press 5 times.



After the cooking, while "Add" is displayed, press time pads to set additional cooking time.

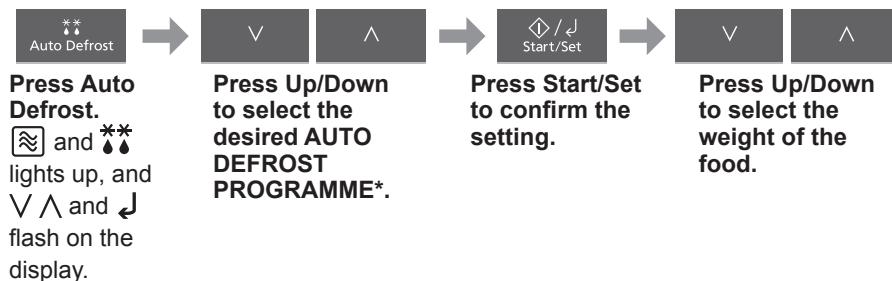
Press Start/Set.
The time will count down on the display.

■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature again.
2. ADD TIME can be set up to 30 minutes for 1000 W (High) MICROWAVE power, 9 hours for 40-90 °C convection, and 1 hour and 30 minutes for other cooking modes. It will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking.
3. ADD TIME feature can be used after MULTI-STAGE COOKING. The power level is the same as the last stage.
4. ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

Auto Defrost

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



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



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



Auto Menu

Pointers to successful use of Auto Menu

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

All ingredients should be at room temperature.

Standard measuring cups and spoons must be used.

1 cup = 250 ml

1 tbsp = 15 ml

1 tsp = 5 ml

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

Use good quality ingredients and tender vegetables.

Use the recommended size of containers.

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

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

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

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

However, avoid needless delay.

List of the Auto Menu

Auto Reheat

Auto Reheat

Display	Menu	Page
1	Reheat Soup/Beverage	33
2	Reheat Meal	34
3	Reheat Fried Items	34

Healthy Menu/Re-Bake

Healthy Menu/
Re-Bake

Display	Menu	Page
4	Arabic Bread	35
5	Croissants	35
6	Frozen Potato Fries	36
7	Fried Chicken	36
8	Chilled Breaded Products	37
9	Frozen Breaded Products	37

Main Dish

Main Dish

Display	Menu	Page
10	Steamed Rice	38
11	Peas Pulao	38
12	Veg Biriyani	39
13	Fish Pulao	40
14	Kichidi	41
15	Pongal	41
16	Veg Hot Pot	42
17	Corn and Capsicum Rice	42
18	Kabsa Rice	43
19	Tomato Rice	43
20	Paneer Pudina Pulao	44
21	Palak Rice	44
22	Chicken/Mushroom Fried Rice	45
23	Lemon Rice	46

Tandoori/Grill

Main Dish

Display	Menu	Page
24	Paneer Tikka	47
25	Tandoori Chicken	48
26	Chicken Tikka	49
27	Fish Fry	49
28	Chicken Lollipop	50
29	Aloo Tikki	51
30	BBQ Chicken	52
31	Fish Cutlet	53
32	Sheek Kabab	53

Japanese

Main Dish

Display	Menu	Page
33	Yakitori Skewered Chicken	54
34	Chicken Teriyaki	54
35	Sukiyaki	55
36	Marinated Chicken Nanban Style	55
37	Kinpira	56
38	Simmered Pumpkin	56
39	Simmered Chicken and Radish	57

Soup/Snack

Soup/Snack
Dessert/Cake

Display	Menu	Page
40	Mushroom Soup	58
41	Chicken Vegetable Soup	59
42	Vegetable Soup	59
43	Tomato Rasam	60
44	Hara Shorba	60
45	Cook Potato	61
46	Idly	61
47	Soup Bread Cubes	62

Continued on the next page

Auto Menu

Display	Menu	Page
48	Dhokla	62
49	Chilli Cheese Toast	63
50	Pizza	63
51	Sausage	64
52	Upma	64
53	Aloo Poha	65
54	Spicy Corn	66
55	Rawa Idly	66

Dessert/Cake

Soup/Snack
Dessert/Cake

Display	Menu	Page
56	Sooji Halwa	67
57	Carrot Halwa	68
58	Rice Kheer	68
59	Sweet Custard	69
60	Besan Laddoo	69
61	Kesar Bhath	70
62	Semiya Kheer	70
63	Carrot Kheer	71
64	Qubani Ka Meeta	71
65	Brownies	72
66	Eggless Chocolate Cake	72
67	Orange Cake (with cinnamon on top)	73
68	Butter Cake	73
69	Raisin Muffins	74
70	Fruit Cake	74
71	Coconut Cake	75
72	Nan Khathai	76
73	Pista Biscuits	76
74	Chocolate Chip Cookies	77

Side Dish (Gravy)

Side Dish

Display	Menu	Page
75	Aloo Matar	78
76	Paneer/Chicken Makhni	79
77	Veg Rasdar	79
78	Fish Coconut Curry	80
79	Shahi Mushroom Curry	81
80	Prawn Malai Curry	82
81	Potato Aloo Bhaji	82
82	Veg Stew	83
83	Fish Tamarind Curry	83
84	Kadi	84
85	Cook Dal	84
86	Mooli Sambar	85
87	Palak Dal	85

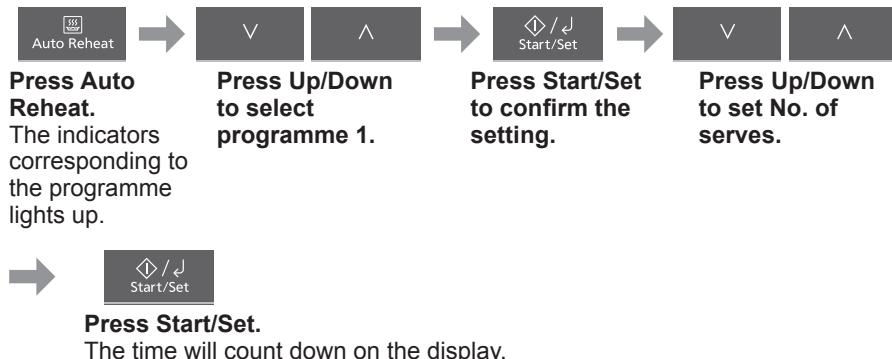
Side Dish (Dry)

Side Dish

Display	Menu	Page
88	Cook Vegetables	86
89	Steam Fish	86
90	Potato Curry	87
91	Chicken Kadai Masala	87
92	Chutney Fish	88
93	Sprouted Moong Salad	88
94	Stuffed Brinjal	89
95	Kheema Masala	89
96	Spicy Fish Scramble	90
97	Hot and Sour Plantain	91
98	Paneer Burji	91
99	Jeera Aloo	92
100	Warak Enab	92
101	Bhindi Masala	93

Auto Reheat

■ Programme 1



Programme 1 Reheat Soup/Beverage

Accessory



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

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

Notes:

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

Continued on the next page

Auto Menu

■ Programme 2,3



Press Auto Reheat.

The indicators corresponding to the programme lights up.

Press Up/Down to select desired programme.

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

Programme 2 Reheat Meal



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

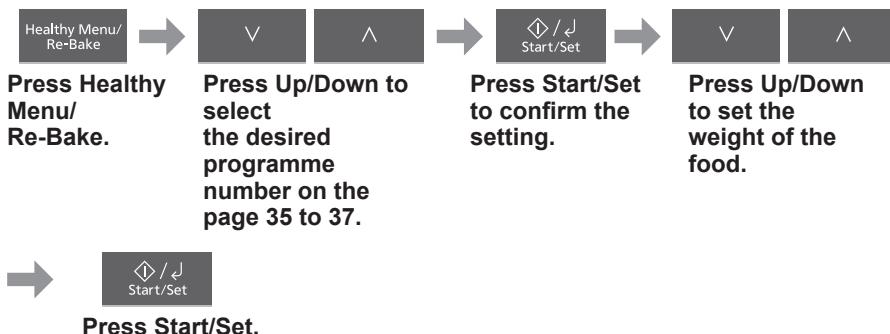


Recipe

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

Expected total cooking time/2 min. 30 sec.

Healthy Menu/Re-Bake



Programme 4 Arabic Bread

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



Step 1	Beep	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 4, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Place Arabic Bread on the High wire rack and press Start/Set. 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.



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

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 6 Frozen Potato Fries

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg

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

For best results, cook in a single layer.

Note: Potato fries products vary considerably.

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

Accessory



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

Programme 7 Fried Chicken

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

Accessory



Ingredients

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

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

Note: if the piece of the chicken is smaller than the gaps of the wire rack like popcorn chicken, use heat proof plate instead of the wire rack.

Accessory

Step 1	Beep 1	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 8, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Remove all packaging and place the chilled breaded products on the High wire rack. Press Start/Set.
Beep 2	Step 3	
Wait for beeps.	After beeps, turn. Press Start/Set. 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.

Note: if the piece of the chicken is smaller than the gaps of the wire rack like popcorn chicken, use heat proof plate instead of the wire rack.

Accessory

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

Continued on the next page

Auto Menu

Main Dish

Main Dish



∨

∧



◊ / ↴
Start/Set

Press Main Dish.

Press Up/Down to select the desired programme number on the page 38 to 46.

Press Start/Set.

Programme 10 Steamed Rice

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Rice 1 cup

Water

2- 2 ½ cups, depending on quality of rice

Expected total cooking time/18 min.

Wash the rice well and drain. Put it in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 1 ½ L) Add the measured water. Soak for 15 minutes. Cover the casserole partially with a lid, leaving a vent. Place it in the oven. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 10, and press Start/Set. 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

Water 2-2 ¼ cups

Oil or Ghee 2 tbsp

Onion 1 cup, thinly sliced

Cloves 4

Cardamom 3

Cinnamon 2 pieces

Salt to taste

Fresh/frozen green peas

1/3 cup (if using frozen peas, soak in water for 15 minutes and drain)

Coriander leaves 2 tbsp, chopped

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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 11, and press Start/Set.</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/Set.</p> <p>When done, stand covered without disturbing for 5 min. Fluff up gently with a fork and serve hot.</p>

Programme 12 Veg Biryani

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Basmati rice	1 cup	Onion	1 cup, thinly sliced
Water	2 1/4 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 1/2 cm cubes	Cinnamon	2 pieces
Chilli powder	1/2 tsp	Cardamom	3
Turmeric powder	1/2 tsp	Star anise	1
Coriander powder	1/2 tsp		
Ghee/oil	2 tbsp		Expected total cooking time/30 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice and drain well. Add 2 1/4 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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 12, and press Start/Set.</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/Set. 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	3
Green chilli	1-2, minced	2 pieces
Salt to taste		
Garam masala	½ tsp	½ tsp, optional
Basmati Rice	1 cup	1
Water	1 ½ cups	
Tomato puree	¼ cup	
Coconut milk	¾ cup	
Salt to taste		
Chilli powder	½ tsp or to taste	
Oil	2 tbsp	Expected total cooking time/27 min.

*Auto menu - Programme 89: Steam Fish; any other white flaky fish may be used

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.</p> <p>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.</p> <p>Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 13, and press Start/Set.</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/Set. When done, cover fully and leave without disturbing for 10 min.</p> <p>Gently mix in the fish. Serve after 5 min. garnished with fried onions. (optional)</p>

**Programme 14 Kichidi**

Number of serves: 4

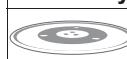
Accessory**Ingredients**

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice and dal and drain. Add water, carrot, beans and salt and keep aside.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe casserole, (Minimum capacity 2 L) and add cloves, cinnamon, green chillies. Place it in the oven.</p> <p>Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 14, and press Start/ Set.</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/Set. (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	2/3 cup	Cumin seeds	1 tsp, crushed
Moong dal	1/3 cup	Asafoetida	1/4 tsp, optional
Water	4 cups	Salt to taste	
Ghee/oil	2 tbsp	Roasted cashew nuts	2 tbsp, chopped
Black pepper corns	1/2 tsp, crushed		Expected total cooking time/39 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice and dal well. Drain and place in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L)</p> <p>Add rest of the ingredients.</p> <p>Place inside the oven. (do not cover), Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 15, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (30 min. after start)	<p>After the beeps, stir well and press Start/Set. When done, mix well and serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

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)	½ cup	* Auto menu - Programme 88: Cook Vegetables; choose from carrot, beans, green peas, capsicum, celery, Mushroom, baby corn.	
Salt and pepper to taste			
Mixed dried herbs	½ tsp, optional		
Butter	2 tbsp		
Corn flour	1 tbsp		
Expected total cooking time/6 min. 40 sec.			

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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 16, and press Start/Set.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, sprinkle cheese on top. Place it in the oven and press Start/Set. When done, serve hot.

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/30 min.			

Step 1	Beep	Step 2
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. Pour the oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add onion and garlic. Place it in the oven. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 17, and press Start/Set.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add the rice mixture. Cover partially with a lid, leaving a vent. Place it in the oven and press Start/Set. When done, cover fully and leave aside for 5 min. Add cooked corn kernels and coriander leaves. Mix gently and serve hot.

**Programme 18 Kabsa Rice**

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Chicken thighs/legs	4 pieces	Salt	1 2/3 tsp
Vegetable oils	1 1/2 tbsp	Butter	35 g
Cloves (whole)	1 piece	Onion (diced)	1 piece
Cumin	1/8 tsp	Garlic cloves (minced)	4 pieces
Nutmeg	1/8 tsp	Tomato paste	1/6 cup
Coriander	1/6 tsp	Can diced tomatoes	1/2 can
Saffron	1/3 tsp	Basmati rice	1 2/3 cups
Cardamom	1/6 tsp	Chicken broth	3 cups
Cinnamon	1/3 tsp	Raisins or dried apricots	1/6 cup
All spice	1/3 tsp	Almonds (slivered and toasted)	1/6 cup
White pepper	1/6 tsp	Black pepper	1 pinch
Dried lime powder	1/3 tsp		

Expected total cooking time/48 min.

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

Accessory**Programme 19 Tomato Rice**

Number of serves: 3

Ingredients

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

*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice

Expected total cooking time/7 min. 50 sec.

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

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

Step 1	Beep	Step 2
Wash the rice, drain well and add 2-2 1/2 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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 20, and press Start/Set.	Wait for beeps (7 min. after start)	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/Set. When done, keep covered for 5 min. Add the paneer cubes and mix gently. Serve hot.

Programme 21 Palak Rice

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Steamed rice*	3 cups	Garam masala powder	1 tsp
Salt	1/2 tsp	Kasoori methi	1/2 tsp
Oil	2 tbsp	Salt	1/2 tsp
Palak	2 cup, finely chopped	Lime juice to taste	
Green chillies	2, chopped		
Ginger	1 tsp, chopped		
Chilli powder	1/2 tsp		
Turmeric powder	1/2 tsp		

*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice

Expected total cooking time/6 min. 50 sec.

Step 1	Beep	Step 2
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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 21, and press Start/Set.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add the rice, mix well and cover with a lid. Place it in the oven. Press Start/Set. When done, leave without disturbing for 5 min. Sprinkle lime juice on rice and mix gently. Serve hot.

**Programme 22 Chicken/Mushroom Fried Rice**

Number of serves: 3

Accessory**Ingredients**

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

Step 1	Beep	Step 2
Mix steamed rice with Soy sauce, salt and water/chicken stock. Pour the oil in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L). Add spring onion, capsicum, and mushroom/chicken. Mix well and place it in the oven. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 22, and press Start/Set.	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/ Set. When done, serve hot.

<Cook Chicken>

Place the 500 g chicken pieces in a microwave safe casserole.
Dissolve the ½ tsp salt in 250 ml water and add to the chicken.

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

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

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 23 Lemon Rice

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Steamed rice*	3 cup, at room temperature	Urad dal	2 tsp
Turmeric powder	½ tsp	Green chillies	2-3, chopped
Chopped coriander leaves	2 tbsp	Curry leaves	a few
Water	¼ cup	Lime juice	2 tbsp
Salt to taste		*Auto menu - Programme 10: Steamed Rice	
Oil	2 tbsp	Expected total cooking time/4 min. 40 sec.	
Mustard seeds	1 tsp		

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

Tandoori/Grill



Press Main Dish.

Press Up/Down to select the desired programme number on the page 47 to 53.

Press Start/Set.

Programme 24 Paneer Tikka

Number of serves: 4



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>Cut each block of paneer into 6 pieces. Beat the curds till smooth and mix with rest of the ingredients except the oil and garnish.</p> <p>Keep covered for 1-2 hours. Thread the pieces on thin metal skewers or bamboo skewers, piercing the pieces through their length. (If using bamboo skewers, soak them in water for 1 hour.)</p> <p>Brush the high rack with oil and place the skewers on it. Brush the pieces with oil.</p> <p>Keep the rack in the oven and place a heat proof glass/crockery plate below it to catch the drippings.</p> <p>Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 24, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (15 min. after start)	<p>After the beeps, take out the rack, turn over the skewers and brush the pieces with oil. Place it in oven, press Start/ Set.</p> <p>When done, serve the tikkas hot, sprinkled with lime juice and garam masala/chaat masala. (optional)</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 25 Tandoori Chicken

Number of serves: 4

Accessory



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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 25, and press Start/Set. 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/Set.</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/Set. When done, garnish with onion rings and lemon pieces and serve hot with mint chutney.</p>

Accessory**Programme 26 Chicken Tikka**

Number of serves: 4

Ingredients

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

Cut the chicken into 2 cm cubes. Toss with lime juice and salt. Keep aside for 15 min. Beat the curds till smooth and mix with rest of the ingredients except the oil and garnish. Add to chicken and mix well. Cover and marinate for 4 hours or over night in refrigerator. (If refrigerated, take it out at least 30 min. before cooking.) Pick out the chicken pieces from the marinade and shake away the excess marinade. Thread the pieces on thin metal skewers or bamboo skewers. (If using bamboo skewers, soak them in water for 1 hour.) Brush the high rack with oil and place the skewers on it. Brush the pieces with oil. Place the rack in the oven and place a heat proof glass/crockery plate below it to catch the drippings. Press Main Dish, press Up/ Down to select the Auto Menu programme 26, and press Start/Set. When done, serve the tikkas hot, sprinkled with lime juice and garam masala/chaat masala. (optional)

Programme 27 Fish Fry

Number of serves: 4

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

Accessory**Ingredients**

Use big flaky fish like king fish or Betki		Coriander powder	1/2 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	1/2 tsp		
		Expected total cooking time/10 min.	

Continued on the next page

Auto Menu

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 plate on high rack in the oven. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 27, and press Start/Set.</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/Set.</p> <p>When done, leave aside for 5 min. and serve hot.</p>

Programme 28 **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. Place them on the high rack. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 28, and press Start/Set. 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/Set.</p> <p>When done, serve hot with chilli garlic sauce.</p>



Programme 29 Aloo Tikki

Number of serves: 4

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel and mash the potato. Soak bread slices in water for 30 seconds.</p> <p>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.</p> <p>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 plate on high rack and place the rack inside the oven. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 29, and press Start/ Set.</p>	Wait for beeps (10 min. after start)	<p>After the beeps, turn over the tikkis and brush with oil. Place the rack in the oven and press Start/ Set. When done, serve hot.</p>

Continued on the next page



Auto Menu

Programme 30 BBQ Chicken

Number of serves: 4



Ingredients

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

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



Programme 31 Fish Cutlet

Number of serves: 4

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.



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 89: Steam Fish
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	**Auto menu - Programme 45: Cook Potato
Salt to taste		
Cooked Potato**	150 g	Expected total cooking time/12 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Discard the skin and bones from fish and flake it. Add green chilies, ginger, garam masala, salt and coriander leaves.</p> <p>Peel and mash the potato and add to fish. Mix well.</p> <p>Divide into 8 parts and shape into cutlets. Dip in beaten egg and coat with bread crumbs. Line the crispy plate with aluminium foil and brush it with oil. Place the cutlets on it. Place the crispy plate on the rack and place the rack in the oven.</p> <p>Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 31, and press Start/Set.</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/Set. When done, serve hot.</p>

Programme 32 Sheek Kabab

Number of serves: 3

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.



Ingredients

Frozen Sheek Kababs (store bought)	
	250 g, approx.
Expected total cooking time/15 min.	

Take out the kababs from the freezer and thaw as per the directions on the pack.
Brush the crispy plate with 1 tbsp of oil. Place 6 kababs (total wt 250 g approx.) on it and brush them with oil. Place the plate on the high rack and place in the oven. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 32, and press Start/Set.

Continued on the next page

Auto Menu

Japanese



Press Main Dish. Press Up/Down to select the desired programme number on the page 54 to 57. Press Start/Set.

Programme 33 Yakitori Skewered Chicken

Number of serves: 4 (12 skewers)



Ingredients

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

Cut chicken breast into 1.5-2 cm cube. Skewer 50 g each to bamboo skewers. Marinate the sauce over 1 hour. (need to turn over sometimes during marinate.) Place on High rack. Place shallow dish under the rack to receive drippings.

Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 33, and press Start/Set.

Programme 34 Chicken Teriyaki

Number of serves: 4 (8 pieces)



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Pierce the chicken skin with fork. Marinate the sauce over 1 hour. Place the marinated chicken with skin side down on Low rack, then place shallow dish under the rack to receive drippings. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 34, and press Start/Set.	Wait for beeps (20 min. after start)	After the beeps, turn over the chicken. Press Start/Set. When done, serve hot.

**Programme 35 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.			50 ml
Green onion	1	Sugar	3 tbsp
Chinese cabbage	200 g		

Expected total cooking time/33 min.

Cut the chicken bite-sized. Cut the tofu into large bite-sized pieces. Trim stems of dry shiitake mushrooms from them, and cut caps in half. Combine sauce ingredients in a bowl. Slice Green onion diagonally. Cut Chinese cabbage into 3 cm lengths. Place all ingredients in casserole dish and pour sauce over them. Cover with lid, put on Glass tray. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 35, and press Start/Set.

Accessory**Programme 36 Marinated Chicken Nanban Style**

Number of serves: 4

Ingredients

Chicken thigh	500 g	Light Japanese soy sauce (If not available, 2 tbsp of Indian soy sauce plus 2 tbsp water plus 4 tsp salt for the replacement.)	
Onion	100 g		4 tbsp
Vegetable oil	1 tbsp	Red pepper (remove seeds, cut into rounds)	
Cornstarch	3 tbsp		1
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 Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 36, and press Start/Set. Let the cooked chicken soak in the Nanban vinegar sauce and let rest for more than an hour before serving.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 37 Kinpira

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Celery	140 g	Starch (Potato starch or cornstarch)	
Carrot	60 g		1 tsp
Sugar	1 ½ tsp	Sesame oil	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 Glass tray. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 37, and press Start/Set.

Programme 38 Simmered Pumpkin

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Pumpkin	300 g	Water	160 ml
Sugar	2 ½ tbsp		
Light Japanese soy sauce (If not available, 1 tbsp of Indian soy sauce for the replacement.)	2 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 and water in a heat-resistant (microwavable) container. Mix well. Add the pumpkin in a container. Cover with lid, put on Glass tray. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 38, and press Start/Set.

Accessory**Programme 39 Simmered Chicken and Radish**

Number of serves: 4

Ingredients

Chicken pieces	500 g	Sugar	1 tbsp
Giant white radish	400 g		
Soup stock (dashi)	300 ml		Expected total cooking time/39 min.
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 Glass tray. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 39, and press Start/Set.

Continued on the next page

Auto Menu

Soup/Snack

Soup/Snack
Dessert/Cake



▼

▲



◊ / ◊
Start/Set

Press Soup/
Snack/Dessert/
Cake.

Press Up/Down to select
the desired programme
number on the page 58
to 66.

Press Start/Set.

Programme 40 **Mushroom Soup**
Number of serves: 4



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/20 min.	20 sec.

Place all the ingredients from mushroom to water/stock in a microwave safe casserole (not less than 2 L capacity). Cover with lid and place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 40, and press Start/Set.

When done, cool the contents till just warm. Blend in a mixer. Add milk (pre boiled), salt and pepper. Reheat before serving (Auto Reheat: reheat soup) and garnish with coriander or parsley.

Accessory**Programme 41 Chicken Vegetable Soup**

Number of serves: 4

Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Cut the chicken into 2 cm cubes. Place in a microwave safe casserole (Minimum capacity 2 L). Add water/stock, celery onion and salt and place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 41, and press Start/ Set.	Wait for beeps (16 min. after start)	After the beeps, add all the vegetables. Cover and place it in the oven. When done, add pepper and more salt if needed. Add soy sauce (optional). Serve hot.

Accessory**Programme 42 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/15 min. 20 sec.	

Cut vegetables into cubes and mince in food processor or mixer. Place in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add water/stock, onion, garlic, celery, salt and pepper. Cover with a lid and place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/ Down to select the Auto Menu programme 42, and press Start/Set. 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).
--

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 43 Tomato Rasam

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Mashed cooked dal	2 tbsp	Salt to taste	
Water	2 cups	Lime juice	1-2 tbsp
Tomato		Seasoning	
1 small, chopped into 1/4 cm pieces		Oil	1 tbsp
Tomato puree	2 tbsp	Mustard	1 tsp
Rasam powder	1 tbsp or to taste		
Curry leaves	a few		Expected total cooking time/10 min. 20 sec.

Mix the dal well with water. Add rest of the ingredients except lime juice and the seasoning ingredients. Pour the dal mixture in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 1/2 L) (Do not cover). Place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 43, and press Start/Set. When done, add lime juice. Prepare the seasoning (tadka, bagar) and add. Mix well and serve hot garnished with coriander leaves.

Programme 44 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	1/2 tsp		
Coriander powder	1/2 tsp		
Cinnamon powder	1/2 tsp		Expected total cooking time/21 min. 20 sec.

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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 44, and press Start/Set.

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/Set. 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 45 Cook Potato****Accessory****Ingredients**

Potatoes 4, total wt about 500 g

Expected total cooking time/7 min.

Step 1	Beep	Step 2
Wash the potatoes and prick all over with a fork. Place them on the turn table in the oven. Press Soup/ Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 45, and press Start/Set.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps turn over the potatoes and press Start/Set. 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 46 Idly**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/2 min. 45 sec.

Pour $\frac{3}{4}$ cup of boiling hot water in the lower container of the steamer. Place the plates in it and cover with the lid. Place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 46, and press Start/Set. When done, take it out. Let the idlies cool for 2-3 min. before removing from plates. Serve hot with chutney/sambar.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 47 Soup Bread Cubes

Accessory



Ingredients

Bread cubes	3 cups, heaped	Chopped garlic	2 tsp, optional
Oil	3 tbsp		
Salt	½ tsp	Expected total cooking time/	5 min. 20 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Cut 2-3 days old bread slices into 1.5 cm cubes to get 3 heaped cups of cubes. Toss them with oil, garlic and salt. Spread in a wide microwave safe dish. Place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 47, and press Start/Set.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps stir well and press Start/Set. 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.

Programme 48 Dhokla

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	½ cup
Cooking Soda	1 tsp		
Very hot water	¼ cup	Expected total cooking time/	
Seasoning			5 min. 30 sec.
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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 48, and press Start/Set. 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 49 Chilli Cheese Toast

Number of serves: 2

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

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	Beep	Step 2
Crush the garlic and green chillies and mix with the cheese spread. Place the bread slices on crispy plate. Keep it on the high rack and place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 49, and press Start/Set.	Wait for beeps (3 min. 30 sec. after start)	After the beeps, turn over the bread slices and apply cheese spread. Sprinkle 1 tbsp of grated cheese on each slice. Place it in the oven and press Start/Set. When done, serve hot.

Programme 50 Pizza

Number of serves: 1

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

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 Chopped onion and capsicum		Expected total cooking time/15 min. (Excluding preheat time)	

Step 1	Beep	Step 2
Grease the crispy plate with oil and place the pizza base on it. Spread sauce on top, leaving 1 cm margin all round. Sprinkle cheese over the sauce. Arrange the cooked vegetable of your choice or 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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 50, and press Start/Set. The oven will start preheating. Do not place the food in the oven while preheating.	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the crispy plate with pizza on the high rack in the oven. Press Start/Set. When done serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 51 Sausage

Number of serves: 2

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.



Ingredients

Frozen sausages (store bought) 150 g

Expected total cooking time/14 min.

Take out the sausages from the freezer and let thaw according to the instructions on the pack. Brush the crispy plate with 1 tbsp of oil. Place sausages on it and brush them with oil. Place the plate on the high rack and place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 51, and press Start/Set. When done, serve hot.

Programme 52 Upma

Number of serves: 3



Ingredients

Water	500 ml	Ghee/oil	1-2 tbsp
Upma mix (store bought)	200 g		

Expected total cooking time/6 min. 30 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Pour the water in a microwave safe 20-22 cm round dish. Place in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 52, and press Start/Set.	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/Set. When done serve hot garnished with coriander leaves.

Accessory**Programme 53 Aloo Poha**

Number of serves: 3-4

Ingredients

Poha of medium thickness	2 cups	Green chillies	2-3, chopped
Cooked potato cubes*	1 cup	Curry leaves	a few
Turmeric powder	½ tsp	Lime juice to taste	
Salt to taste		Grated coconut	½ cup
Sugar to taste		Coriander leaves	1 tbsp, chopped
Oil	2 tbsp		
Cloves	3		
Cinnamon	2 pieces		
Onion	½ finely chopped		
*Auto menu - Programme 45: Cook Potato			
Expected total cooking time/8 min.			

Step 1	Beep	Step 2
<p>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 Soup/ Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 53, and press Start/ Set.</p>	<p>Wait for beeps (4 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the poha mixture and mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press Start/Set. When done, add lime juice, grated coconut and coriander leaves. Mix well and serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 54 Spicy Corn

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Mix tomato puree with Maida and stir till smooth. Add sugar, salt, water and sweet corn. Place the butter in a microwave safe 18-20 cm round dish. Add onion, garlic, chilli powder and kasoori methi. Mix well and place inside the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 54, and press Start/Set.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add the corn mixture. Stir well and place it in the oven and press Start/Set. When done, stir in the cream and serve hot on toast.

Programme 55 Rawa Idly

Number of idlies: 8

Accessory



Ingredients

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

Prepare the batter as per the instruction on the packet. Keep aside for 10 minutes. Grease the microwave safe idly plates and fill with the batter. Pour ½-¾ cup of boiling hot water in the base of the idly steamer. Place the idly plates in it. Cover with the lid and place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 55, and press Start/Set. When done, cool for 2 minutes. Remove from plates and serve hot with chutney.

Dessert/Cake

Soup/Snack
Dessert/Cake



◊ / ◊
Start/Set

**Press Soup/
Snack/Dessert/
Cake.**

**Press Up/Down to select
the desired programme
number on the page 67
to 77.**

Press Start/Set.

Programme 56 Sooji Halwa

Number of serves: 4



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Place all the ingredients except cashew nuts and raisins in a microwave safe 20-22 cm round dish. Mix well and place in the oven, without cover. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 56, and press Start/Set.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, stir very well and press Start/Set. When done, keep covered for 8-10 min. Mix in the cashew nuts and raisins. Serve warm or at room temperature.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 57 Carrot Halwa

Number of serves: 4-6

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>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.</p> <p>Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 57, and press Start/ Set.</p>	Wait for beeps (6 min. after start)	<p>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/Set. When done, leave without disturbing for 10 min. Stir in the cardamom powder and garnish with nuts and raisins. Serve warm or cold.</p>

Programme 58 Rice Kheer

Number of serves: 3-4

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 58, and press Start/ Set.</p>	Wait for beeps (7 min. after start)	<p>After the beeps, stir well and press Start/Set. 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.</p>

Accessory**Programme 59 Sweet Custard**
Number of serves: 4**Ingredients**

Custard powder*	1 1/2 tbsp
Milk	500 ml
Sugar	3 tbsp or to taste

*Choose flavour of your choice

Expected total cooking time/8 min. 40 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Mix custard powder with 1/4 cup of milk. Pour remaining milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 1 1/2 L). Place it in the oven. (Do not cover). Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 59, and press Start/Set.	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/Set. 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 60 Besan Laddoo
Number of yield: 15 laddoos**Accessory**

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

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	1/4 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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 60, and press Start/Set.	Wait for beeps (14 min. after start)	After the beeps, stir well and spread evenly. Press Start/Set. When done, cool it completely. Add rest of the ingredients and knead to form dough. Divide into 15 parts and shape into laddoos.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 61 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/39 min.		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice, drain and soak in 1 $\frac{1}{2}$ cups water and 1 $\frac{1}{2}$ cups milk for 15 min. Mix the sugar with 1 cup of water. Soak saffron in 1 tsp of hot milk and crush.</p> <p>Place the rice with the soaking water and milk in a microwave safe 2 L casserole.</p> <p>Place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 61, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (25 min. after start)	After the beeps add the sugar solution, ghee and raisins. Mix well and place it in the oven. Press Start/Set. When done, keep covered for 10 min. Add the saffron and mix well. Serve warm.

Programme 62 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	Beep	Step 2
<p>Pour the milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L).</p> <p>Place in the oven. (do not cover).</p> <p>Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 62, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (10 min. after start)	After the beeps, add semiya, mix very well and press Start/Set.

**Programme 63 Carrot Kheer**

Number of serves: 4-6

Accessory**Ingredients**

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

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

Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 63, and press Start/Set.

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.

Accessory**Programme 64 Qubani Ka Meeta**

Number of serves: 6

Ingredients

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

Step 1

Soak the apricots in 2 cups of water for 4-5 hours. Remove the seeds from apricots and return the fruit to the soaking liquid. Pour it in a 22 cm microwave safe round dish. Cover with a lid and place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 64, and press Start/Set.

Step 2

Wait for beeps (5 min. after start) 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.

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 65 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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 65, and press Start/Set. 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 66 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/4 min. 30 sec.	

Line the base of a 20-22 cm microwave safe round dish with butter paper and grease the paper and the sides of the dish. Mix Maida, sugar, soda and cocoa together.

Combine oil with vinegar, milk and vanilla essence. Add it to the Maida sugar mixture and mix till smooth. Pour in the dish. Place the dish in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 66, and press Start/Set. 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 67 **Orange Cake (with cinnamon on top)**
20-22 cm cake dish

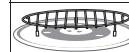
Accessory**Ingredients**

Maida	1 cup	Orange juice (no added sugar)	100 ml
Baking powder	1 tsp	Topping	
Butter	1/4 cup	Powdered sugar	2 tbsp
Powdered Sugar	3/4 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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 67, and press Start/Set. 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.

Programme 68 **Butter Cake**
22 cm cake dish

Accessory**Ingredients**

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

Step 1	Beep	Step 2
Grease a 20-22 cm round cake tin and line it with butter paper. Grease the paper. Mix Maida with baking powder and salt. Beat sugar and butter till fluffy. 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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 68, and press Start/Set. 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 on low rack in the oven. Press Start/Set. 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/Set.

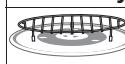
Continued on the next page

Auto Menu

Programme 69 Raisin Muffins

Number of pieces: 6 pieces

Accessory



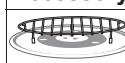
Ingredients

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/36 min.	
Egg	1	(Excluding preheat time)	

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 Soup/ Snack/Dessert/Cake, press Up/ Down to select the Auto Menu programme 69, and press Start/ Set. The oven will start preheating.</p> <p>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/Set.</p> <p>When the muffins are golden brown on top, cover lightly with foil. Press Start/ Set. 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 70 Fruit Cake

Accessory



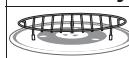
Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/ Down to select the Auto Menu programme 70, and press Start/Set. 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 in the oven. on the low rack. Press Start/Set. When the top of the cake is golden brown, cover the tin lightly with aluminium foil. Press Start/ Set. When done, cool the cake on a rack for 10 min. Turn it out of the tin and cool completely before slicing and serving.

Programme 71 Coconut Cake

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Grease a 22 cm cake tin. Line the base with butter paper and grease the paper. Boil the milk. Add sugar, stir till dissolved. Add butter and rawa. Mix well and leave aside to cool. When the mixture is cool, add desiccated coconut. Beat in the egg yolks. Add baking powder and vanilla and mix. Beat the egg whites stiffly and gently mix into the cake mixture. Pour the mixture in the prepared tin. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/ Down to select the Auto Menu programme 71, and press Start/Set. 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/Set. When the cake is golden brown on top, cover the tin lightly with aluminium foil. When done, leave the cake on a wire rack to cool for 15-20 min. Turn out the cake and cool completely before slicing.

Continued on the next page



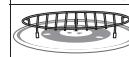
Auto Menu

Programme 72 Nan Khathai

Number of Nan Khatais: 16 Nan Khatais

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

Accessory



Ingredients

Maida	1 1/2 cups	Cardamom powder	1/2 tsp
Baking soda	1/4 tsp		
Ghee	2/3 cup		
Sugar	1/2 cup	Expected total cooking time/33 min.	

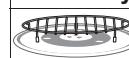
Mix Maida with soda. Beat the butter with ghee till light. Add cardamom powder and saffron/colour. Add Maida and knead lightly till the mixture binds together. (If the mixture is sticky, keep covered in refrigerator for 15 min. till it is like soft dough. Divide the mixture into 16 parts. Shape 8 parts 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 Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 72, and press Start/Set. When done, repeat with remaining mixture. Cool the nan khatais completely and store in air tight container.

Programme 73 Pista Biscuits

Number of pieces: 25 pieces

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

Accessory



Ingredients

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

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 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 1/2 the biscuits on it. Place the plate on low rack in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 73, and press Start/Set. When done, repeat with remaining biscuits. Cool completely and store in air tight container.

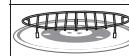


Programme 74 Chocolate Chip Cookies

Number of pieces: 30 pieces

Note: Usage of crispy plate or a flat aluminium/stainless steel plate by customer is recommended for better performance.

Accessory



Ingredients

Butter	½ cup	Salt	¼ tsp
Powdered sugar	¾ cup	Chocolate chips	½ cup
Egg	1	Chopped walnuts	⅓ cup
Vanilla essence	½ tsp		
Maida	1 ¼ cups	Expected total cooking time/30 min.	
Baking soda	½ 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 ½ the mixture on the plate, leaving space in between. Place the crispy plate on the low rack in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 74, and press Start/Set. When done, turn over the cookies after 2 min. and cool completely on a wire rack. Repeat with remaining mixture. Store in air tight container.

Continued on the next page

Auto Menu

Side Dish (Gravy)

Side Dish



▼

^



▷ / ↘
Start/Set

Press Side Dish.

Press Up/Down to select the desired programme number on the page 78 to 85.

Press Start/Set.

Programme 75 Aloo Matar

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Frozen green peas	200 g	Oil	3 tbsp
Cooked potato*	150 g, at room temperature	Onion	½ cup, chopped finely
Tomato puree	½ cup	Garlic	6 cloves, chopped finely
Chilli powder	1 tsp or to taste	Ginger	2 cm, chopped finely
Turmeric powder	½ tsp	Coriander leaves to garnish	
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste			*Auto menu - Programme 45: Cook Potato
Water	¾ cup		Expected total cooking time/12 min.

Step 1	Beep	Step 2
Soak the peas in water for 15 minutes and drain. Peel and cut the potatoes into 3 cm cubes. Mix tomato puree with all the powders, water and salt. Pour the oil in a 18-20 cm microwave safe dish. Add onion, ginger and garlic and mix well. Place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 75, and press Start/Set.	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/ Set. When done, garnish the curry with chopped coriander leaves and serve hot.

**Programme 76** **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 24: Paneer Tikka	Ghee/oil	1 tbsp
**Auto menu - Programme 26: Chicken Tikka	Kasoori methi	2 tsp
***Refer to <Cook Chicken>, page 45.	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/13 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Combine tomato puree, onion, ginger-garlic paste, cloves, cardamom, green chili and ghee/oil in a 20-22 cm round microwave safe dish. Place it in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 76, and press Start/Set.	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/Set. When done, stir in the cream and butter. Serve hot, garnished with extra cream. (optional)

Programme 77 **Veg Rasdar**

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Cooked mixed vegetables*	500 g	Garam masala powder	1 tsp
Water	¾-1 cup	Tomato puree	¼ cup
Salt to taste		Oil	2-3 tbsp
Onion	¾ cup, chopped		
Garlic	6 cloves		
Ginger	3 cm piece		
Curry powder	3 tsp or to taste		
		*Auto menu - Programme 88: Cook Vegetables	
		Expected total cooking time/12 min. 30 sec.	

Continued on the next page

Auto Menu

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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 77, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (5 min. after start)	<p>After the beeps, add the reserved vegetable mixture, mix well and cover with a lid.</p> <p>Place it in the oven and press Start/Set.</p> <p>When done, serve hot, garnished with coriander leaves.</p>

Programme 78 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.	Grated coconut	1 ½ cups
Fish	Chilli powder	2 tsp or to taste
Green chillies	Coriander powder	1 tsp
Tamarind paste	Cumin powder	½ tsp
Salt	Garlic	4 cloves
	Onion	½ cup, finely chopped (50 g)
	Water	2 cup
	Salt to taste	
Expected total cooking time/14 min.		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Cut the fish into 4 cm cubes (keep small fish whole).</p> <p>Mix with green chillies, salt and tamarind paste.</p> <p>Grind coconut with all the powders and garlic together to a very smooth paste, using some water.</p> <p>Add onion, salt and 2 cup of water. Mix well and pour in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L).</p> <p>Place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 78, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (7 min. after start)	<p>After the beeps, add the fish, mix well.</p> <p>Place it in the oven and cover with a lid.</p> <p>Press Start/Set.</p> <p>When done, leave without disturbing for 10 min. Serve hot.</p>

**Programme 79 Shahi Mushroom Curry**

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>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.</p> <p>Mix cashew nut paste with coconut milk, Kasoori methi, water and salt.</p> <p>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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 79, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (7 min. after start)	<p>After the beeps add mushrooms and coconut milk mixture Mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press Start/Set. When done, stir in the cream and serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 80 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/8 min. 40 sec.
Ginger garlic paste	2 tsp		

Step 1

Mix the coconut milk with curds, tomato puree, water and salt. Combine the prawns with ginger garlic paste and all the powders. Place them in a microwave safe 22 cm round dish. Pour in the oil and mix well. Place the dish in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 80, and press Start/Set.

Beep

Wait for beeps (3 min. after start)

Step 2

After the beeps add the coconut milk mixture. Mix well. Place it in the oven and cover with a lid. Press Start/Set. When done, leave without disturbing for 5 min. Mix and serve hot.

Programme 81 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			
Water	1 cup		*Auto menu - Programme 45: Cook Potato
Oil	1 tbsp		Expected total cooking time/14 min.

Step 1

Peel the potatoes and crumble them, mashing some of them. Mix with tomato puree, chilli powder, turmeric powder, salt and water. Pour the oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 1 ½ L). Add onion and green chilli. Place it in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 81, and press Start/Set.

Beep

Wait for beeps (7 min. after start)

Step 2

After the beeps add the potato mixture. Cover with a lid, place it in the oven and press Start/Set. When done, garnish with coriander leaves and serve with pooris.

Accessory**Programme 82 Veg Stew**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked mixed vegetables*	400 g	Green chillies	3-4 slit
Coconut milk	1 packet (200 ml)	Ginger	3 cm, chopped
Water	250 ml	Black pepper	½ tsp, crushed
Rice flour	1 tbsp	Coriander leaves	a few
Salt to taste			
Oil	2 tbsp	*Carrot, beans, potato, green peas; Auto menu - Programme 88: Cook Vegetables	
Cloves	3		
Cinnamon	2 pieces		
Onion	½ cup, chopped	Expected total cooking time/16 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Combine vegetables with coconut milk. Mix rice flour with some of the water and add to vegetables. Add remaining water and salt. Pour the oil in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L). Add all the ingredients from cloves to black pepper. Mix well and place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 82, and press Start/ Set.	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/Set. When done, serve hot garnished with coriander leaves.

Accessory**Programme 83 Fish Tamarind Curry**

Number of serves: 4

Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Place onion and garlic in a microwave safe 22 cm round dish. Add curry powder, water, salt and tamarind. Mix well and place it in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 83, and press Start/Set.	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/Set. 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 84 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/14 min.

Step 1	Beep	Step 2
Beat the curds till smooth. Add water, besan, all the powders, salt and sugar. Mix till smooth. Pour in a microwave casserole. (Minimum capacity 2 L) Place it in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 84, and press Start/Set.	Wait for beeps (12 min. after start)	After the beeps, stir well and press Start/Set. When done, prepare the seasoning (tadka/bagar) and add to the kadi. Serve garnished with coriander leaves.

Programme 85 Cook Dal

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Soak the dal in water for 4-6 hours. Drain and add 1 ½-2 cups of water. Put it in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Do not cover it. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 85, and press Start/Set.	Wait for beeps (23 min. after start)	After the beeps, stir well and press Start/Set. 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.

Accessory**Programme 86 Mooli Sambar**

Number of serves: 4

Ingredients

Radish	200 g	Seasoning	
Sambar onions	100 g	Oil	1 tbsp
Water	1 cup	Mustard	1 tsp
Cooked, mashed dal*	1 cup	Curry leaves	a few
Tamarind paste	1 tsp or to taste		
Sambar masala	1 tbsp or to taste	*Auto menu - Programme 85: Cook Dal	
Salt to taste		Expected total cooking time/16 min. 20 sec.	
Water	1 cup		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel and cut radish into 1/2 cm round slices. Peel the onions and cut larger ones into halves, leaving the small ones whole. Mix the dal with sambar masala, tamarind paste, salt and water. Put the vegetables in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L) and add 1 cup water. Cover with a lid and place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 86, and press Start/Set.</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/Set. When done, prepare the seasoning and add. Mix well and serve hot. The sambar may thicken on cooling. Add boiled water to thin down.</p>

Accessory**Programme 87 Palak Dal**

Number of serves: 4

Ingredients

Cooked toor dal	1 1/2 cups, mashed*	Turmeric powder	1/2 tsp
Salt to taste		Coriander powder	1 tsp
Water	1 cup	Cumin powder	1/2 tsp
Oil	2 tbsp	Cloves	2
Palak	2 cups, finely chopped	Cinnamon	2 pieces
Salt	1/2 tsp		
Green chillies	2, chopped	*Auto menu - Programme 85: Cook Dal	
Ginger	1 tsp, chopped	Expected total cooking time/19 min.	
Chilli powder	1/2 tsp		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Mix the dal with water and salt. Pour the oil in microwave safe casserole (minimum capacity 2 L) add all the ingredients from palak to cinnamon. Place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 87, and press Start/Set.</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/Set. When done, serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Side Dish (Dry)



Press Side Dish.

Press Up/Down to select the desired programme number on the page 86 to 93.

Press Start/Set.

Programme 88 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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 88, and press Start/Set. When done, use in recipes as needed.

Programme 89 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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 89, and press Start/Set. When done, let it stand for 10 min. Use in fish cutlet, spicy fish scramble or other dishes as required.

**Programme 90 Potato Curry**

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Cooked potato*	500 g	Oil	3-4 tbsp
Chilli powder	1 tsp or to taste	Mustard	1 tsp
Turmeric powder	½ tsp	Cumin seeds	1 tsp
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste		*Auto menu - Programme 45: Cook Potato	
Water	¼ cup	Expected total cooking time/7 min. 30 sec.	

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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 90, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (3 min. after start)	<p>After the beeps, add the potatoes, mix well, and cover with a lid. Place it in the oven and press Start/ Set.</p> <p>When done, serve hot.</p>

Programme 91 Chicken Kadai Masala

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Cooked chicken*	500 g	Coriander powder	¾ tsp
Green chillies	2, finely chopped	Salt to taste	
Ginger	3 cm piece, finely chopped	Chicken stock/water	½ cup
Mint leaves	2 tbsp, chopped	Oil	2 tbsp
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	Onion	1 ½ cups, chopped finely
Tomato puree	¼ cup		
Chilli powder	¾ tsp or to taste	*Refer to <Cook Chicken>, page 45.	
Pepper powder	½ tsp	Expected total cooking time/16 min.	
Cumin powder	½ tsp		

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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 91, and press Start/ Set.</p>	Wait for beeps (8 min. after start)	<p>After the beeps, add the chicken, mix well, cover with a lid and press Start/ Set.</p> <p>When done, serve hot.</p>

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 92 Chutney Fish

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

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

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

Place the parcels on the turn table, along the outer edge. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 92, and press Start/Set. When done, let it stand for 5-7 min. Serve hot.

Programme 93 Sprouted Moong Salad

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Sprouted green gram	1 cup	Salt, sugar and lime juice to taste
Tomato	½ cup, chopped	Chaat masala to taste
Onion	½ cup, chopped	Coriander leaves 3 tbsp, chopped
Green chillies	2, minced	Mint leaves 3 tbsp, chopped
Ginger	1 tsp, minced	
Pomegranate seeds	1 cup	

Expected total cooking time/6 min. 30 sec.

Place the sprouted moong in a microwave safe steamer. Pour 1 cup of boiling hot water in the lower container of the steamer. Cover and Place it in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 93, and press Start/Set. When done, cool the sprouts and mix with rest of the ingredients.

**Programme 94 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/12 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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 94, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (8 min. after start)	<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/Set. When done serve hot.</p>

Programme 95 Kheema Masala

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

Continued on the next page

Auto Menu

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. Mix well and place inside the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 95, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (15 min. after start)	<p>After the beeps, add the kheema mixture. Mix well, cover with a lid and press Start/ Set. When done, mix in the mint and coriander leaves. Serve hot after 5 min.</p>

Programme 96 Spicy Fish Scramble

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

This is a very spicy recipe. The chilli powder and green chillies may be reduced if preferred.	Onion	2 ½ cups, minced
Steamed King fish* 400 g	Ginger	3 tsp, minced
Chilli powder 2 tsp or to taste	Garlic	15 cloves, minced
Turmeric powder ½ tsp	Green chillies	4-6, minced
Salt to taste	Coriander leaves	4 tbsp, chopped
Oil 4 tbsp		

*Auto menu - Programme 89: Steam Fish

Expected total cooking time/21 min. 30 sec.

Step 1	Beep	Step 2
<p>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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 96, and press Start/Set.</p>	Wait for beeps (15 min. after start)	<p>After the beeps, add the fish mixture. Mix well, cover with a lid and place it in the oven. Press Start/ Set. When done, mix in the coriander leaves and serve hot.</p>

**Programme 97 Hot and Sour Plantain**

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

Red chillies	5-6	Asafoetida	a little
Coriander seeds	2 tsp	Oil	2 tbsp
Cumin seeds	1 tsp	Curry plantain	2 large (about 400 g)
Fenugreek (methi)	1/4 tsp	Salt to taste	
Pepper	1/2 tsp	Tamarind paste	1 tsp
Mustard	1/2 tsp	Water	1/4 cup
Expected total cooking time/7 min. 30 sec.			

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

Dry roast all the ingredients from red chillies to asafoetida and powder coarsely.
 Mix with oil. Peel the plantains and cut into 2 cm cubes.
 Mix with the masala paste. Mix salt and tamarind paste with water and add to plantain.
 Place the mixture in microwave safe 22 cm round dish.
 Cover with a lid and place it in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 97, and press Start/Set.

Wait for beeps (5 min. after start)

After the beeps, stir the plantains well. Place it in the oven. (do not cover.) Press Start/Set. When done, serve hot.

Programme 98 Paneer Burji

Number of serves: 3-4

Accessory**Ingredients**

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

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

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 Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 98, and press Start/Set.

Wait for beeps (5 min. after start)

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

Continued on the next page

Auto Menu

Programme 99 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	½ tsp	Ginger	3 cm, finely sliced
Salt to taste			
Water	2 tbsp	*Auto menu - Programme 45: Cook Potato	
Oil	3 tbsp	Expected total cooking time/7 min. 30 sec.	
Onion	½ cup, finely sliced		

Step 1	Beep	Step 2
<p>Peel the potato and cut into 3 cm cubes. Mix with cumin powder, turmeric powder, salt and water.</p> <p>Pour the oil in a microwave safe casserole (1-1 ½ L capacity). Add all the ingredients from onion to ginger. Place inside the oven.</p> <p>Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 99, and press Start/ Set.</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.</p> <p>Press Start/Set. When done, serve hot with coriander leaves.</p>

Programme 100 Warak Enab

Number of serves: 4-6

Accessory



Ingredients

Grape leaves (jar, rinsed)	35-40 pcs (½ jar)	Parsley leaves (finely chopped)	1 cup
Potatoes (1 cm slices)	1 piece	Onion (small-medium size, finely diced)	1 piece
Tomatoes (1 cm slices)	1 piece	Tomatoes (finely diced)	2 pieces
Onions (1 cm slices)	1 piece	Ground mint/fresh mint leaves (finely chopped)	1 tbsp
■ Broth		Olive oil	1 tbsp
Water	3 cups (or as needed)	Salt	2 tsp
Salt	½ tsp (or to taste)	Black pepper	1 tsp
Lemon (small size, freshly squeezed)	½ piece	Lemon (freshly squeezed)	1 piece
Olive oil	½ tbsp	Expected total cooking time/1 hour and 10 minutes	
■ Filling			
Medium grain rice (rinsed and drained)	1 ½ cups		

Filling

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

Preparing the Grape Leaves

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

Creating the Rolls

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

Layering and Cooking

Mix $\frac{1}{2}$ tablespoon of olive oil, the juice of $\frac{1}{2}$ lemon, and $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt in a cup to make a lemon mix. Spread approximately $\frac{1}{2}$ teaspoon of the mix on the bottom of a large pot. Place a layer of sliced potato and half amount of the sliced onion, then place the stuffed grape leaves in two layers. Sprinkle another teaspoon of the mixture. Place the sliced onion, remaining potato, and tomato on top so that the stuffed grape leaves are not visible. Sprinkle the remaining mixture. Place a heat-proof plate on top of the layers like a lid. Pour water around the edges of the plate until the rolls and vegetables are soaked enough in the water, and cover the pot with cling film, leaving a gap around the edge. Place the pot in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 100, and press Start/Set. Serve warm or cold, topped with a little extra olive oil if desired.

Accessory



Programme 101 Bhindi Masala

Number of serves: 3

Ingredients

Bhindi	350 g	Oil	2 tbsp
Chilli powder	$\frac{3}{4}$ tsp or to taste	Onion	1 $\frac{1}{2}$ cup, finely chopped
Turmeric powder	$\frac{1}{2}$ tsp	Ajwain	$\frac{1}{4}$ tsp, optional
Garam masala powder	$\frac{3}{4}$ tsp	Lime juice to taste	
Salt to taste			Expected total cooking time/12 min. 40 sec.

Step 1	Beep	Step 2
Cut bhindi into 2-3 cm long pieces. Mix with all the powders. Dissolve salt in 1 tbsp of water and mix with bhindi. Pour the oil in a microwave safe wide dish (20-22 cm round). Add onion and ajwain (optional). Place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 101, and press Start/Set.	Wait for beeps (6 min. after start)	After the beeps, add bhindi and mix well. Spread evenly in the dish. Cover and place it in the oven. Press Start/Set. When done, let it stand for 5 min. Mix in lime juice and serve hot.



Using the Aqua Clean Programme

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

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



Press Aqua Clean.

Press Start/Set.

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

The programme runs for 20 minutes.



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

■ Notes

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



Cooking and reheating guidelines

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

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

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

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

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

MINCE PIES - CAUTION

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

PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

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

Do not leave unattended.

BABY BOTTLES - CAUTION

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

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

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

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

The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

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

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

PLATED MEALS

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

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

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

CANNED FOODS

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

SOUPS

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

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Cancel to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the oven.
7. It is occasionally necessary to remove the Glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the roller ring and the oven cavity floor with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor for cleaning.
9. When using the GRILL, CONVECTION or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

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

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

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

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

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

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





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

Panasonic Corporation
1006 Kadoma Osaka Japan

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

© Panasonic Corporation 2025

PN:
F0725-0
Printed in China



جهة الاستيراد:

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

شركة باناسونيك

كادوما أوساكا اليابان 1006

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

PN:

F0725-0

طبع في الصين

حقوق الطبع والنشر © عام 2025 لشركة Panasonic Corporation



المواصفات

مصدر الطاقة	50 هرتز 230-240 فولت
استهلاك الطاقة	الميكروويف 1550 واط
	الشوي 1000 واط
	الطهي بالحمل الحراري 2100 واط
	الطهي المجمع 2100 واط
مخرج الطاقة	(IEC-60705) 1000 واط
	الميكروويف 1000 واط
	الشوي 2100 واط
الأبعاد الخارجية	الطاقة الميكروويفية 523 (عرض) × 300 (عمق) × 460 (ارتفاع) مم
	أبعاد تجويف الفرن 355 (عرض) × 241 (عمق) × 335 (ارتفاع) مم
	حجم التخزين الكلي 29 لتر
	قطر الصينية الزجاجية 315 مم
	تردد التشغيل 2450 هرتز
	الوزن الصافي 18.0 كجم

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

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

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

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

العناية بالفرن الخاص بك

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

أسئلة وأجوبة

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

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

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

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

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

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

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

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

س: لماذا لم يتم تشغيل الفرن الخاص بي؟

ج: عند عدم تشغيل الفرن، تحقق مما يلي:

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

2. تتحقق من قاطع التيار والصمامات.
قم بإعادة تعيين قاطع التيار أو استبدل الصمامات إذا كانت مفقولة أو منصهرة.

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

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

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

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

إرشادات الطبخ وإعادة التسخين

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

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

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

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

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

وجبات الطعام

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

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

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

الأطعمة المعيبة

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

الحساء

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

البخارنة

قم بالتقليب في منتصف الوقت وأعد التقليل في نهاية التسخين.

قطارن اللحم المفروم - تحذير

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

الحساء والسوائل - تحذير

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

ولا تتركها دون مراقبة.

زجاجات إرضاع الطفل - تحذير

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

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

افحص جيداً قبل التغذية.

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

افحص جيداً قبل التغذية.

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

يجب رج الزجاجة جيداً واختبارها قبل الاستخدام.

إذن لا نوصي باستخدام الميكروويف في تقييم زجاجات إرضاع الطفل.

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

استخدام برنامج برنامج التنظيف

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

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



اضغط على البدء/الضبط.

سيقوم الفرن بتسخين الماء، مما ينتج بخاراً داخل التجويف. اتركه يعمل دون تطليل.

يستمر البرنامج لمدة 20 دقيقة.

اضغط على برنامج التنظيف.

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

ملاحظات

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



الحشو

ضع كل مكونات الحشو في إناء كبير، وضعه جانبًا.

تحضير أوراق العنب

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

إعداد اللفائف

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

رص الطبقات والطهي

اخلط $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وعصير $\frac{1}{2}$ ليمونة و $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الملح في كوب لإعداد مزيج الليمون. وزع حوالي $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من المزيج في قاع قدر كبير. ضع طبقة من شرائح البطاطس المقطعة ونصف كمية البصل المقطع، ثم ضع ورق العنب الممحشو في طبقتين. قم برش ملعقة صغيرة أخرى من المزيج. وضع فوقها شرائح البصل المقطعة والبطاطس المقليّة والطاططم في الأعلى حتى لا تظهر أوراق العنب الممحشو. وقم برش المزيج المتبقّي. ضع طبقًا مقاومًا للحرارة فوق الطبقات كأنه غطاء. اسكب الماء حول حواف الطبق حتى تصير اللفائف والخضروات منقوعة في الماء بقدر كافٍ، وقم بتغطية الإناء بغضّ الشأن بلاستيكي رقيق مع ترك فجوة حول الحافة. ضع القدر في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 100، واضغط على البدء/الضبط. قدمها دافئة أو باردة مع إضافة القليل من زيت الزيتون حسب الرغبة.



البرنامج 101 مسالا بالبامية

عدد الحصص: 3

المكونات

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

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف البامية وامزج الخليط جيداً. قم بفردها بالتساوي في الطبق. قم بتغطيتها وضعها في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اترك الخليط من دون تقليل لمدة 5 دقائق. وامزجها في عصير الليمون وقدمها ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء) اسكب الزيت في طبق أمن الاستخدام في الميكروويف (مستدير بقطر 20-22 سم). أضف البصل والأجوانين (اختياري) ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/ أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 101، واضغط على البدء/الضبط.	قم بتنقية البامية إلى قطع بطول 3-3 سم. امزجها مع جميع المساحيق. قم بتدوير الملح في 1 ملعقة كبيرة من الماء وامزجها مع البامية. اسكب الزيت في طبق أمن الاستخدام في الميكروويف (مستدير بقطر 20-22 سم). أضف البصل والأجوانين (اختياري) ضعه في الفرن.

قوائم تلقائية

 <p>الملحق</p>	جيرا ألو البرنامج 99 عدد الحصص: 4	المكونات
<p>4 فصوص، مقطع إلى شرائح صغيرة فلفل أخضر حار 3-4، مقطع إلى شرائح صغيرة زنجبيل 3 سم، مقطع إلى شرائح صغيرة قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق 30 ثانية.</p>	<p>ثوم 500 جم 1 ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 3 ملعقة كبيرة ½ كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة</p>	<p>بطاطس مطبوخة* مسحوق الكمون مسحوق الكركم ملح حسب المذاق ماء زيت بصل</p>

الخطوة 2	الخطوة 1	
<p>بعد انطلاق الصافرات، أضف البطاطس. امزجه جيداً. قم بتغطيته باستخدام غطاء الوضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنةً مع أوراق الكزبرة.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بتفشير البطاطس وقطعها إلى مكعبات 3 سم. امزجها مع مسحوق الكمون ومسحوق الكركم والمملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (السعة 1-1 ½ لتر). أضف جميع المقادير من البصل إلى الزنجبيل. ضمه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامجه قوائم تلقائية 99، واضغط على البدء/الضبط.</p>

 <p>الملحق</p>	ورق عنب البرنامج 100 عدد الحصص: 4-6	المكونات
<p>أوراق الباقدونس (مفرومة فرم ناعم) 1 كوب بصل (صغير أو متوسط الحجم، مقطع إلى مكعبات صغيرة) 1 قطعة طماطم (مفتوحة إلى مكعبات صغيرة) 2 قطعة نعناع مفروم/أوراق نعناع طازجة (مفرومة فرم ناعم) 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون 1 ملعقة كبيرة ملح 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود 1 ملعقة صغيرة ليمون (معصورو حديثاً) 1 قطعة وقت الطهي الإجمالي المتوقع 1 ساعة و 10 دقائق</p>	<p>أوراق العنب (وعاء، مغسولة) 40-35 قطعة (½ وعاء) بطاطس (شرائح بسمك 1 سم) 1 قطعة طماطم (شرائح بسمك 1 سم) 1 قطعة بصل (شرائح بسمك 1 سم) 1 قطعة ■ شوربة ماء ملح 3 أكواب (أو حسب الحاجة) ½ ملعقة صغيرة (أو حسب الرغبة) ليمون (صغير الحجم ومعصورو حديثاً) ½ قطعة زيت زيتون ½ ملعقة كبيرة ■ الحشو أرز متوسط الحبة (مغسول ومصفى) 1 ½ كوب</p>	

**موز الجنة الحار والحامض****البرنامج 97**

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	القليل زيت 2 ملعقة كبيرة موز جنة أصفر 2 حبة كبيرة (حوالى 400 جرام) ملح حسب المذاق معجون التمر هندي 1 ملعقة صغيرة ماء $\frac{1}{4}$ كوب وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق 30 ثانية.	أسفوبيتيدا 6-5 2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار بذور الكزبرة بذور الكمون فنجريلك (متهي) فلفل موستارد

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	بعد انتلاق الصافرات، قم ب搗أليب موز الجنة جيداً. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنطيطة). اضغط على البدء. عند الضبط، عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء) قم بتحميس جميع المقادير تحميساً جافاً من الفلفل الحار الأحمر حتى وامزجها بالزيت. قم ب搗أليب موز الجنة وقطعه إلى مكعبات 2 سم. امزج مع معجون المسالا. امزج الملح مع معجون التمر هندي مع الماء واضف موز الجنة. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنطيطه باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 97، واضغط على البدء/الضبط.

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	ماء $\frac{1}{4}$ كوب مهروس الطماطم 2 ملعقة كبيرة زيت 2 ملعقة كبيرة بصل $\frac{1}{2}$ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة أوراق الكزبرة للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع 11 دقيقة 30 ثانية.	بانير 200 جرام، مبشرة مسحوق الفلفل الحار (الشطة) $\frac{3}{4}$ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق مسحوق الكركم $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق الكزبرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق الكمون $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة مسحوق توابل مسالا جرام ملح حسب المذاق

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط البانير وقم بتنطيطه بقطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.	امزج البانير مع جميع المقادير من الفلفل الحار إلى مهروس الطماطم. قم بتنطيطه وضعه جانباً. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وامزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 98، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الكيما. امزجه جيداً رقم بـ 5 دقائق. عند الانتهاء امزجه بأوراق اللعناع والكزبرة. ويفضل ساخناً بعد 5 دقائق.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بمزج الصسان المفروم مع خثارة اللبن ومهروس الطماطم وكافة المساحيق والملح. انقعه لمدة 30 دقيقة، واسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل والزنجبيل والثوم. امزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 95، واضغط على البدء/الضبط.

الملح	البرنامـج 96
	عدد الحصص: 4

2 كوب، مفروم	بصل	هذه وصفة ذات توابل خاصة. يمكن تقليل كمية مسحوق الفلفل الحار (الشطة) والفلفل الأخضر الحار حسب التفضيل.
3 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل	
15 قص، مفروم	ثوم	سمك كذب مدخن*
6-4 مفروم	فلفل أخضر حار	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
4 ملعلق كبيرة، مقطعة	أوراق كزبرة	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
*قوائم تلقائية - البرنامج 89: السمك المدخن وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.		مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.		ملح حسب المذاق
		زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط السمك. امزج الخليط جيداً، قم بـ 5 دقائق. باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء امزجه بأوراق الكزبرة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بـ 22 سم. أضف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر الحار. امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 96، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 94
بأنجحان محسو
عدد الحصص: 4

المكونات

ملح حسب المذاق	500 جم	بأنجحان صغير بنفسجي
مسحوق الجاجري 2-1 ملعقة كبيرة، اختياري	1 ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بصل
زيت 3 ملعقة كبيرة	مسحوق الكاري 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق	مسحوق توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المترافق/12 دقيقة.	1 ملعقة صغيرة	

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بقطع سيقان البانجحان. قم بقطع البانجحان إلى أربع قطع، بدون فصلها. قم بمزج جميع المقادير من البصل إلى الجاجري معاً. أضف ملعقة كبيرة من الزيت وأمزجها جيداً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات	بعد 8 دقائق من البدء

قم بنشو البانجحان 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 الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 94، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 95
كيمما مسالا
عدد الحصص: 4

المكونات

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

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائیہ



سمك بصلصة شوتزي عدد الحصص: 4

البرنامج 92

عدد الحصص: 4

المكونات

8-6 2 سم 4 فصوص 1 ملعقة صغيرة ¾ كوب، مقطعة	فلفل أخضر حار زنجبيل ثوم بذور الكمون أوراق كزبرة ملح حسب المذاق	استخدم أي سمك قشرى كبير مثل كنج فيش أو سمك بنكى أو اليوم فريت الأسود 400 جرام (بسمك 1 سم) عصير الليمون مسحوق الفلفل أوراق الموز زيت للدهن الشونتى جوز هند مبشور
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقيقة 30 ثانية.	1 كوب	

إذا كانت شرائح السمك كبيرة، قم بقصطيفتها إلى 2 قطعة وتأخلص من العظمة الوسطى. ضع عصير الليمون والفلفل على الجانبيين. قم بقصطيف أوراق الموز إلى قطع كبيرة بما يكفي للف شرائح السمك. قم بغمض الأذاراق في ماء مغلي لمدة 5 دقائق. ثم تصفيف الأذاراق ومسحها وصقل الجانب اللامع بالزيت. قم بطحن جميع المقادير الخاصة بالشوتوتي معًا باستخدام آلة مقدار من الماء ضع الشوتوتي على جانبي شرائح السمك وضع كل واحدة على الجانب المدهون بالزيت من ورق الموز. قم بطي الورق لعمل حزم أنيقة. قم بتثبيتها بخيط.

ضع الحزم على الصينية الدوارة، بطول الحافة الخارجية. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 92، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اترك الخلاط لمدة 5 - 7 دقائق، وقدمه ساخنًا.



سلطة لوببيا متبرعمة
البرنامج 93
عدد الحصص: 4

المكونات

ملح وسكر وعصير ليمون حسب المذاق	1 كوب	نباتة جرام أخضر متبرعة
مسالا شات حسب المذاق	1/2 كوب، مقطع	طماطم
3 ملعقة كبيرة، مقطعة	1/2 كوب، مقطع	بصل
أوراق كزبرة	2، مفروم	فلفل أخضر حار
3 ملعقة كبيرة، مقطعة	1 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل
أوراق النعناع	1 كوب	بذور رومان
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق 30 ثانية.		

ضع اللوبيا المتباعدة في قدر بخاري أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بسكب 1 كوب من الماء الساخن المغلي في الحاوية السفلية للقدر البخاري. قم بتحفيظه وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 93، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتربيط الحزم وامزجها مع نفحة المقادير.



البرنامج 90
بطاطس بالكاربونات

عدد الحصص: 4

المكونات

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

* قوائم تلقانية - البرنامج 45: طهي البطاطس

وقت الطهي الإجمالي المترافق مع 7 دقائق.

وقت الطهي الإجمالي المترافق مع 30 ثانية.

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف البطاطس وامزج الخليط جيداً وقم بتغطيته بغطاء، ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط عند الانتهاء، قدمها ساخنة.	انتظر حتى انتلاق 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 الماسترد وبذور الكمون. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 90، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 91
مسالا كادي بالدجاج

عدد الحصص: 4

المكونات

دجاج مطبوخ* 500 جم	دجاج مطبوخ*
فلفل أحمر حار 2، مقطع إلى قطع صغيرة	فلفل أحمر 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)
مسالا ½ ملعقة صغيرة	مسالا
مسحوق الكمون ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون

*راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 45.

وقت الطهي الإجمالي المترافق مع 16 دقيقة.

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف الدجاج وتجفيف اللحم، امزجه مع جميع المقادير من الفلفل الأحمر الحار إلى المرق/الماء. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وامزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 91، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء) قم بجازة الجلد والعظم من الدجاج وتجفيف اللحم، امزجه مع جميع المقادير من الفلفل الأحمر الحار إلى المرق/الماء. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وامزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 91، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقائية

الطبق الجانبي (جاف)



اضغط على البدء/الضبط.



اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 86 إلى .93.



اضغط على الطبق الجانبي.



البرنامج 88 طهي الخضروات

المكونات

500 جم
2 ملعقة كبيرة

خضروات طازجة
ماء

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.

قم بتنقيط الخضروات إلى قطع متوسطة الحجم (مكعبات/شرائح 1-1.5 سم). قم برش الماء عليها. ضعها في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكروويف وقم بتغطيتها بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 88، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، استخدمها في الوصفات حسب الحاجة.



البرنامج 89 سمك مدخن

المكونات

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

شرائح السمك

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق 30 ثانية.

ضع شرائح السمك على طبقة واحدة في طبق مسطح آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 89، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركها لمدة 10 دقائق. استخدمها في وجبات شرائح السمك وخليط السمك المتبولة والأطباق الأخرى حسب الحاجة.



سامبار بالسمولي
عدد الحصص: 4

البرنامج 86

المكونات

1 ملعقة كبيرة	زيت	200 جم	فجل
1 ملعقة صغيرة	موستارد	100 جم	بصل سامبار
القليل	أوراق الكاري	1 كوب	ماء
		1 كوب	DAL مطبوخ ومهروس*
		1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	معجون التمر هندي
		1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق	مسالا سامبار
		ملح حسب المذاق	
		ماء	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة 20 ثانية.		1 كوب	

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أصف خليط الدال. قلبه جيداً ووضعه في الفرن. لا تقم بالتنفسة. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل ثم أضفها. وامزجها جيداً وقدم الوجبة ساخنة. قد يصبح السامبار متكتلاً عندما يبرد. أضف الماء المغلي لتذويبه.

انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)

قم بقصور الفجل وتقطيعه إلى شرائح مستديرة $\frac{1}{2}$ سم. قم بدقشير البصل وتقطيع الحبات الكبيرة إلى أذصاف، وترك الحبات الصغيرة كما هي. امزج الدال مع المسالا سامبار ومعجون التمر هندي والملح والماء. ضع الخضروات في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر) وأصف 1 كوب من الماء. قم بتنفسة الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد قوائم تلقائية 86، واضغط على البدء/الضبط.

الملح

بالاك دال البرنامج 87

عدد الحصص: 4

المكونات

1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم	1 1/2 كوب، مهروس*	DAL التور المطبوخ
1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة	ملح حسب المذاق	
1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون	ماء	
2 قرنفل		1 كوب	
2 قرفة		2 ملعقة كبيرة	زيت
		2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بالاك
		1/2 ملعقة صغيرة	ملح
		2، مقطع	فلفل أخضر حار
		1 ملعقة صغيرة، مقطع	زنجبيل
		1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)

*قوائم تلقائية - البرنامج 85: طهي الدال

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

بعد انطلاق الصافرات، أصف الدال، وامزج الخليط جيداً. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.

انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)

امزج الدال مع الماء والملح. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر) وأصف كافة المكونات من بالاك حتى مسحوق القرفة. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد قوائم تلقائية 87، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	المكونات	البرنامج 84	كادي	عدد الحصص: 4
<p>ملح حسب المذاق</p> <p>½ ملعقة صغيرة، اختياري</p> <p>سكر</p> <p>توابل</p> <p>زيت</p> <p>1 ملعقة كبيرة</p> <p>موستارد</p> <p>1 ملعقة صغيرة</p> <p>بذور الكمون</p> <p>1 ملعقة صغيرة</p> <p>أوراق الكاري</p> <p>القليل</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.</p>	<p>1 كوب</p> <p>3 أكواب</p> <p>3 ملعقة كبيرة</p> <p>1 ملعقة صغيرة</p> <p>½ ملعقة صغيرة</p> <p>½ ملعقة صغيرة</p> <p>مسحوق الكزبرة</p> <p>مسحوق الكركم</p> <p>خثارة اللبن</p> <p>ماء</p> <p>حمص</p> <p>مسحوق الفلفل الحار (الشطة)</p> <p>مسحوق الكمون</p> <p>مسحوق الكزبرة</p> <p>مسحوق الكركم</p>			

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
<p>قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة.</p> <p>أضف الماء والحمص وكافة المساحيق والملح والسكر.</p> <p>قم بالمزج حتى النعومة. اسكب الخليط في إناء عميق أمن</p> <p>الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) ضعه في</p> <p>الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل</p> <p>لتحديد برنامج قوائم تلقائية 84، واضغط على البدء/الضبط.</p>		<p>بعد انتلاق الصافرات، قم</p> <p>بالتقليل جيداً واضغط على البدء/</p> <p>الضبط. عند الانتهاء، قم</p> <p>بتحضير التوابل (تادكا/باجار)</p> <p>وأضفها إلى الكادي.</p> <p>قدمه مزيكاً بأوراق الكزبرة.</p>

المكونات	المكونات	البرنامج 85	طهي الدال	عدد الحصص: 4
<p>الملح</p> <p> DAL التوفار</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة 30 ثانية.</p>		<p> DAL التوفار</p> <p>100 جم</p>		

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
<p>قم بنقع الدال في 4-6 كوب من الماء. قم بتصفيته وأضف</p> <p>½ كوب من الماء. ضع الخليط في إناء عميق أمن</p> <p>الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). لا تقم</p> <p>بتغطيته. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على</p> <p>أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 85، واضغط على</p> <p>البدء/الضبط.</p>		<p>بعد انتلاق الصافرات، قم</p> <p>بالتقليل</p> <p>جيداً واضغط على البدء/الضبط. عند</p> <p>الانتهاء، قم بهرسه جيداً واستخدمه في</p> <p>الوصفات حسب الحاجة. يمكن تخزين</p> <p>الدال في الثلاجة لمدة 3-2 أيام</p> <p>والاستخدام حسب الطلب.</p>



البرنامج 82
يختن الخضروات
عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	خليل خضروات مطبوخة*
3 سم، مقطع	لين جوز الهند
½ ملعقة صغيرة، مطحون	ماء
القليل	دقائق أرز
أوراق كزبرة	ملح حسب المذاق
فلفل أحمر حار	زيت
زنجبيل	قرنفل
فلفل أسود	قرفة
القليل	بصل
الجزر والفول والبطاطس والبازلاء الخضراء؛ قوائم	
تلفانية - البرنامج 88: طهي الخضروات	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الخضروات. قم بتنطحنته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً مزيجاً بأوراق الكزبرة.	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 أمن الاستخدام في الميكروويف (أذنی سعة 1 ½ لتر). أضف جميع المقادير من القرنفل إلى الفلفل الأسود. امزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، وأضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلفانية 82، وأضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 83
سمك بالكاربي والتمر هندي
عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	يمكن إعداد هذا الكاري بأي سمك من اختيارك. في حالة استخدام سمك صغير، قم بتنظيفه واحتفظ به كاملاً.
1 ½ - 1 ملعقة صغيرة	قطع سمك ملح بصل ثوم ماء
نوابل 2 ملعقة كبيرة	400 جم ½ ملعقة صغيرة 1 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة 4 فصوص، مفروم 2 ملعقة أو حسب المذاق ¼ كوب
زيت 1 ملعقة صغيرة	
القليل أوراق الكاري	
قم بمزج السمك مع ½ ملعقة صغيرة ملح.	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السمك وأمزجه وقم بتنطحنته بقطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، ترك الخليط مدة 10 دقائق، وقم بتحضير التوابيل وأضفها إلى الكاري. تُقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 12 دقيقة من البدء)	ضع البصل والثوم في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف مسحوق الكاري والماء والملح والتمر هندي. امزجه جيداً ووضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، وأضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلفانية 83، وأضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقانية

 <p>الملحق</p>	البرنامج 80 جمبري مالاي بالكاري عدد الحصص: 4
---	---

المكونات

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

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط لين جوز الهند. امزجه جيداً. ضعه في الفرن وقم بتنططيته بخطاء. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بمزج لين جوز الهند مع خثارة اللبن ومهروس الطماطم والماء والمملح. قم بمزج الجمبري مع معجون الزنجبيل والثوم وكافة المساحيق. ضعه في طبق مستدير 22 سم من الاستخدام في الميكروويف. قم بسكب الزيت وامزجه جيداً ضع الطبق في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 80، واضغط على البدء/الضبط.

 <p>الملحق</p>	البرنامج 81 بطاطس ألو باجي عدد الحصص: 4
---	--

المكونات

بصل 1/2 كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة
 فلفل أخضر حار 2-1، غرين
 أوراق الكربرة للتزيين

بطاطس مطبوخة*
 مهروس الطماطم
 مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
 مسحوق الكركم
 ملح حسب المذاق
 ماء
 زيت

*قوائم تلقانية - البرنامج 45: طهي البطاطس
 وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.

350 جم
 1 ملعقة كبيرة
 1/2 ملعقة صغيرة
 1/2 ملعقة صغيرة
 1 كوب
 1 ملعقة كبيرة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البطاطس. قم بالتنططية بخطاء، وضعه في الفرن واضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قم بتزيينه بأوراق الكربرة وقدمه مع الفنات.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بتنقير البطاطس وتقطيعها، وقم بهرس بعضاً منها. امزجها مع مهروس الطماطم، ومسحوق الفلفل الحار، ومسحوق الكركم والمملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق من الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 لتر). أضف البصل والفلفل الأخضر الحار. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 81، واضغط على البدء/الضبط.



فطر عادي (على شكل زر)	200 جم	جوز الكاشيو
بصل	1 كوب، مقطع	الزيت/السمن
ثوم	6 رقائق مقطعة	كاسوري ميدى
زنجبيل	3 سم مقطع	لين جوز الهند
مهروس الطماطم	1/4 كوب	ماء
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق
مسحوق الكركم	فشدة طازجة	فشدة طازجة
مسحوق الكمون	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/11 دقيقة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 ثانية.
مسحوق توابل مسالا جرام	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات</p> <p>نصف الفطر و الخليط لين جوز الهند و امزجه جيداً.</p> <p>قم بتنطبيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على البدء/الضبط.</p> <p>عند الانتهاء قم بتنطبيه القشدة به و قدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بتنطبيع الفطر إلى قطع أرباع. قم بطحن البصل والزنجبيل والثوم في معجون، بدون إضافة أي مياه. قم بطحن جوز الكاشيو مع قليل من الماء لعمل معجون.</p> <p>قم بمزج معجون جوز الكاشيو مع لين جوز الهند وكاسوري ميدى والماء والملح.</p> <p>قم بمزج معجون البصل مع مهروس الطماطم وكافة المساحيق والزيت. ضع الخليط في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر) وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 79، واضغط على البدء/الضبط.</p>

قوائم تلقائية

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الخضروات المحافظ على ماءه جيداً وقم بتنطيطه ببطاطاً. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق 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 مسالاً جرام. أضف مهروس الطماطم والزيت. امزج الخليط جيداً وضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف (أذن سعة 1 ½ لتر) وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 77، وأضغط على البدء/الضبط.

المكون	البرنامـج 78
	سمك بالكاري وجوز الهند
الملحق	عدد الحصص: 4
جوز هند مبشور 1 ½ كوب	يمكن استخدام معظم أنواع السمك في هذا الكاري. ومن الأمثلة على ذلك سمك البومفريت والمماكريل وكذج فشن والساندوز وسمك السنابير الأحمر. في حالة استخدام سمك صغير، قم بتنظيفه واحتفظ به كاملاً.
مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	السمك
مسحوق الكزبرة 1 ملعقة صغيرة	فلفل أخضر حار
مسحوق الكمون ½ ملعقة صغيرة	معجون التمر هندي
ثوم 4 فصوص	ملح
بصل ½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)	½ ملعقة صغيرة
ماء 2 كوب	¾ ملعقة صغيرة
ملح حسب المذاق	
وقت الطهي الإجمالي المدروق/14 دقيقة.	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السمك وأمزجه جيداً. ضعه في الفرن وقم بتنطيطه ببطاطاً. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بتنطيط السمك إلى مكعبات 4 سم (واحتفظ بالسمك الصغير كاملاً). قم بمزج الفلفل الحار الأخضر مع الملح ومعجون التمر هندي. قم بطحن جوز الهند مع كافة المساحيق والثوم معًا لعمل عجينة ناعمة، باستخدام بعض الماء. أضف البصل والملح، و2 كوب من الماء. امزج الخليط جيداً واسكبه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف (أذن سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 78، واضغط على البدء/الضبط.



مكني بالدجاج/جبنه بانير
البرنامج 76

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	مكني بالدجاج/جبنه بانير
	البرنامج 76
	عدد الحصص: 4
	المكونات
1 ملعقة صغيرة فلفل أخضر حار	بالنسبة لمكيني البانير، استخدم 200 جرام من تكا بجين بانير* لمكينات بانير مقالية
1 ملعقة كبيرة السمن/الزيت	بالنسبة لمكيني الدجاج 300 جرام من دجاج تكا**/دجاج
2 ملعقة صغيرة كاسوري ميدتي	مخلوي مطبوخ***
2 ملعقة كبيرة جوز الكاشيو	* قوائم تلقائية - البرنامج 24: تكا بجين بانير
ماء	** قوائم تلقائية - البرنامج 26: دجاج تكا
ملح حسب المذاق	*** راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 45.
سكر	جرافي
1/2 ملعقة صغيرة قشدة طازجة	مهروس الطماطم
2 ملعقة كبيرة زبدة	بصل
2 ملعقة كبيرة قشدة إضافية للتزين، اختياري	معجون الثوم والزنجبيل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة.	قرنفل
	كارادامون

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انطلاق الاصفارات، أضف البانير/ الدجاج، ومعجون جوز الكاشيو، وكاسوري ميدتي والماء والملح والسكر. امزجه جيداً. ضعه في الفرن واضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء قم ب搗ليب القشدة والزبدة به. يُقدم ساخناً ويزين بالقشدة الإضافية. (اختياري)	قم بمزج مهروس الطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والقرفة والكارادامون والفلفل الأخضر الحار والسمن/ الزيت في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكرويف. ضئعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/ أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 76، واضغط على البدء/الضبط.



راسدار بالخضروات

البرنامج 77

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	راسدار بالخضروات
	البرنامج 77
	عدد الحصص: 4
	المكونات
1 ملعقة صغيرة مسحوق توابل مسالا جرام	خليط خضروات مطبوخة*
1/4 كوب مهروس الطماطم	ماء
3-2 ملاعق كبيرة زيت	ملح حسب المذاق
* قوائم تلقائية - البرنامج 88: طهي الخضروات	بصل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة 30 ثانية.	ثوم
	زنجبيل
	مسحوق الكاري

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الطبق الجانبي (مرق)



اضغط على البدء/الضبط.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم
البرنامج المطلوب في الصفحة 78
إلى 85.

اضغط على الطبق
الجانبي.



البرنامج 75 ألو متار

عدد الحصص: 3

المكونات

3 ملعقة كبيرة زيت بصل ثوم زنجبيل 2 سم، مقطع إلى قطع صغيرة أوراق الکزبرة للتزيين	200 جم 150 جرام، في درجة حرارة الغرفة مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق مسحوق الكركم مسحوق توابل مسالا جرام ملح حسب المذاق ماء %4 كوب
*قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.	

الخطوة 1	الخطوة 2	الصفارة
قم بဉع البازلاء في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيفتها. قم بذبح البطاطس وتقطيعها إلى مكعبات 3 سم. قم بمزج 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 الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 75، واضغط على البدء/الضبط.	بعد انطلاق الصافرات، أصفف البازلاء والبطاطس وخلط مهروس الطماطم. امزجه جيداً وضمه في الفرن. قم بتنغطية الطبق بقطاء. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بالتنزيل بالكاري مع أوراق الکزبرة المقطعة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)

لپرنسا 74

كعك برقائق الشيكولاتة
عدد القطع: 30 قطعة

العنوان، لحقيقة، أفضلا، أداء

المكونات

 <p>المحلق</p>	<p>كعك برقانق الشيكولاتة</p> <p>عدد القطع: 30 قطعة</p> <p>ملاحظة: يُنصح باستخدام طبق المقرن مشات أو طبق مسطح من الألومنيوم/الإستainless ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.</p> <p>المكونات</p>	<p>البرنامنج 74</p>
<p>٤ ملعقة صغيرة</p> <p>١/٤ كوب</p> <p>١/٢ كوب</p> <p>٣/٤ كوب</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة.</p>	<p>ملح</p> <p>شرائح الشيكولاتة</p> <p>عين جمل مقطعة</p> <p>راحتة الفانيليا</p>	<p>١/٢ كوب</p> <p>٣/٤ كوب</p> <p>١</p> <p>١/٢ ملعقة صغيرة</p> <p>١/٤ كوب</p> <p>١/٢ ملعقة صغيرة</p> <p>زبدة</p> <p>مسحوق سكر</p> <p>بيض</p> <p>راحتة الفانيليا</p> <p>میدا</p> <p>صودا الخبز</p>

احق الزبدة والسكر معا حتى تصبح خفيفة. أضف البيض ورائحة الفانيليا واحفظها جيداً. امزج الميدا مع الملح وشريان الشيكولاتة وعين الجمل. أضف هذه الأشياء إلى خليط الزبدة واحلطها بشكل طفيف حتى تصبح ممتزجة. قم بتنقييم الخليط إلى 2 جزء. قم بتزييت طبق المقرمشات وأضف ملعقة ملائعة من $\frac{1}{2}$ الخليط إلى الطبق، واترك مسافة بينها. ضع طبق المقرمشات على الرف السفلي في الفرن. اضغط على شوربة وجية خفيفة/ حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 74، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتنقلب الويسكيوت بعد 2 دقيقة واتركه يبرد بالكامل على الحامل الشيكلي. كرر العملية مع الخليط المتبق. قم بتخزينه في حاوية محكمة ضد الماء.

قوائم تلقائية

نان كاتاي	البرنامج 72
	عدد وحدات نان كاتاي: 16 حبة نان كاتاي
ملاحظة: يُنصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألuminium/الستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.	
المكونات	
مسحوق الكاراداموم $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة	ميدا $\frac{1}{2}$ كوب
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 33 دقيقة.	صودا الخبز $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة
	سمن الغنم $\frac{3}{2}$ كوب
	سكر $\frac{1}{2}$ كوب

أخلط الميدا مع الصودا. أخفق الزبدة مع السمن حتى تصبح خفيفة. أضف مسحوق الكاراداموم والزعفران/اللون. أضف الميدا واعجن قليلا حتى يتمزج الخليط مع بعضه جيدا. (إذا كان الخليط لزجا، احتفظ به معطر في الثلاجة لمدة 15 دقيقة حتى يصبح مثل العجينة الطيرية). قم بتنقسم الخليط إلى 16 جزء. قم بتشكيل 8 أجزاء إلى دوائر وقم بتسويتها قليلا. قم بتنططين طبق المقرمشات بورق الالuminium مع تزيينه بورق الالuminium. ضع قطع نان كاتاي التي تم تشكيلها عليه. قم بتشكيل علامة زائد بالسكنين على كل قطعة النان/الخطاطي. ضع طبق المقرمشات على الرف السفلي وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 72، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية الخليط. قم بتبريد قطع النان/الخطاطي وتخزينها في وعاء محكم ضد الهواء.

الملحق	البرنام 73
	عدد القطع: 25 قطعة
ملاحظة: يُنصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألuminium/الستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.	
المكونات	
بيستا 4 ملاعق كبيرة، مبيض وقطع إلى شرائح رفيعة	سمن الغنم $\frac{1}{4}$ كوب
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 22 دقيقة.	مسحوق سكر $\frac{1}{4}$ كوب
	مسالا لين البادام 2 ملعقة صغيرة
	ميدا 1 كوب

أخفق السمن والسكر معا حتى تصبح خفيفة. أضف الميدا واعجنها قليلا لعمل عجينة. (إذا كانت العجينة قابلة للنفخ، فأضف قطرات طفيفة من الـbaking powder). إذا كانت لزجة، فاحفظها في الثلاجة لمدة 20-15 دقيقة). قم بفرد العجينة إلى رقائق بسمك $\frac{1}{4}$ سم. قم برش البيستا في الأعلى واضغط عليها برفق لتنانصق. قم بتنطط العجينة الرقيقة إلى قطع بسكويت مستديرة 4 سم. قم بتنجيم العجينة الزائدة وفردها وقطعها مرة أخرى. قم بتنططين طبق المقرمشات بورق الالuminium. قم بتزيينه بورق الالuminium وترنـب $\frac{1}{2}$ البيستا. ضع الطبق على الرف السفلي في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج تلقائية 73، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية البسكويت. قم بتبريديه بالكامل وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء.
--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عندما يصبح الكيك بلون بني ذهبي من أعلى، قم بتنطعية الصينية قليلاً بورق الومبتيوم. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريد الكيك على الرف لمدة 10 دقائق. وأخرج الصينية وقم بتبريدها بالكامل وقبل التقطيع والتقديم.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صينية كيك مستديرة 22 سم بالزيت وتبطين القاعدة بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبر (باكنج بودر) والملح. أضف الفواكه وأمزجها جيداً. أخفق الزبدة والسكر والبيض معاً حتى تصبح خفيفة ومنفوشة. أضف الرانحه. امزج برفق الميدا مع اللين. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة. اضغط على الخليط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 70، واضغط على البدء/الضبط. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

المكونات	البرنامـج 71 كـيك بـجوز الـهـند
الملحق	

4، مفصولة	البيض	لين
1 ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)	سكر
1 ملعقة صغيرة	رائحة الفانيليا	زبدة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة و 10 دقائق	(باستنـاء وـقت التـسخـين الأولى)	روا
		جوز هـنـد مجـفـف

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عندما يصبح الكيك بلون بني ذهبي من أعلى، قم بتنطعية الصينية قليلاً بورق الومبتيوم. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، اترك الكيك على الرف الشوكى لبرد لمدة 20-15 دقيقة. أخرج الكيك وقم بتبريده بالكامل قبل التقطيع.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صينية كيك 22 سم بالزيت. قم بتبطين القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت. قم بسكب اللين. أضف السكر، وقم بتقليله حتى يذوب. أضف الزبدة والروا. امزجها جيداً واتركها جانباً لتبرد. وعندما يبرد الخليط، أضف جوز الهند المجفف. أخفق صفار البيض. أضف مسحوق الخبر (باكنج بودر) والفانيليا ثم امزجها. أخفق بياض البيض بقوة وقم بمزجه برفق في خليط الكيك. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كـيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 71، واضغط على البدء/الضبط. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

قوائم تلقائية



فطيرة الزبيب

البرنامج 69

عدد القطع: 6 قطعة

المكونات

ميدا	1 كوب	راشة الفانيليا	1/2 ملعقة صغيرة
زبيب	1/4 كوب	مسحوق القرفة	1 ملعقة صغيرة
مسحوق خبز (باكنج بودر)	1 ملعقة صغيرة	خثارة اللبن	1/4 كوب، مخفوق حتى أصبح ناعماً
زبدة	1/4 كوب	وقت الطهي الإجمالي المترافق	36 دقيقة.
سكر بنى	1/2 كوب	(باستثناء وقت التسخين الأولى)	
بيض	1		

الخطوة 2

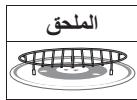
بعد انطلاق الصافرات، ضع الأكواب على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عندما تصبح قطع المافين بنية ذهبية من أعلى، قم بتنطحنتها بورق الومبليوم. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قم بتدريج المافين لمدة 10 دقائق. أخرج المافين من الأكواب وقدمه ساخناً أو بارداً تماماً وقم بتخزينه في وعاء.

الصافرة

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

الخطوة 1

قم بدهن 6 أكواب فطيرة مافين كبيرة بالزبدة. قم بمزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر) وقم بتنقلبيه في الزبيب. اخفق الزبدة والسكر والبيض معًا حتى تصبح خفيفة. اخفق راشة الفانيليا ومسحوق القرفة. امزج رفقاً خليط الميدا بالتبادل مع خثارة اللبن. قم بسكب الزبدة في الأكواب المعدة. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 69، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ الفرن على التسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.



كيك بالفاواكه

البرنامج 70

المكونات

ميدا	2 أكواب	البيض	2 ملعقة صغيرة
مسحوق خبز (باكنج بودر)	2 ملعقة صغيرة	راشة البرتقال	1 ملعقة صغيرة
ملح	1/4 ملعقة صغيرة	لبن	1 كوب، مقطع
فاواكه مجففة وجوز	1/2 كوب	وقت الطهي الإجمالي المترافق/1 ساعة و 10 دقائق	1/2 كوب
زبدة		(باستثناء وقت التسخين الأولى)	
مسحوق سكر			

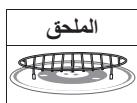


البرنامج 67 كيك بالبرتقال (مع القرفة)
صحن كعكة قطره 22-20 سم

المكونات

عصير برتقال (بدون إضافة السكر) 100 مل	طبقة الزيينة	1 كوب	ميدا
2 ملعقة كبيرة سكر	مسحوق القرفة	1 ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)
2 ملعقة صغيرة	مسحوق سكر	1/4 كوب	زبدة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.	3/4 كوب	مسحوق سكر
		2	البيض
		2 ملعقة صغيرة	قشر البرتقال

قم بدهن طبق كيك 20-22 سم من الاستخدام في الميكروويف بالزيت مع تبطين القاعدة بورق زبدة مدفون بالزيت، امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر)، اخفق الزبدة حتى تصبح ناعمة، أضف السكر والبيض وقشر البرتقال واحفظها حتى تصبح ناعمة وخفيفة، اضف الميدا بالتناوب مع عصير البرتقال وامزجه جيداً، قم بسك الخليط في الطبق المعد، امزج السكر الخاص بطبقة الزيينة مع القرفة وقم برشه في الأعلى، اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 67، واضغط على البدء/الضبط، عند الانتهاء، اتركها دون تحريكها لمدة 10 دقائق (قد تبدى حواف الكيكة رطبة قليلاً لكنها ستجف خلال وقت الانتظار)، اترك الطبق يبرد تماماً، اقلبها في طبق وقدتها مقطعة إلى قطع.



البرنامج 68 كيك بالزبدة
صحن كعكة قطره 22 سم

المكونات

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

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتنقطيع الكيك بعد 10 دقائق، واتركه يبرد بالكامل قبل تقطيعه إلى قطع، ملاحظة: في حالة حدوث تحمير للكيك قبل انتهاء زمن الطهي، ضع قطعة من ورق الألومنيوم على أعلى الصينية واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	قم بدهن صينية كيك مستديرة 20-22 سم بالزيت وتبطينها بورق زبدة، قم بدهن الورق بالزيت، امزج الميدا مع مسحوق الخبز (باكنج بودر) والملح، اخفق البيض مع الزبدة حتى يصبح منفوشاً، أضف البيض واحدة تلو الأخرى، واحفظه جيداً بعد كل إضافة، قم بخفق الرائحة، قم بسكها في الميدا واللبن، قم بسك الخليط في الصينية، اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 68، واضغط على البدء/الضبط، سيدرا الفرن بالتسخين الأولى، لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامج 65	كعك بالشيكولاتة
زيادة مذابة	عده القطع: 12 قطعة	
كوكوا		كعك بالشيكولاتة
ميديا		
مسحوق خبز (باكنج بودر)		
سكر مسحوق/قوالب		
زيادة كبيرة		
عين جمل مقطع		
البيض	1/2 كوب	
رائحة الفانيليا	3 ملعقة كبيرة	
ملعقة صغيرة	3 كوب	
وقت الطهي الإجمالي المترافق/6 دقائق.	1/2 ملعقة صغيرة	
	1 كوب	

قم بتثبيطين قاعدة طبق مربع 20 سم أمن الاستخدام في الميكروويف بورق زبدة. قم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. قم بمزج الكوكوا مع الزبدة المذابة الساخنة واتركها جانباً لتجف.
قم بمزج الميدا مع سكر مسحوق الخبز (باكنج بودر) و 1/4 كمية عين الجمل.
اخفق البيض مع رائحة الفانيليا وامزجه مع الزبدة والكوكوا. أضف الخليط إلى الميدا وامزجها حتى تصبح مخلوطة جيداً. قم بسكبها في الطبق المعد. قم برش عين الجمل المتبقى في الأعلى.
ضع الطبق في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 65، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق.
واترك الطبق ليبرد تماماً.
اقلبها في طبق وقم بتنقطيعها إلى قطع.

المكونات	البرنامج 66	كيك بالشيكولاتة بدون بياض
ميديا	صحن كعكة قطره 20 سم	
سكر مسحوق/قوالب		
صودا الخبز		
كوكوا		
زيت		
خل أبيض	1 كوب	
لبن	1 كوب	
رائحة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة	
ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة	
وقت الطهي الإجمالي المترافق/4 دقيقة 30 ثانية.	3 ملعقة كبيرة	
	5 ملعقة كبيرة	

قم بتثبيطين قاعدة طبق مستدير 22-22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف بورق الزبدة وقم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. امزج الميدا والسكر والصودا والكوكوا معاً.
اخفق 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 شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 66، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركها لمدة 5 دقائق.
واترك الطبق ليبرد تماماً.
اقلبها في طبق وقدمها مقطعة إلى قطع. (يمكن تزيين الكيكة بسكر تذليج بعد تبریدها، حسب الرغبة.)

**الملحق****البرنامج 63 كير بالجزر**

عدد الحصص: 4-6

المكونات

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

قم بتفصير الجزر وبشره. ضعه في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر). قم بتنغطيته وضعيه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 63، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبریدها واخلطها حتى تصبح ناعمة، باستخدام بعض اللبن. قم باضافة اللبن المتبقى، واللبن المكثف ومسالا لين البدام. أضف الشارولي. تقدم مبردة.

**الملحق****البرنامج 64 كوباني كا ميتا**

عدد الحصص: 6

المكونات

مشمش مجفف	سكر
كوب	القليل
لوز مقطع إلى شرائح ومببرض	
200 جم	

قشدة طازجة للتقديم

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/9 دقائق.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر وامزج الخليط جيداً وضعيه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). عند الانتهاء قم بتبریده في الثلاجة. يُقدم مع القشدة الطازجة، المزينة بشرائح اللوز.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بندع المشمش في 2 كوب من الماء لمدة 4-5 ساعات. قم بإزالة البذور من المشمش وأعد الفاكهة إلى سائل النقع. اسكبه في طبق مستدير بقطر 22 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتنغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 64، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامـج 61	كيسار بهـت
الملحق	عدد الحصص: 6-8	
أرز بسمتي		
ماء		
لبن		
سكر		
ماء		
زبـيب	1 كوب	1 ملعقة صغيرة
سـمن الغـنم	½ كوب	½ كوب
زعـفران	1 كوب	½ كوب
3 ملعـقة كبيرة	1 كوب	1 ملعقة كبيرة
وقـت الطـهي الإجمـالي المـتـرـفـع	1 ½ كوب	39 دقيقة.
وقـت الطـهي الإجمـالي المـتـرـفـع	1 كوب	دقيقة.

الخطوة 1	الخطوة 2	الصافرة
قم بغسل الأرز وتصفيته ونفعه في 1 ½ كوب ماء و 1 كوب لبن لمدة 15 دقيقة. وامزج السكر مع 1 كوب من الماء. قم بتنقـع الزعـفران في 1 ملعـقة صغيرة من اللبن السـاخـنـ وـاطـحـهـ. ضـعـ الأـرـزـ معـ مـاءـ النـقـعـ وـالـلـبـنـ فـيـ إـنـاءـ عـمـيقـ آمـنـ الـاستـخـدـامـ فـيـ الـمـيـكـرـوـوـفـ بـسـعـةـ 2 لـترـ. ضـعـهـ فـيـ الـفـرنـ. اـضـغـطـ عـلـىـ شـورـبـةـ وـجـةـ خـفـيـفـةـ/ـحـلـوـيـاتـ/ـكـيـكـ، وـاـضـغـطـ عـلـىـ أـعـلـىـ/ـأـسـفـلـ لـتـحـدـيدـ بـرـنـامـجـ قـوـاـمـ تـلـقـائـيـةـ 61ـ، وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـءـ/ـالـضـبـطـ.	بعد اـنـطـلـاقـ الصـافـرـاتـ، أـضـفـ مـحـلـولـ السـكـرـ وـسـمـنـ الـغـنـمـ وـالـزـبـيبـ. اـمـزـجـهـ جـيـداـ وـضـعـهـ فـيـ الـفـرنـ. اـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـءـ/ـالـضـبـطـ. عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ، اـنـرـكـهـ مـنـطـاءـ لـمـدـةـ 10 دـقـائقـ. أـضـفـ الـزـعـفرـانـ وـاـمـزـجـهـ جـيـداـ. تـقـدـمـ سـاخـنـةـ.	انتـظـرـ حـتـىـ اـنـطـلـاقـ الصـافـرـاتـ (بعد 25 دقيقة من البدء).

المكونات	البرنامـج 62	عدـدـ الـحـصـصـ: 4-6
الملحق	كـيـرـ بـالـسـمـيـاـ	
لـبـنـ		
سـمـيـاـ مـحـمـرـةـ*		
سـكـرـ		
مـسـحـوـقـ الـكـارـدـاـمـوـمـ		
جـوـزـ الـكـاشـيـوـ المـقـلـيـ وـالـزـبـيبـ حـسـبـ الـمـذـاقـ		
*استـخدـمـ السـمـيـاـ الـتـيـ تحـمـلـ عـلـامـةـ "ـمـحـمـرـةـ"ـ أوـ "ـمـحـمـصـةـ".		
وقـتـ الطـهيـ الإـجمـالـيـ المـتـرـفـعـ	750 مـلـ	20 دـقـائقـ.

الخطوة 2	الخطوة 1	الصافرة
بعد اـنـطـلـاقـ الصـافـرـاتـ، أـضـفـ السـمـيـاـ وـقـمـ بـمـزـجـهـ جـيـداـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـءـ/ـالـضـبـطـ. عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ، أـضـفـ السـكـرـ وـمـسـحـوـقـ الـكـارـدـاـمـوـمـ، اـمـزـجـهـ جـيـداـ وـقـمـ بـتـزـيـيـنـهـ بـالـجـوـزـ وـالـزـبـيبـ.	قم بـسـكـبـ الـلـبـنـ فـيـ إـنـاءـ عـمـيقـ آمـنـ الـاستـخـدـامـ فـيـ الـمـيـكـرـوـوـفـ. (أـدـىـ سـعـةـ 2 لـترـ). ضـعـهـ فـيـ الـفـرنـ. (لاـ تـقـمـ بـالـنـغـطـةـ). اـضـغـطـ عـلـىـ شـورـبـةـ وـجـةـ خـفـيـفـةـ/ـحـلـوـيـاتـ/ـكـيـكـ، وـاـضـغـطـ عـلـىـ أـعـلـىـ/ـأـسـفـلـ لـتـحـدـيدـ بـرـنـامـجـ قـوـاـمـ تـلـقـائـيـةـ 62ـ، وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـءـ/ـالـضـبـطـ.	انتـظـرـ حـتـىـ اـنـطـلـاقـ الصـافـرـاتـ (بعد 10 دقائق من البدء).



البرنامج 59
عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق كاسترد*
لبن
سكر
*نكهة الجبنة من اختيارك
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة 40 ثانية.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، أضف مسحوق الكاسترد للأرز وامزجه جيداً. ضعه في الفرن وأضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف السكر وامزجه جيداً واتركه مغطى حتى يبرد. قم بتبریده في الثلاجة. يُقدم مع سلطة الفواكه أو الحلويات الأخرى حسب الحاجة.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	امزج مسحوق الكاسترد مع $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة لبن الميكرويف. (أدنى سعة $\frac{1}{2}$ لتر). ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنفسية). اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 59، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 60 لادو بالحمص

عدد الحبات الناتجة: 15 حبة لادو
ملاحظة: يُنصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألومنيوم/الإستainless ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

جوز الكاشيو المحمّر 2 ملعقة كبيرة ، مقطع إلى قطع صغيرة	الصافرة	الخطوة 1
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/25 دقيقة.		

حمص
دقيق قمح
مسحوق سكر
سمن الغنم
مسحوق جوز الطيب

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، قم بتقطيعها جيداً وتوزيعها بالتساوي. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبریدها بالكامل. أضف بقية المحتويات واعجنها لعمل عجينة. قم بتقسيمها إلى 15 جزء واجعلها على شكل قطع لادو.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 14 دقيقة من البدء)	قم بمزج الحمص مع دقيق الذرة. قم بتوزيعه بالتساوي على طبق المقرمشات. ضعه على الرف السفلي في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 60، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامـج 57	حلاوة بالجزر	عدد الحصص: 4-6
الملحق			
			
مسحوق الكارادامون ½ ملعقة صغيرة	500 جم	جزر، يفضل أن يكون بلون وردي	
جوز وزبيب للتزيين	½ كوب	سكر	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة 30 ثانية.	200 جرام، مفتوحة	كوفا حلاوة	
	4 ملعقة كبيرة	سمن الغنم	

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بتفشير الجزر وبشره. ضعه في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكروويف. (22-25 سم) إذا كنت تستخدم مجموعة متنوعة من الجزء البرتقالي، فقم برش 1 ملعقة كبيرة من الماء عليه. قم بتنغطيته. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 57، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات، (بعد 6 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر والكوفا وسمن الغنم. امزجها جيداً وقم بنشرها بشكك متساوي في الطبق. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتنغطية). اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق. ثم قم بتقليلها في مسحوق الكارادامون وتزيينها بالجوز والزبيب. تُقدم ساخنة أو باردة.

المكونات	البرنامـج 58	كير بالأرز	عدد الحصص: 3-4
الملحق			
			
جوز الكاشيو ولوز وزبيب للتزيين	3 ملعقة كبيرة	أرز بسمتي	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة.	650 مل	لين	
	½ علبة	لين مكثف	
	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكارادامون	

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بغسل الأرز وانقعه في ماء لمدة 30 دقيقة، وقم بتصفيته ووضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أذني سعة 1 ½ لتر) واضف اللين (في درجة حرارة الغرفة). لا تقم بالتنغطية. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 58، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات، (بعد 7 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف اللين المكثف عند الانتهاء، أضف اللين المكثف ومسحوق الكارادامون والجوز والزبيب. إذا كان الكير سميكاً للغاية، فأضف بعد اللين لضبطه السماكة. يُقدم ساخناً أو بارداً.

حلويات/كيك

▷ /
Start/Set



▽

△



Soup/Snack
Dessert/Cake

اضغط على البدء/الضبط.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 67 إلى 77.

اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك.



البرنامج 56 حلوة سوجي

عدد الحصص: 4

المكونات

لون طعام أحمر برتقالي القليل، اختياري

جوز الكاشيو المحممر والزبيب للتزين

وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقيقة 20 ثانية.

1/2 كوب

3/4 كوب

1/2 ملعقة كبيرة

1/2 كوب

1 ملعقة صغيرة

سوجي/راوا محمصة قليلا

سكر

سمن الغنم

ماء

مسحوق الكارداموم

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بالتقليب جيداً واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتقطيعها لمدة 10-8 دقائق. وامزجها مع جوز الكاشيو والزبيب. تقدم ساخنة أو في درجة حرارة الغرفة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	ضع كافة المقادير باستثناء جوز الكاشيو والزبيب في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. امزج الخليط جيداً ووضعه في الفرن، من دون تقطيع. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 56، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائیة



ذرة پالتواپل

عدد الحصص: 4

البرنامج 54

المكونات

3 ملعقة كبيرة زبدة	½ كوب	مهروس الطماطم
¼ كوب، مفروم بصل	2 ملعقة كبيرة	ميديا
2 ملعقة صغيرة، مفروم ثوم	½ ملعقة صغيرة	سكر
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)		ملح حسب المذاق
1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	1 كوب	ماء
كاسوري ميتى	1 كوب	بذور الذرة الحلوة المطبوخة
1 ملعقة صغيرة		
فتشدة طازجة		
¼ كوب		
وقت الطهي الإجمالي المترافق/9 دقائق.		

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الذرة، قليه جيداً وضعيه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء قم بتنقليب القشدة به وقدمه ساخناً على تنوست.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد) 5 دقائق من البدء	قم بمزج مهروس الطماطم مع الميدا وقم بالتقليب حتى تصبح ناعمة. أضف السكر والملح والماء والذرة الحلو. ضع الزبدة في طبق مستدير 20-18 سم أمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل والثوم ومسحوق الفلفل الحار وتوابل كاسوري ميتي. امزح الخليط جيداً وضعيه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/ حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 54، واضغط على البدء/الضبط.



كعك إيدلي راوا
عدد حبات الإيدلي: 8

البرنامـج 55

المكونات

1 كوب	خلط كعك إيدلي راوا
½ كوب	خثارة اللبن
2 ملعقة كبيرة، مقطعة	أوراق كزبرة

وقت الطهي الإجمالي المتوقع 3/4 دقيقة 40 ثانية.

قم بتحضير العجينة المضروبة حسب التعليمات على العبوة.
احتفظ بها جانباً لمدة 10 دقائق. قم بتنزيل أطباق الإيدلبي آمنة الاستخدام في الميكروويف وأملأها بالزبدة. قم بسكب $\frac{1}{4}$ كوب من الماء الساخن المغلي في قاعدة قدر البخاري للإيدلبي ضع أطباق الإيدلبي به.
قم بالتنفسة باستخدام عطاء ثم ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 55، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتنزيلها لمدة 2 دقائق.
قم بخراجها من الأطباق وقدمها ساخنة مع الشوربة.



ألو بوها 53 البرنامج

عدد الحصص: 3-4

المكونات

3-2، مقطع القليل	فلفل أخضر حار أوراق الكاري عصير ليمون حسب المذاق جوز هند مبشور أوراق كزبرة، مقطعة	2 أكواب 1 كوب $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملعقة كبيرة 3 قطعة $\frac{1}{2}$ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بوها بسلك متوسط مكعبات بطاطس مطبوخة* مسحوق الكركم ملح حسب المذاق سكر حسب المذاق زيت قرنفل قرفة بصل
<p>*قوائم تلقانية - البرنامج 45: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع 8 دقائق.</p>			

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البوها وامزجه جيداً. قم بتنعيمه ب باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وجوز الهند المبشور وأوراق الكزبرة. امزج جيداً وقدمها ساخنة.	انظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بنقع البوها في ماء حتى تصبح طرية لكن لا تكون ضعيفة. قم بعصير الماء الزائد وافرده 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 شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 53، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



البرنامج 51 سجق

عدد الحصص: 2

ملاحظة: ينصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألومنيوم/الستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

سجق مجده (يشترى من المتجر) 150 جم

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.

أخرج السجق من المجمد وقم بفك تجميده حسب التوجيهات على العبوة. ادهن طبق المقرمشات بـ 1 ملعقة كبيرة من الزيت. ضع السجق عليه وادهنه بالزيت. ضع الطبق على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 51، واضغط على البدء/الصبيط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.



البرنامج 52 أوباما

عدد الحصص: 3

المكونات

السمن/الزيت 2-4 ملاعق كبيرة

500 مل 200 جم

ماء خليط أوباما (يشترى من المتجر)

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق 30 ثانية.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط أوباما وسمن الغنم. امزجه جيداً. قم بتنغطيمه وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الصبيط. 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 شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 52، واضغط على البدء/الصبيط.



البرنامج 49 توست الجبنة الحار

عدد الحصص: 2

ملحوظة: يُنصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألومينيوم/الإستainless ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

الملحق	الخطوة 1	الخطوة 2
	<p>4 شرائح، (حجم قياسي) 4 ملعقة كبيرة، مشورة</p> <p>فلفل أخضر حار</p> <p>ثوم</p> <p>لبن</p> <p>جبنه شيدر/مودزريلا</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المترافق/5 دقائق 30 ثانية.</p>	<p>4 ملعقة كبيرة 2 فص، مقطع</p> <p>1، مقطع</p> <p>جبنه شيدر/مودزريلا</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المترافق/5 دقائق 30 ثانية.</p>

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انتطاق الصافرات، قم بقليل شرائح الجبنه على طبق المقرمشات. قم برش 1 ملعقة كبيرة من الجبنه المشورة على كل شريحة. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخنا.</p>	<p>انتظر حتى انتطاق الصافرات (تنطاق الصافرة بعد 3 دقائق و30 ثانية من البدء)</p>	<p>قم بطحون الثوم مع الفلفل الحار الأخضر وامزجه مع الجبنه المعدة للفرد.</p> <p>ضع شرائح الجبنه على طبق المقرمشات. ضعه على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 49، واضغط على البدء/الضبط.</p>



البرنامج 50 بيتزا

عدد الحصص: 1

ملحوظة: يُنصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألومينيوم/الإستainless ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

الملحق	الخطوة 1	الخطوة 2
	<p>قاعدة بيتزا (شترى من المتجر)</p> <p>صوص البيتزا</p> <p>طبقه الزينة</p> <p>خضار مطبوخ/بانير/دجاج</p> <p>بصل مقطع وفلفل</p>	<p>3 ملاعق كبيرة، مشورة</p> <p>جبنه البيتزا</p> <p>زيت للدهن</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المترافق/15 دقيقة.</p> <p>(باستثناء وقت التسخين الأولى)</p>

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انتطاق الصافرات، ضع طبق المقرمشات مع البيتزا على الرف العلوي في الفرن. اضغط على البدء.</p> <p>عند الانتهاء، قدمها ساخنا.</p>	<p>انتظر حتى انتطاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).</p>	<p>قم بدهن طبق المقرمشات بالزيت وضع قاعدة البيتزا عليه. قم برش الصوص في الأعلى، مع ترك 1 سم هامش حوله. قم برش الجبنه على الصوص. قم بترتيب الخضروات المطبوخة من اختيارك أو الباينر أو الدجاج المطبوخ على الجبنه. قم بالتزين بالبصل المقطع والفلفل. قم بدهن الحافة بالزيت وقم برش بعض الزيت عليها من أعلى. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 50، واضغط على البدء/الضبط. سيدأ الفرن بالتسخين الأولى. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولى.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قواعد تلقائية

المكونات	المكونات	البرنامـج 47	مـكعبات الخبـز بالـمرق	الـملـح
مـكعبات خـبـز زيـت ملـح	3 مـلـعـقة صـغـيرـة 1/2 مـلـعـقة صـغـيرـة	3 أـكـواب، مـكـدـسـة	2 مـلـعـقة صـغـيرـة، اختـيـاري	ثـوم مـقـطـع

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقيقة 20 ثانية.

الخطوة 1	الصـافـرة	الخطوة 2
قم بـقطـيعـ شـرـائحـ خـبـزـ قـبـيلـ التـحـضـيرـ بـمـقـدـارـ 3ـ يـوـمـ لـعـمـلـ مـكـعـبـاتـ 1ـ.ـ5ـ سـمـ وـالـحـصـولـ عـلـىـ 3ـ أـكـوابـ مـكـدـسـةـ مـنـ الـمـكـعـبـاتـ.ـ اـمـزـجـهـ بـالـزـيـتـ وـالـلـوـمـ وـالـمـلـحـ.ـ قـمـ بـفـرـدـهـاـ فـيـ طـبـقـ عـرـيـضـ أـمـنـ الـاسـتـخـادـ فـيـ الـمـيـكـرـوـوـيفـ.ـ ضـعـهـ فـيـ الـفـرـنـ.ـ اـضـغـطـ عـلـىـ شـورـبـةـ وـجـبـةـ خـفـفـةـ/ـحـلـوـيـاتـ/ـكـيـكـ،ـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ أـعـلـىـ/ـأـسـفـلـ لـتـحـدـيدـ بـرـنـامـجـ قـوـاـمـ تـلـقـائـيـةـ 4ـ7ـ،ـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـ/ـالـضـبـطـ.	انتـظـارـ حـتـىـ اـنـطـلـاقـ الـصـافـرـاتـ (ـبـعـدـ 3ـ دـقـائقـ مـنـ الـبـدـ)	بعد اـنـطـلـاقـ الـصـافـرـاتـ،ـ قـمـ بـالـتـقـلـيـبـ جـيـداـ،ـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـ/ـالـضـبـطـ.ـ عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ،ـ اـتـرـكـهـ يـبـرـدـ تـامـاـ،ـ (ـخـالـلـ هـذـهـ الـفـرـةـ سـيـصـبـحـ مـقـرـمـشـاـ).ـ قـمـ بـتـقـديـمـهـاـ مـعـ الـشـورـبـةـ وـجـبـةـ خـفـفـةـ.ـ *ـ يـعـطـيـ الرـغـيفـ الـفـرـنـسـيـ وـالـخـبـزـ الـمـقـطـعـ إـلـىـ شـرـائحـ رـفـيـعـةـ نـتـائـجـ جـيـدةـ فـيـ هـذـهـ الـوـصـفـةـ.

المكونات	البرنامـج 48	الـملـح
حمـصـ مـلـحـ سـكـرـ حـمـضـ السـتـرـيكـ مـاءـ صـوـدـاـ الـخـبـزـ مـاءـ سـاخـنـ لـلـغـاـيـةـ تـوـابـلـ زـيـتـ	عدد الحصص: 3-4	دوـكـلاـ

1 كوب حـمـصـ
1 مـلـعـقة صـغـيرـة مـلـحـ
1 مـلـعـقة صـغـيرـة سـكـرـ
1 مـلـعـقة صـغـيرـة حـمـضـ السـتـرـيكـ
1/4 كوب مـاءـ
2 مـلـعـقة كـبـيرـةـ صـوـدـاـ الـخـبـزـ
ماء سـاخـنـ لـلـغـاـيـةـ
تـوـابـلـ
زيـتـ

بـذـورـ مـوـسـتـارـدـ
بـذـورـ الـكـمـونـ
فـلـلـأـخـضـرـ حـارـ
أـورـاقـ الـكـارـيـ
ماءـ سـاخـنـ

1/2 مـلـعـقة صـغـيرـة
1/2 مـلـعـقة صـغـيرـة
2، غـرـينـ
الـقـلـيلـ
1/3 كـوبـ

وقـتـ الطـهـيـ الإـجـمـالـيـ المـتـوـقـعـ/ـ5ـ دـقـائقـ 30ـ ثـانـيـةـ.

قم بـدهـنـ طـبـقـ مـسـتـدـيرـ 18ـ سـمـ أـمـنـ الـاسـتـخـادـ فـيـ الـمـيـكـرـوـوـيفـ بـالـزـيـتـ.ـ دـهـنـ الـوـرـقـ بـالـزـيـتـ.
امـزـجـ الـحـمـصـ مـعـ الـمـلـحـ وـالـسـكـرـ وـحـمـضـ السـتـرـيكـ.ـ أـضـفـ المـاءـ وـاـمـزـجـهـ جـيـداـ،ـ يـصـبـحـ نـاعـمـاـ.ـ قـمـ بـتـذـوـيـبـ
الـصـوـدـوـ فيـ مـاءـ شـدـيدـ السـخـوـنـ وـأـضـفـهـ إـلـىـ خـلـيـطـ الـحـمـصـ.ـ اـمـزـجـهـ جـيـداـ (ـسـوـفـ بـرـيـطـ الـخـلـيـطـ الـمـضـرـوبـ بـسـرـعـةـ)ـ وـقـمـ بـسـكـيـبـهـ فـيـ الـطـبـقـ الـمـدـهـوـنـ بـالـزـيـتـ.ـ ضـعـهـ فـيـ الـفـرـنـ.ـ اـضـغـطـ عـلـىـ شـورـبـةـ وـجـبـةـ خـفـفـةـ/ـحـلـوـيـاتـ/ـكـيـكـ،ـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ أـعـلـىـ/ـأـسـفـلـ لـتـحـدـيدـ بـرـنـامـجـ قـوـاـمـ تـلـقـائـيـةـ 4ـ8ـ،ـ وـاـضـغـطـ عـلـىـ الـبـدـ/ـالـضـبـطـ.ـ عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ،ـ قـمـ بـتـرـيـدـ الـدـوـكـلاـ،ـ وـأـخـرـجـهـ فـيـ طـبـقـ وـقـمـ بـتـنـقـطـيـعـهـاـ إـلـىـ أـجـزـاءـ.
قم بـتـحـضـيرـ التـوـابـلـ (ـالـنـانـكـاـ)،ـ وـاـمـزـجـهـ مـعـ مـاءـ سـاخـنـ وـاسـكـبـهـاـ بـشـكـلـ مـتـسـاـوـيـ عـلـىـ الـدـوـكـلاـ.ـ اـتـرـكـهـ جـانـبـاـ لـمـدـةـ 20ـ دـقـيقـةـ عـلـىـ الـأـقـلـ.ـ وـقـدـمـهـاـ مـزـيـنـةـ بـجـوـزـ الـهـنـدـ الـمـبـشـورـ وـأـورـاقـ الـكـزـبـرـةـ.



طهي البطاطس 45

المكونات

البطاطس 4، وزن إجمالي حوالي 500 جرام

وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7 دقائق.

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بغسل البطاطس قم بوخزها جميغاً بشوكة. ضعه الخليط في صينية دوارة ثم ضعها في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 45، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بتكليب البطاطس واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بلفها في قطعة قماش نظيفة واتركها جانبًا لمدة 10 دقائق. قم بنقشيرها واستخدمها في وجبات الكاري والشريح والوصفات الأخرى التي تتطلب بطاطس مسلوقة. ويمكن تخزينها في الثلاجة لمدة 3 أيام والاستخدام حسب الطلب.



كعك إيديلي 46

عدد الحصص: 2

المكونات

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

وقت الطهي الإجمالي المتوقع 2 دقيقة 45 ثانية.

قم بسكب $\frac{3}{4}$ كوب من الماء الساخن المغلي في الحاوية السفلية للقدر البخاري. ضع الأطباق عليه وقم بتنطحيفتها. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 46، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أخرجها. اترك كعكات الإيديلي تبرد لمدة 3-2 دقيقة. قبل إزالتها من الأطباق. تقدم ساخنة مع الشوتشي/السامبار.
--

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	البرنامح 43	عدد الحصص: 4
dal مطبوخ ومهروس ماء طماطم	2 ملعقة كبيرة 2 أكواب	DAL حسب المذاق عصير الليمون توابل
مهروس الطماطم مسحوق الراسام أوراق الكاري	1 ملعقة كبيرة 2 ملعقة كبيرة	1 ملعقة كبيرة، مقطعة إلى قطع $\frac{1}{4}$ سم 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق القليل
أوراق الكاري	20 دقيقة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقيقة 20 ثانية.

امزج الدال جيداً مع الماء. أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون ومقادير التوابل. اسكب خليط الدال في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف (أدنى سعة 1 $\frac{1}{2}$ لتر) (لا تقم بتغطية). ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 43، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون. قم بتحضير التوابل (تادكا/باجار) وأضفها. امزج الخليط جيداً وقدمه ساخناً مزياناً بأوراق الكزبرة.

المكونات	البرنامح 44	عدد الحصص: 4
باذلاء خضراء بطاطس بصل زنجبيل فلفل أحمر حار مسحوق الكمون مسحوق الكزبرة مسحوق القرفة	150 جم صغيرة، مبشورة 1 حجم متوسط، مقطعة 2 سم شرائح (قم تقطيعه) 1، مقطع ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة	2 أكواب ماء/مرق خضروات بالاك ورقة، مقطعة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة ملح وفلفل وعصير ليمون للتقديم وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 20 ثانية.

الخطوة 1	الخطوة 2	الصافرة
ضع البازلاء الخضراء والبطاطس والبصل والزنجبيل والفلفل الحار الأخضر وجميع المساحيق في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكرويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف الماء أو المرق. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعيه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 44، واضغط على البدء/الضبط.	بعد انتلاق الصافرات، أضف البالاك والنعناع وأوراق الكزبرة. قم بتغطيته وضعيه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريد الخليط. قم بذع الزنجبيل وتخلص منه. قم بمزح الشوربة وأضف 1 كوب أو أكثر من الماء أو المرق. أضف الملح والفلفل وعصير الليمون حسب المذاق. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة).	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 17 دقيقة من البدء).



البرنامج 41 شوربة خضار بالدجاج
عدد الحصص: 4

المكونات

فلفل أحمر وأخضر 50 جرام، مقطع إلى قطع 1.5 سم	فلفل أحمر وأخضر 250 جم	شرائح فيليه الدجاج المخللي
مسحوق الفلفل حسب المذاق	3 كوب	ماء/مرق دجاج
صوص الصويا 2 ملعقة صغيرة	½ كوب، مقطع	كرفس
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة.	½ كوب، مقطع	بصل
	ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق
	بروكلي 100 جرام، مقطع إلى أحجام متوسطة	بروكلي
	جزر 50 جرام، مقطع إلى شرائح سماك ¼	جزر

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، أضف جميع الخضروات.</p> <p>قم بتغطيته ووضعه في الفرن. عند الانتهاء أضف الفلفل ومزيد من الملح حسب الحاجة.</p> <p>أضف صوص الصويا (اختياري).</p> <p>تُقدم ساخنة.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)</p>	<p>قم ب搣ط الدجاج إلى مكعبات 2 سم. ضعها في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف الماء/المرق والكرفس والبصل والملح وضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 41، واضغط على البدء/الضبط.</p>



البرنامج 42 شوربة خضار
عدد الحصص: 4

المكونات

لبن قليل الدسم 250 مل	لبن قليل الدسم 250 جم	خلطة خضروات*
* الجزر والفول والبروكلي والمطر والقرع الأصفر والكونكورل وغيره.	ماء/مرق خضار 500 مل	ماء/مرق خضار
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة 20 ثانية.	½ كوب، مفروم 4 فصوص، مفروم	بصل
	½ كوب، مقطع	ثوم
	ملح وفلفل حسب المذاق	كرفس

قم ب搣ط الخضروات إلى مكعبات وقم بفرمها في مفرمة للأطعمة أو خلاط. ضعها في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر).
أضف الماء/المرق، والبصل والثوم والكرفس والملح والفلفل.
قم بتغطية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 42، واضغط على البدء/الضبط.
عند الانتهاء، قم بتنزيلها. خذ حوالي كوب واحد من الخضروات والقليل من سائل الطهي وامزجه حتى يصبح ناعماً. أضفه إلى بقية الشوربة. أضف اللبن. أعد التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة).

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

شوربة/وجبة خفيفة



اضغط على البدء/الضبط.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 58 إلى 66.

اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك.



البرنامج 40
عدد الحصص: 4

المكونات

لبن قليل الدسم 1 كوب	ملح وفلفل حسب المذاق	كزبرة أو بقدونس مقطع للتزيين	فطر عادي 200 جرام، شرائح	بصل مقطع	كرفس مقطع	ثوم مقطع	ماء/مرق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة 20 ثانية.	2 ملعقة كبيرة	2 أكواب	2 ملعقة كبيرة	2 أكواب	2 ملعقة كبيرة	2 أكواب	2 ملعقة كبيرة

ضع جميع المقادير من الفطر إلى الماء/المرق في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (بسعة لا تقل عن 2 لتر). قم بتنطحية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 40، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتنجيد المحتويات حتى تصبح دافئة. قم بمزجها في خلاط. أضف اللبن، (مسقى الغلي) والملح والفلفل. قم بإعادة التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشوربة) وقم بالتزين بالكزبرة أو القدونس.



البرنامج 39

الدجاج المسلوق مع الفجل

عدد الحصص: 4

المكونات



الملحق

1 ملعقة كبيرة

سكر

500 جم

قطع الدجاج
فجل أبيض كبير

400 جم

مرق الحساء (داشى)

300 ملم

صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1.5 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1.5 ملعقة كبيرة من الماء زائد 3 ملاعق صغيرة من الملح كيديل). 3 ملعقة كبيرة

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/39 دقيقة.

قم بتقطيع الفجل الأبيض الكبير إلى أشكال أهلة 2-3 سم، ثم قم بتسوية الحواف. ضع كافة المقادير في طبق عميق. قم بتغطيتها باستخدام الغطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 39، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

المكونات	الملحق	البرنامـج 37	كنبـيرا	عدد الحصصـن: 4										
<table border="1"> <tr> <td>كرفس</td> <td>140 جم</td> </tr> <tr> <td>جزر</td> <td>60 جم</td> </tr> <tr> <td>سكر</td> <td>1 ½ ملعقة صغيرة</td> </tr> <tr> <td>صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).</td> <td>1 ملعقة صغيرة صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).</td> </tr> <tr> <td>المكونات</td> <td>2 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقائق.</td> </tr> </table>	كرفس	140 جم	جزر	60 جم	سكر	1 ½ ملعقة صغيرة	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	1 ملعقة صغيرة صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	المكونات	2 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقائق.				
كرفس	140 جم													
جزر	60 جم													
سكر	1 ½ ملعقة صغيرة													
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	1 ملعقة صغيرة صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).													
المكونات	2 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقائق.													

قم بتنقطيع الكرفس إلى شرائح بطول ½ بوصة. قم بتنقشير الجذر وتنقطيعه إلى شرائح رفيعة بحيث تكون بنفس حجم الكرفس. ضع كافة المقادير في طبق عميق، وامزجها جيداً. ضعها على الصينية الزجاجية بدون تقطيعية. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 37، واضغط على البدء/الضبط.

المكونات	الملحق	البرنامـج 38	قرع مسلوق	عدد الحصصـن: 4								
<table border="1"> <tr> <td>قرع</td> <td>300 جم</td> </tr> <tr> <td>سكر</td> <td>2 ½ ملعقة كبيرة</td> </tr> <tr> <td>صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).</td> <td>صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).</td> </tr> <tr> <td>المكونات</td> <td>2 ملعقة كبيرة ماء</td> </tr> </table>	قرع	300 جم	سكر	2 ½ ملعقة كبيرة	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).	المكونات	2 ملعقة كبيرة ماء				
قرع	300 جم											
سكر	2 ½ ملعقة كبيرة											
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 1 ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).											
المكونات	2 ملعقة كبيرة ماء											

قم بازالة بذور القرع والألياف التي تحيط به بملعقة. قم بتنقطيع القرع إلى قطع متوسطة. (لكن حافظ على جعلها كبيرة قدر الإمكان). ضع السكر وصوص الصويا والماء في وعاء مقاوم للحرارة (قابل للاستخدام في الميكرويف). امزجها جيداً.
أضف القرع إلى الوعاء. قم بتنططيتها باستخدام الغطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 38، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 35 سوكياكي

عدد الحصص: 4

المكونات

صوص مرق الحساء 200 مل	400 جم	دجاج فيليه تفوفو (خواردة الفول)
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متواافقاً، 25 مل من صوص الصويا الهندى زائد 25 مل ماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	100 جم	فطر الشيتاكي الجاف
سكر 3 ملعقة كبيرة	4	*قم بنقع فطر الشيتاكي الجاف في الماء لتطريته.
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.	1	البصل الأخضر 200 جم
		كرنب صيني

قم بتنقطيع الدجاج إلى قطع متواسطة. قم بتنقطيع التفوفو إلى قطع كبيرة. قم بقص السباقان عنها وقم بتنقطيع الرأس إلى نصفين. قم بمزج مقادير الصوص في إناء. قم بتنقطيع البصل الأخضر بشكل منحرف. قم بتنقطيع الكرنب الصيني إلى أطوال 3 سم. ضع كافة المقادير في طبق عميق وقم بسكب الصوص عليها. قم بتنقطيعها باستخدام الغطاء، وضعها على الصينية الزجاجية. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 35، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 36 دجاج مخل بالطريقة النانجانية

عدد الحصص: 4

المكونات

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

قم بتحضير صوص خل نابان. قم بتنقطيع البصل إلى قطع صغيرة، وانقع شرائح البصل في ماء بارد لمدة 30 دقيقة وقم بتصفيتها جيداً. قم بمزج الخل والسكر وصوص الصويا والفلفل الأحمر. قم بتنقطيع أوراك الدجاج من المفاصيل. اضف زيت الخضار إلى الدجاج وامزجه جيداً. قم برش نشا الذرة على الدجاج. ضع الناحية التي تحتوي على الجلد من الدجاج لأعلى على الحامل العلوي. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 36، واضغط على البدء/الضبط. اترك الدجاج المطبوخ منقوعاً في صوص خل نابان واتركه مدة تزيد على ساعة قبل التقديم.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

أكلات يابانية



اضغط على البدء/الضبط.



اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 54 إلى 57.



اضغط على الطبق الرئيسي.



البرنامج 33 دجاج محمم ياكيتوري
عدد الحصص: 4 (12 سبيخاً)

المكونات

الملحق	زنجبل (مقطع)	600 جم	صدر دجاجة
	ثوم (مقطع)	12	أسياخ بامبو
	سكر بني (أو سكر)	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافراً، $\frac{1}{8}$ كوب من صوص صويا الهندية زائد $\frac{1}{8}$ كوب ماء زائد $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح كبديل).	
	زيت خضار	كوب	
	ملح	100 مل	عصير ليمون
وقت الطهي الإجمالي المتوقع	29 دقيقة.		

قم بقطع صدر الدجاجة إلى مكعبات 1.5-2 سم. قم بتنزيت قطع مقدارها 50 جرام في كل سبيخ بامبو. انقعها في الصوص لمدة 1 ساعة. (يجب تقطيعها أحياً أثناء النقع). ضعها على الحامل العلوي. ضع طبقاً غير عميق أسفل الرف لتنقى القطرات. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 33، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 34 تيرياكي دجاج
عدد الحصص: 4 (8 قطع)

المكونات

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

الخطوة 2	الخطوة 1	الخطوة 2
بعد اطلاق الصافرات، أقلب قطع الدجاج. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى اطلاق الصافرات (بعد 20 دقائق من البدء)	قم بثقب جلد الدجاج بشوكة. انقعها في الصوص لمدة 1 ساعة. ضع الدجاج المتبقي على أن تكون جهة الجلد لأسفل على الرف السفلي، ثم ضع طبق غير عميق أسفل الرف لتنقى القطرات. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 34، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 31 شرائح السمك

عدد الحصص: 4

ملاحظة: ينصح باستخدام طبق المفرميشن أو طبق مسطح من الألومنيوم/الستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.
المكونات

بيض وفنتات خبز محمص للتقطية. زيت لدهن	250 جم 3-2، مفروم	سمك مدخن* فلفل أخضر حار
قوائم تلقانية - البرنامج 89: السمك المدخن **قوائم تلقانية - البرنامج 45: طهي البطاطس	1 ملعقة صغيرة، مفروم 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة	زنجبيل توابل مسالا جرام أوراق كربة ملح حسب المذاق بطاطس مطبوخة**
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.	150 جم	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، قم بتنقلب الشرائح ودهنها بالزيت. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتنقشيره. أضف الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل وتوابل مسالا جرام والملح وأوراق الكزبرة. قم بتنقشيمها إلى 8 أجزاء واجعلها على شكل قطع، اغمصها في البيض المخفوق وقم بتقطيعها بفنتات الخبز. قم بتنطين طبق المفرميشن بورق الألومنيوم وادهنه بالزورت. ضع قطع السمك عليه. ضع طبق المفرميشن على الرف ووضع الرف في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 31، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 32 كباب سيخ

عدد الحصص: 3

ملاحظة: ينصح باستخدام طبق المفرميشن أو طبق مسطح من الألومنيوم/الستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.
المكونات

كباب سيخ محمد (يمكن شراؤه من المتجر)
250 جرام، تقريرًا.

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.

أخرج الكباب من المجمد وقم بذابة تجميده حسب التعليمات على العبوة. ادهن طبق المفرميشن بـ 1 ملعقة كبيرة من الزيت. ضع 6 قطع كباب (إجمالي وزن 250 جم تقريرًا) عليه وادهنا بالزيت. ضع الطبق على الرف العلوى وضعيه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 32، واضغط على البدء/الضبط.
--

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



دجاج بالباربكيو
البرنامج 30
عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكاري 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
ملح وقليل حسب المذاق
زيت لدهن
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 19 دقيقة.

400 جم
1 ½ ملعقة كبيرة
2 ملعقة صغيرة
1 ملعقة كبيرة

صدر دجاجة مخلية
صوص الباربكيو/HP
معجون الثوم والزنجبيل
خل

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بقليل من الأسياخ وادهن الدجاج بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنة بعد 5 دقائق.	انظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	<p>قم بقطع الدجاج إلى مكعبات 2 سم. أضف جميع المقادير باستثناء الزيت. امزجها جيداً وانقعها لمدة 4-3 ساعات أو طوال الليل في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، يجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل.) قم بنقع 8 أسياخ يامبو في الماء لمدة 1 ساعة. ارفع قطع الدجاج من محلول وقم بتنقيتها في الأسياخ. قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن الرف في الفرن.</p> <p>ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج أو البورسلين أسفل الحامل لالتقط القطرات. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 30، واضغط على البدء/الضبط.</p>

البرنامج 29 ألو تكا

عدد الحصص: 4



ملاحظة: ينصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألومنيوم/الستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

١/٢ ملعقة صغيرة	توايل مسالا شات	٢٥٠ جم	بطاطس مطبوخة*
	ملح حسب المذاق	شريحتان، حجم قياسي	خبز
	زيت لدهن	٢ أو حسب المذاق، مفروم	فلفل أخضر حار
*قوائم تلقانية - البرنامج 45: طهي البطاطس		١/٢ ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/١٥ دقيقة.		١ ملاعق كبيرة، مقطعة	أوراق كبربة
		١ ملاعق كبيرة، مقطعة	أوراق النعناع
		١/٢ ملعقة صغيرة	توايل مسالا جرام

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتنقلب قطع التكى ودهنها بالزيت. ضع الرف في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخنا.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بتقشير البطاطس وهرسها. قم بذبح شرائح الخبز في الماء لمدة 30 ثانية. قم بتصفية الماء، وهرس الخبز وإضافة البطاطس. أصف بقية المقادير بحسب انتهاء الزيت (يجب توخي الحذر مع الملح. حيث إن المسالا شات تكون مالحة) أمزجها جيداً وقم بعمل 8 قطع تكى. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألومنيوم وادهن الورق بالزيت. ضع قطع التكى عليه. قم بدهن قطع التكى بالزيت. ضع الطبق على الرف العلوي وضع الرف داخل الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقانية 29، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
وبعد انتطاف الصافرات، قم بتنقلب الشرائح بحذر باستخدام ملعقة مسطحة. وادهنهما بالزيت، ثم ضعها في الفرن واضغط على البدء/الصيطة. عند الانتهاء، اتركها جانبًا لمدة 5 دقائق وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انتطاف الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)	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 برush بعثثها من دقيق الأرز أو دقيق الذرة على الطبق واضغط شرائح السمك عليه للتقطية كلا الجانبين. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألمنيوم وادهن الورق جيدًا بالزيت. ضع شرائح السمك عليه. قم بدهن الشرائح بالزيت. ضع الطبق على الرف العلوي في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 27، واضغط على البدء/ الصيطة.

الملحق	البرنام 28 عيدان أجنحة الدجاج	المكونات
	عدد الحصص: 4	عيدان أجنحة الدجاج صوص الصويا خل معجون الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق سكر 1/2 ملعقة صغيرة ملح حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الرف في الفرن وضع طبقًا مقاومًا للحرارة من الزجاج/ الفخار أسفله لالتقط المطررات. اضغط على البدء/الصيطة. عند الانتهاء، قدمه ساخنًا مع صوص الثوم والفلفل الحار.	انتظر حتى انتطاف الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	امزج عيدان أجنحة الدجاج مع صوص الصويا والخل ومعجون الثوم والزنجبيل، ومسحوق الفلفل الحار والسكر والملح. احتفظ بها جانبًا لمدة 2-1 ساعة. التقط عيدان أجنحة الدجاج من محلول الخل. قم بتجفيفتها باليبيض وفتات الخبز وادهنهما بالزيت. ضعها على الرف العلوي. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 28، واضغط على البدء/الصيطة. سيدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضيع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.



البرنامج 26 دجاج تكا

عدد الحصص: 4

المكونات

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

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. أضف الدجاج وامزجه جيداً. قم بتنطحه وانقعه في الخل لمدة 4 ساعات أو طوال الليل في الثلاجة. (في حالة وضعه في الثلاجة، فيجب إخراجه قبل الطهي بـ30 دقيقة على الأقل).

القطع قطع الدجاج من الخل وقم بنفخة الخل الزائد. ثبت القطع في أسياخ معدنية رفيعة أو أسياخ من البامبو. (في حالة استخدام أسياخ من البامبو، قم بنقعها في الماء لمدة 1 ساعة). قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. ضع الرف في الفرن وضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/الفخار أسفله لالتقاط قطرات. اضغط على الطريق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 26، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدم التكا ساخنة، مزيونة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شات. (اختياري)



البرنامج 27 سمك مقلية

عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق الكزبرة ½ ملعقة صغيرة	مسك قشري كبير مثل كنج فيش أو شرائح سمك بتنكي
ملح حسب المذاق	4 شرائح، 1 سم (الوزن الإجمالي 400 جرام تقريباً)
بياض البيض 1، مخفوق قليلاً	معجون الثوم والزنجبيل 2 ملعقة صغيرة
دقيق أرز/دقيق ذرة للتغطية	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
زيت للدهن	مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.	

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



دجاج تندوري
البرنامج 25
عدد الحصص: 4

المكونات

للون طعام التندوري القليل، اختياري	قطع الدجاج 800 جم
زيت لدهن ملح ومسحوق الفلفل الحار (الشطة) وتوايل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة من كل نوع للتنفسية النهائية	عصير الليمون 4 ملعقة كبيرة 1/2 ملعقة صغيرة ملح خثارة اللبن 1 كوب 2 ملعقة كبيرة معجون الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
حلقات البصل وقطع الليمون للتزيين. وقت الطهي الإجمالي المتوقع 25 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولي)	مسالا دجاج التندوري 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
بعد انتلاق الصافرات، ضع الرف مع الدجاج في الفرن. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/الفخار أسفل الحامل لأنقاض القطرات. اضغط على البدء/ الضبط.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	قم بعمل قطوطات عميقه في قطع الدجاج. أضف عصير الليمون والملح. امزجها جيداً واتركها جانباً لمدة 10 دقائق. اضرب خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة وأضف بقية المقادير من معجون الثوم والزنجبيل إلى لون طعام التندوري. وقم سككها فوق الدجاج، امزجها جيداً وقم بتغطيتها 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).

الخطوة 3	الصافرة 2
بعد انتلاق الصافرات، قم بتقليل القطع ودهنها بالزيت. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء قم بتزيينها بحلقات البصل وقطع الليمون وقدمها ساخنة مع صلصة توايل النعناع.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)

تنورى/شوى



اضغط على البدء/الضبط.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 47 إلى 53.

اضغط على الطبق الرئيسي.



البرنامج 24
تاكا بجين بانير
عدد الحصص: 4

المكونات

ملح حسب المذاق	عبوتان، كل منها 200 جرام
زيت للدهن	خثارة اللبن $\frac{1}{2}$ كوب
عصيرليمون، توابل مسالا جرام/شات مسالا للتزيين	معجون الثوم والزنجبيل 1 ملعقة كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/35 دقيقة.	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
	توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أخرج الرف وقم بتنقلب الأسياخ وادهن القطع بالزيت. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بتنقطيع كل قطعة من جبن البانير إلى 6 قطع. قم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة وامزجها ببقية 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 بالطول. (في حالة استخدام أسياخ من البامبو، قم بذقها في الماء لمدة 1 ساعة). قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقانية

	البرنامج 23 أرز بالليمون عدد الحصص: 3
المكونات	

2 ملعقة صغيرة 3-2، مقطع القليل 2 ملعقة كبيرة	أوراد دال فلفل أخضر حار أوراق الكاري عصير الليمون	3 كوب، في درجة حرارة الغرفة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة $\frac{1}{4}$ كوب	أرز مدخن* مسحوق الكركم أوراق كزبرة مقطعة ماء ملح حسب المذاق زيت بذور موستارد
*قوائم تلقانية - البرنامج 10: الأرز المدخن وقت الطهي الإجمالي المتوقع 40 دقيقة			

الخطوة 2	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقمة بتغطيته وضنه في الفرن، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وامزجه جيداً وقدم الوجبة ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 2 دقيقة من البدء)



البرنامج 22 أرز محمص بالدجاج/الفطر
عدد الحصص: 3

المكونات

فطر	3 أكواب	أرز مدخن*
أو	1 ملعقة صغيرة	صوص الصويا
دجاج مطبوخ**		ملح حسب المذاق
½ كوب، ممزق		ماء/مرق دجاج
قوانين تلقانية - البرنامج 10: الأرز المدخن	¼ كوب	زيت
**راجع <طهي الدجاج> أدناه.	2 ملعقة كبيرة	بصل أخضر
وقت الطهي الإجمالي المتوافق/8 دقيقة 20 ثانية.	½ كوب، مقطع	فلفل
	¼ كوب، مقطع	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أصف الأرز وامزجه جيداً. قم بتنططيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بمزج الأرز المدخن مع صوص الصويا، والملح والماء/مرق الدجاج. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل الأخضر والفلفل والفطر/الدجاج، امزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوانين تلقانية 22، واضغط على البدء/ الضبط.

<طهي الدجاج>

ضع قطع الدجاج التي تزن 500 جرام في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف.
ذوب ½ ملعقة صغيرة من الملح في 250 مل من الماء وأضفه إلى الدجاج.
قم بتنططيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. قم بالطهي على طاقة الميكروويف 1000 واط (عالية) لمدة 7 دقائق
و30 ثانية، ثم طاقة الميكروويف 440 واط لمدة 7 دقائق. عند الانتهاء، اترك الدجاج جانباً مدة 10 دقائق.
يمكن استخدام الدجاج في السنديويشات والوصفات الأخرى باستخدام الدجاج المطهي / المقطع، ويمكن تخزين
المرق والدجاج في الثلاجة مدة تصل إلى 3 أيام واستخدامهما حسب الحاجة. كما يمكن تخزينهما في الفريزر مدة
تصل إلى أسبوعين.

تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقائية

 <p>الملحق</p>	<p>بانير بودينا بولا</p> <p>البرنامج 20</p> <p>عدد الحصص: 3</p>
---	---

<p>ثوم 6 فصوص، مقطع إلى قطع صغيرة</p> <p>فلفل أخضر حار 2، مقطع إلى قطع صغيرة</p> <p>قرنفل 4</p> <p>قرفة 2 قطعة</p> <p>مكعبات بانير 150 جرام، مقليّة</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.</p>	<p>أرز بسمتي ماء</p> <p>ملح حسب المذاق</p> <p>أوريان النعناع ½ كوب، مقطعة إلى قطع غليظة</p> <p>الزيت/السمن 2 ملعقة كبيرة</p> <p>بصل 1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة</p> <p>زنجبيل حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة</p>
---	---

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات أصنف الأرز مع الماء. أمزجه جيداً. قم بتغطيته جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه مقطعي مدة 5 دقائق. وأصنف مكعبات البانير وامزج الخليط جيداً. تقدم ساخنة.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بخلل الأرز، وتصفيفه جيداً، وأضف 2-2 ½ كوب من الماء. انفعه لمدة 15 دقيقة. وأضف الملح وأوراق النعناع. اسكب الزيت أو سمن الغنم في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر والقرنفل والقرفة. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 20، واضغط على البدء/الضبط.</p>

 <p>الملحق</p>	<p>أرز بالاك</p> <p>البرنامج 21</p> <p>عدد الحصص: 3</p>
---	---

<p>مسحوق توابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة</p> <p>كاسوري ميتي ½ ملعقة صغيرة</p> <p>ملح ½ ملعقة صغيرة</p> <p>عصير ليمون حسب المذاق</p> <p>*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقيقة 50 ثانية.</p>	<p>أرز مدخن* 3 أكواب</p> <p>ملح ½ ملعقة صغيرة</p> <p>زيت 2 ملعقة كبيرة</p> <p>بالاك 2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة</p> <p>فلفل أخضر حار 1 ملعقة صغيرة، مقطع</p> <p>زنجبيل 1 ملعقة صغيرة حار (الشطة)</p> <p>مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ½ ملعقة صغيرة</p> <p>مسحوق الكركم ½ ملعقة صغيرة</p>
--	--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، أصنف الأرز وامزج الخليط جيداً وقم بتغطيته بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 5 دقائق. وقم برش عصير الليمون على الأرز وامزجه جيداً. تقدم ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بمزج الأرز مع الملح واتركه جانباً. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون. أمزجه جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 21، واضغط على البدء/الضبط.</p>



البرنامج 18 كبسة أرز

عدد الحصص: 4

المكونات

أوراك/أرجل الدجاج	ملح زبدة	4 قطع
زيوت الخضار	1 ملعقة كبيرة	1 قطعة
قرنفل (كامل)	1 ملعقة صغيرة	1 قطعة
كمون	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
جوز الطيب	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
كزبرة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
زعفران	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
كارادامون	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
قرفة	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
بهارات	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
الفلفل الأبيض	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
مسحوق الليمون المجفف	1 ملعقة صغيرة	1 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/48 دقيقة.		

ضع قطع الدجاج في إناء وادهنها بزيت خضروات حتى تكون مغطاة جيداً. امزج كل البهارات مع الملح في إناء صغير. اغسل الأرز وقم بتصفيفته جيداً. ضع الزبدة والبصل والثوم في إناء عميق أمن للاستخدام في الميكروويف، وطهوره بطاقة ميكروويف 1000 واط (عالية) لمدة 3 دقائق حتى يصبح الخليط شفافاً وناعماً. أضف الطماطم المقطعة إلى مكعبات ومعجون الطماطم إلى الإناء العميق لإعداد صلصة الطماطم. أضف الدجاج وقليل جيداً حتى تتم تغطيتها جيداً بصلصة الطماطم. أضف الأرز والبهارات وأمزج الخليط جيداً. أضف شوربة الدجاج، وقم بتنغطية الخليط باستخدام غطاء وضعيه في الفرن. اضغط على الطبق ووضع قطع الدجاج أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 18، واضغط على البدء/الضبط. قدم الأرز على طبق ووضع قطع الدجاج أعلىه. وزع اللوز المحمص والزبيب/الممشمش والقليل من الفلفل الأسود. أضف المزيد من الملح والفلفل حسب الرغبة.



البرنامج 19 أرز بالطماطم

عدد الحصص: 3

المكونات

أرز مدخن*	3 أكواب
مهروس الطماطم	1/4 كوب
ماء	1/4 كوب
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	1/2 ملعقة صغيرة
ملح حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة
زيت	1/2 ملعقة كبيرة
بصل 1/2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)	2، غيرين
فلفل أخضر حار	
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 50 ثانية.	

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. امزجه جيداً وقم بتنغطيفه بغطاء، وضعيه في الفرن واضغط على / الضبط البدء/الضبط. بذ الانهاء، قم بتنضير التوابل (نانكا/باجار) ثم أصنفها. امزج الخليط جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (تنطلق الصافرة بعد 3 دقائق و40 ثانية من البدء)	قم بمزج الأرز مع مهروس الطماطم والماء ومسحوق الفلفل الحار والملح. اسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والفلفل على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 19، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

 <p>الملحق</p>	<p>طاجن الخضروات الساخن</p> <p>البرنامج 16</p> <p>عدد الحصص: 4</p>
---	--

المكونات

<p>ماء/مرق خضروات 2 ملعقة كبيرة</p> <p>حبنة شيدر 8 ملاعق كبيرة، مبشورة</p> <p>* قوائم تلقائية - البرنامج 88: طهي الخضروات؛ اختر من بين الجزر والفول والبازلاء الخضراء والفلفل والكرفس والفطر والذرة.</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المترافق/6 دقيقة 40 ثانية.</p>	<p>صلصة (يمكن شراؤها من المتجر) 400 جم</p> <p>ملح وفلفل حسب المذاق</p> <p>خلط أعشاب مجففة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة، اختياري</p> <p>زبدة 2 ملعقة كبيرة</p> <p>دقيق ذرة 1 ملعقة كبيرة</p>
---	---

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، قم برش الجبنة في الأعلى. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انتلاع الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بمزج الخضروات مع البانير/التوفو، والصلصة والملح والفلفل والأعشاب. قم بخلط الزبدة. قم بمزج دقيق الذرة مع الماء وأضفها إلى خليط الخضروات. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن من الاستخدام في الميكروويف.</p> <p>قم بتنطحطيته باستخدام عطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 16، واضغط على البدء/الضبط.</p>

 <p>الملحق</p>	<p>الذرة والأرز الحار</p> <p>البرنامج 17</p> <p>عدد الحصص: 3</p>
---	--

المكونات

<p>ملح حسب المذاق</p> <p>الزيت/السمن 2 ملعقة كبيرة</p> <p>بصل $\frac{1}{2}$ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة</p> <p>ثوم 1 ملعقة كبيرة، مقطع إلى قطع صغيرة</p> <p>بذور الذرة المطبوخة $\frac{1}{2}$ كوب</p> <p>أوراق كزبرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المترافق/30 دقيقة.</p>	<p>أرز بسمتي</p> <p>ماء $\frac{1}{2}$ كوب</p> <p>فلفل أحمر وأخضر 1 كوب، مقطع إلى قطع 1.5 سم</p> <p>مسحوق الفلفل الحار (الشطة) $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة</p> <p>مسحوق الكزبرة $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة</p> <p>مسحوق الكمون $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة</p>
--	--

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. قم بتنطحطيتها جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتنطحطيته جيداً واتركه جانبياً لمدة 5 دقائق. وأضف بذور الذرة المطبوخة وأوراق الكزبرة. وأمزجه جيداً وقدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انتلاع الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</p>	<p>اغسل الأرز وقم بتصفيته وانقعه في 2 كوب ماء لمدة 15 دقيقة. أضف الفلفل الأحمر والأخضر، ومسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكزبرة ومسحوق الكمون والملح. قم بسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف البصل والثوم. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 17، واضغط على البدء/الضبط.</p>



البرنامج 14 كشيدى

عدد الحصص: 4

المكونات

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	<p>2 ملعقة كبيرة زيت</p> <p>4-3 قرنفل</p> <p>2 قطعة قرفة</p> <p>2، غرين فلفل أخضر حار</p> <p>½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة بصل</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع 37 دقيقة.</p>	<p>½ كوب الأرز</p> <p>½ كوب مونج دال</p> <p>¾ كوب ماء</p> <p>1 صغيرة، مبشورة جزر</p> <p>6-4، مقطع إلى قطع صغيرة فول</p> <p>ملح حسب المذاق</p>

الخطوة 2

الصافرة

الخطوة 1

الملحق	بعد انتلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم بتنقلبيه جيداً وضعيه في الفرن، واضغط على البدء/الضبط. (لا تقم بالتنطية) عند الانتهاء، امزجه جيداً واحتفظ به مغطىً لمدة 5 دقائق على الأقل، قبيل التقديم.	انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز والدال وقم بتصفيته. أضف الماء والجزر والفول والملح وضعيها جانبياً. قم بسكب الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) وأضف القرنفل والقرفة والفلفل الأحمر. ضعيه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 14، واضغط على البدء/الضبط.
--------	---	--	--



البرنامج 15 بونجال

عدد الحصص: 3

المكونات

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	<p>1 ملعقة صغيرة، مطحونة بذور الكمون</p> <p>¼ ملعقة صغيرة، اختباري أسافوريتيدا</p> <p>ملح حسب المذاق</p> <p>2 ملعقة كبيرة المحرر جوز الكاشيو المحرر</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع 39 دقيقة.</p>	<p>¾ كوب الأرز</p> <p>½ كوب مونج دال</p> <p>¾ كوب ماء</p> <p>2 ملعقة كبيرة السمن/الزيت</p> <p>½ ملعقة صغيرة، مطحون فلفل أسود</p>

الملحق	الخطوة 2	الخطوة 1
	<p>بعد انتلاق الصافرات، قم بالتنقلب جيداً وضعيه في الفرن، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، امزجها جيداً وقدتها ساخنة.</p>	<p>انتظر حتى انتلاق الصافرات (بعد 30 دقيقة من البدء)</p> <p>اغسل الأرز والدال جيداً. قم بتصفيته وضعيه في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير. ضعيه في الفرن. (لا تقم بالتنطية)، اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 15، واضغط على البدء/الضبط.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



بولا بالسمك

البرنامج 13

عدد الحصص: 3

المكونات

3 قطعة	قرنفل	350 جرام، مدخن 2-1، مفروم	سمك كنجد
1/4 ملعقة صغيرة، اختياري	قرفة	فلفل أخضر حار	فلفل أخضر حار
أجواين	ورق الغار	ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق
ورق الغار	فلفل أسود	توابل مسالا جرام	توابل مسالا جرام
1/2 ملعقة صغيرة، مطحون	كوب	أرز بسمتي	أرز بسمتي
بصل محرر للتزيين، اختياري	1/2 كوب	ماء	ماء
* قوائم تلقائية - البرنامج 89: السمك المدخن؛ يمكن استخدام أي سمك قشرى أبيض آخر	1 كوب	مهروس الطماطم	مهروس الطماطم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع 27 دقيقة.	1/4 كوب	لين جوز الهند	لين جوز الهند
	¾ كوب	ملح حسب المذاق	ملح حسب المذاق
		مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ½ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) ½ ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
		زيت 2 ملعقة كبيرة	زيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع سائل النقع، امزجه جيداً. قم بتغطيتها جزئياً بالبطاطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتغطيتها بالكامل بدون تقليل لمدة 10 دقائق.</p> <p>وامزجه جيداً في السمك. تقدم بعد 5 دقائق وتزيين بالبصل المقللي. (اختياري)</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)</p>	<p>تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتنقشيه. امزجه بالملح والفلفل الأخضر الحار وتوابل مسالا جرام، اغسل الأرز وقم بتصفيفته جيداً. قم بإضافة الماء، ولين جوز الهند ومهروس الطماطم. أضف الملح مسحوق الفلفل الحار (الشطة). اسكب الزيت في إناء عميق من الاستخدام في الميكروويف. (ادني سعة 2 لتر) أضف القرنفل والقرفة والأجواين (اختياري) وورق الغار والفلفل. امزجه جيداً وضعيه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 13، واضغط على البدء/الضبط.</p>

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات، أضف الأرز مع الماء والبازلاء. امزجه جيداً ووضعه في الفرن.</p> <p>قم بتنطحطيتها جزئياً، بحيث تترك تهوية، اضغط على البدء/الضبط.</p> <p>عند الانتهاء، اترك الخليط مغطى من دون تقليل لمدة 5 دقائق. ثم قم بتقليليه برفق بشوكة وقدمها ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بغسل الأرز جيداً وقم بتصفيته. أضف الماء المقاس وقم بالزنقة لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والبازلاء الخضراء وأوراق الكزبرة واحفظها.</p> <p>قم بسكب الزيت/السمن في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والقرنفل والكارادامون والقرفة. امزجه جيداً.</p> <p>ضع الطبق العميق في الفرن.</p> <p>اضغط على الbutton الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 11، واضغط على البدء/الضبط.</p>

الملح	بريانى بالخضار
	عدد الحصص: 4

1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة 2، مفروم	بصل فلفل أخضر حار	أرز بسمتي ماء
1 ملعقة صغيرة، مفروم 2 ملعقة صغيرة، مفروم	زنجبيل ثوم	ملح حسب المذاق أوراق النعناع
3	قرنفل	أوراق كزبرة
قطعة 2	قرفة	خلطة حضروات
3	كارادامون	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
1	بنسون نجمي	مسحوق الكركم
وقت الطهي الإجمالي المตrocع/30 دقيقة.		مسحوق الكزبرة
		السمن/الزيت

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع ماء النقع. امزجه بلطف.</p> <p>قم بتنطحطيتها جزئياً ووضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتنطحطيتها بالكامل بدون تقليل لمدة 10 دقائق.</p> <p>وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بغسل الأرز وتصفيته جيداً وأضف $\frac{1}{4}$ كوب من الماء وانقهه لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والنعناع وأوراق الكزبرة وخليطة الخضروات وكافة المساحيق.</p> <p>قم بسكب سمن الغنم أو الزيت في إناء عميق أمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البصل حتى البنسون النجمي. ضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على الbutton الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 12، واضغط على البدء/الضبط.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية الطبق الرئيسي



اضغط على البدء/الضبط.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد رقم البرنامج المطلوب في الصفحة 38 إلى 46.

اضغط على الطبق الرئيسي.



البرنامج 10 أرز مدخن

عدد الحصص: 3

المكونات

الأرز ماء	1 كوب
2 كوب، تبعاً لجودة الأرز	2 ½ كوب

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.

قم بغسل الأرز جيداً وقم بتصفيفته. ضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر) أضف الماء المقاس. انقعه لمدة 15 دقيقة. قم بتحطيم الإناء جزئياً بالخطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج القائمة التلقائية 10، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه مغطى لمدة 5 دقائق. ثم قم ب搾ليب الأرز برفق باستخدام شوكة.



البرنامج 11 بولا بالبازلاء

عدد الحصص: 3

المكونات

أرز بسمتي ماء	1 كوب
الزيت أو السمن بصل	2-2 ¼ كوب
قرنفل	2 ملعقة كبيرة
كارダمون	1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة
قرفة	4
	3
	2 قطعة
ملح حسب المذاق بازلاء خضراء طازجة/مجمدة	
½ كوب (في حالة استخدام بازلاء مجمدة، انقعها في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيفتها)	
أوراق كزبرة	2 ملعقة كبيرة، مقطعة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.	

البرنامج 8



منتجات بالبقبسماط مبردة

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

لتحضير منتجات بالبقبسماط مبردة مثل شرائح الدجاج المطاطة بالبقبسماط أو سمك الكوجون أو دجاج البوب كورن أو قطع الدجاج أو فيليه الدجاج المغطى بالبقبسماط. ملحوظة: إذا كانت قطعة الدجاج أصغر من فجوات الرف الشبكي مثل دجاج البوب كورن، فاستخدم لوحاً مقاوماً للحرارة بدلاً من الرف الشبكي.

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
أزل كل العبوات، ثم ضع منتجات بالبقبسماط مبردة على الرف الشبكي العلوي. اضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة ذبح، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 8، واضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولى.
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتنقلip. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	



منتجات البقبسماط المجمدة

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

لتحضير منتجات البقبسماط المجمدة مثل دجاج البوب كورن المجمد، قطع الدجاج المجمدة، أو راك الديك الرومي المجمدة، أصابع السمك المجمدة، الجبنة الكبير المجمد. ملحوظة: إذا كانت قطعة الدجاج أصغر من فجوات الرف الشبكي مثل دجاج البوب كورن، فاستخدم لوحاً مقاوماً للحرارة بدلاً من الرف الشبكي.

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
أزل كل العبوات، ثم ضع منتجات البقبسماط المجمدة على الرف الشبكي العلوي. اضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة ذبح، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 9، واضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولى.
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتنقلip. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	

تابع في الصفحة القائمة

قوائم تلقائية



البرنامج 6 بطاطس مقلية مجمرة

الوزن: 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم

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

الحصول على أفضل النتائج، قم بطيئها بطبقة واحدة.

ملاحظة: منتجات البطاطا المقلية تختلف اختلافاً كبيراً.

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

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
ضع ورق الألومينيوم على الرف الشبكي العلوي في الفرن ثم ضع البطاطس المقلية عليه. اضغط على البدء/ الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/ إعادة خبز، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 6، واضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولى.
الخطوة 3	الصافرة 2	
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، يتم تقديمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	



البرنامج 7 دجاج مقلية

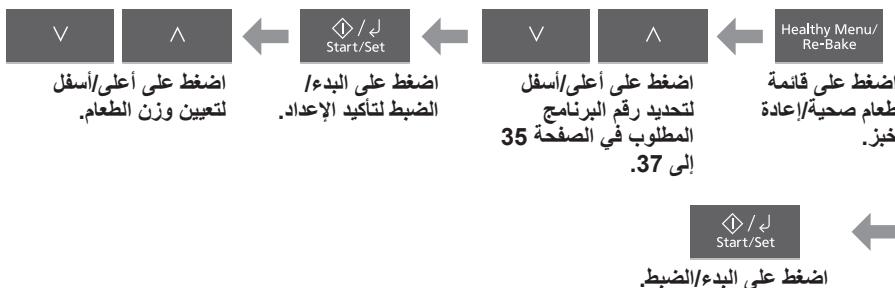
الوزن: 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم / 0.5 كجم

المكونات

1 مكيل 1/4 ملعقة صغيرة. 30 جم	ملح كوشر فلفل مطحون دقائق سادة	400 جم 2 ملعقة صغيرة. 1 ملعقة صغيرة	الدجاج (الدبابيس) فاصوص ثوم مقشرة ومفرومة جنزبيل مطحون مزيج التواب
-------------------------------------	--------------------------------------	---	---

الخطوة 2	الصافرة 1	الخطوة 1
ضع الدجاج على الرف الشبكي العلوي على الصينية الزجاجية مع وجود طبق عميق أسفله لتجمیع القطرات. اضغط على البدء/ الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	ثوم مفروم. في وعاء صغير، يمزج الزنجبيل مع مزيج التواب والملح والقليل ويخلط جيداً. قم بتنغطية الدجاج بالخليط. اضغط على قائمة طعام صحية/ إعادة خبز، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 7، واضغط على البدء/ الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولى.
الخطوة 3	الصافرة 2	
بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات.	

قائمة طعام صحية/إعادة خبز



البرنامج 4 خبز عربي

الوزن: 0.05 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

لإعادة تسخين خبز عربي مجمد.

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الخبز العربي على الرف الشبكي العلوي واضغط على البدء/الضبط. بعد الطهي، اترك الخبز على الرف الشبكي ليوضع دقائق.	انتظر حتى انتلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج تلقائي 4، واضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولى.



البرنامج 5 كرواسون

الوزن: 0.05 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

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

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الكرواسون على الرف الشبكي السفلي واضغط على البدء/الضبط. بعد الطهي، ضئن الخبز على الرف الشبكي ليوضع دقائق.	انتظر حتى انتلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولى).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 5، واضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولى.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

البرنامج 3, 2 ■

ل /
Start/Set



▽



Auto Reheat

اضغط على البدء/الضبط.
سوف يظهر العد التنازلي
ل الوقت في الشاشة.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد
البرنامج المطلوب.

اضغط على إعادة تسخين
تلقائي.
تضيء المؤشرات المقابلة
للبرنامج.



إعادة تسخين وجبة

البرنامج 2

الوصفة

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

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 30 ثانية.



إعادة تسخين الأصناف المحممة

البرنامج 3

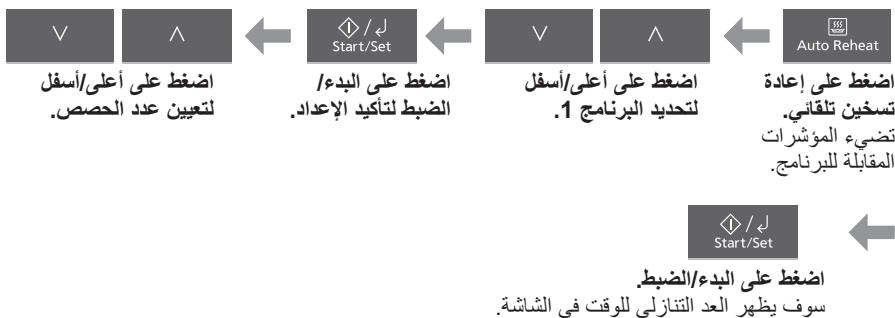
الوصفة

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



إعادة تسخين شورية/مشروبات البرنامج 1

هذا البرنامج مناسب لإعادة تسخين المشروبات الساخنة (مثل الشاي والقهوة واللبن والشورية).

الوصفة	عدد الحصص	البرنامج
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقتك الطهي الإجمالي المترافق مع 60 دقيقة.	1 كوب	1C
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقتك الطهي الإجمالي المترافق مع 50 دقيقة.	2 كوب	2C
1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقتك الطهي الإجمالي المترافق مع 40 دقيقة.	3 أكواب	3C

ملاحظات:

1. قلب السائل قبل التسخين، لأن السوائل المسخنة قد تفور إذا لم تختلط بالهواء. بالنسبة إلى المشروبات السميكة (مثل اللبن والشورية)، قلب في منتصف عملية التسخين لتجنب الفوران.
2. لا تغط المشروبات الساخنة مثل الشاي أو القهوة. قم بتنعيمية الشورية باستخدام صحن لتجنب أي خطر لانفجار.
3. بعد التسخين، قلب مرة أخرى بعناية واتركه لفترة قصيرة.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الطبق الجانبي (مرق)

Side Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
78	ألو متار	75
79	مكني بالدجاج/جبنه بانير	76
79	راسدار بالخضروات	77
80	سمك بالكاربوري وجوز الهند	78
81	فطير شاهي بالكاربوري	79
82	جمبرى مالاي بالكاربوري	80
82	بطاطس ألو باجي	81
83	يخت الخضروات	82
83	سمك بالكاربوري والتمر هندي	83
84	كادي	84
84	طهي الدال	85
85	سامبار بالمولوي	86
85	بالاك دال	87

الطبق الجانبي (جاف)

Side Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
86	طهي الخضروات	88
86	سمك مدخن	89
87	بطاطس بالكاربوري	90
87	مسالا كادي بالدجاج	91
88	سمك بصلصة شوتني	92
88	سلطة لوبيا متبرعة	93
89	بانذجان محسو	94
89	كيمال مسالا	95
90	مزيج السمك بالتوابل	96
91	موز الجنة الحار والحامض	97
91	بورجي بجين البانير	98
92	جيرو ألو	99
92	ورق عنبر	100
93	مسالا بالبامية	101

الصفحة	القائمة	الشاشة
63	بيتزا	50
64	سجق	51
64	أوباما	52
65	ألو بوها	53
66	ذرة بالتوابل	54
66	كعك ايدلي روا	55

حلويات/كيك

Soup/Snack
Dessert/Cake

الصفحة	القائمة	الشاشة
67	حلاوة سوجي	56
68	حلاوة بالجزر	57
68	كير بالارز	58
69	كاسترد حلو	59
69	لادو بالحصن	60
70	كيسار بهت	61
70	كير بالسميد	62
71	كير بالجزر	63
71	كراباني كا ميتا	64
72	كعك بالشيكولاتة	65
72	كك بالشيكولاتة بدون بيض	66
73	كيك بالبرتقال (مع الفرفة)	67
73	كيك بالزبنة	68
74	فطيرة الزبيب	69
74	كيك بالفواكه	70
75	كيك بجوز الهند	71
76	نان كاتاي	72
76	بسكويت بستا	73
77	كك برقائق الشيكولاتة	74

قوائم تلقائية

إعادة التسخين التلقائي



تدورى/شوى

Main Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
47	تکا بجبن بانير	24
48	دجاج تدورى	25
49	دجاج تکا	26
49	سمك مقلي	27
50	عبدان أجنحة الدجاج	28
51	اللو تکا	29
52	دجاج بالباربكيو	30
53	شرائح السمك	31
53	كباب سيخ	32

أكلات يابانية

Main Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
54	دجاج محمم باكتوري	33
54	تيرياكي دجاج	34
55	سوكياكى	35
55	دجاج مخلل بالطريقة النانيانية	36
56	كتبيرا	37
56	قرع مسلوق	38
57	الدجاج المسلوق مع الفجل	39

شوربة/أوجة خفيفة

Soup/Snack
Dessert/Cake

الصفحة	القائمة	الشاشة
58	شوربة فطر	40
59	شوربة خضار بالدجاج	41
59	شوربة خضار	42
60	مرق راسام بالطماطم	43
60	شوربة حارة	44
61	طهي البطاطس	45
61	كعك ايدلى	46
62	مكعبات الخبز بالمرق	47
62	دوركلا	48
63	توست الجبنة الحار	49

تابع في الصفحة القائمة

إعادة التسخين التلقائي



الصفحة	القائمة	الشاشة
33	إعادة تسخين شوربة/مشروبات	1
34	إعادة تسخين وجبة	2
34	إعادة تسخين الأصناف المحمرة	3

قائمة طعام صحية/إعادة خبز

Healthy Menu/
Re-Bake

الصفحة	القائمة	الشاشة
35	خبز عربي	4
35	كروسون	5
36	بطاطس مقلية مجده	6
36	دجاج مقلي	7
37	منتجات بالبفاصط مبردة	8
37	منتجات بالبفاصط المجمدة	9

الطبق الرئيسي

Main Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
38	أرز مدخن	10
38	بولا بالبازلاء	11
39	بريانى بالخضار	12
40	بولا بالسمك	13
41	كتنيدى	14
41	بونجال	15
42	طاجن الخضروات الساخن	16
42	النرة والأرز الحار	17
43	كيسة أرز	18
43	أرز بالطماطم	19
44	بانير بودينيا بولا	20
44	أرز باللوك	21
45	أرز محمم بالدجاج/الفطر	22
46	أرز بالليمون	23

قواعد تقائية

مؤشرات الاستخدام الناجح لقواعد التقائية

وتم تبسيط الوصفات لتناسب نمط الحياة الحديث. كما أنه سهلة العمل ويمكن أن يجربها المبتدئون من خلال اتباع التعليمات بعناية.

برجاء قراءة المؤشرات للحصول على أفضل نتائج.

يجب أن تكون كافة المقادير بدرجة حرارة الغرفة.

يجب استخدام أكواب وملاعق القياس الفياسية.

1 كوب = 250 مل

1 ملعقة كبيرة = 15 مل

1 ملعقة صغيرة = 5 مل

بينما يكون من الضروري قياس المقادير الرئيسية بدقة، إلا أن تغيير التوابل حسب المذاق لا يؤثر على أداء قوائم تقائية.

احرص على استخدام مقادير جيدة ومحضرات طازجة.

واستخدم الحمّم الموصى به من الحاويات.

اقرأ الوصفة بعناية وقم بقياس جميع المقادير وإعدادها وفقاً للتعليمات، قبل بدء الطهي.

تتضمن العديد من الوصفات مرحلتين للطهي حيث توجد صافرة بينهما.

يوجد وقت الصافرة مذكورًا في التعليمات. استعد لفتح باب الفرن 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 فلاترات الفرن أو الفوطة القطنية أثناء متناوله الأطباق الساخنة.

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

مع ذلك، تجنب التأخير بدون داعي.

مذوب جليد أوتوماتيكي

باستخدام هذه الخاصية يمكنك فك تجميد الأطعمة المجمدة تبعاً للوزن.



* يمكنك أيضاً الضغط على مذوب الجليد الأوتوماتيكي بشكل متكرر لاختيار برنامج مذوب الجليد الأوتوماتيكي المطلوب.



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

البرنامـج	التعلـيمات
d-1: قطع صغيرة	الوزن: 0.2 كيلو جرام - 1.0 كيلو جرام لفك تجميد قطع اللحم الصغيرة، شرائح الإسكلوب، الفانق، اللحم المفروم، ستيك، لحم الصلع، شرائح السمك (كل منها 100 جرام إلى 400 جرام). قم بالقليل عند سماع صوت الصفير. اتركه لمدة تتراوح بين 15 و 30 دقيقة.
d-2: قطعة كبيرة	الوزن: 0.6 كيلو جرام - 1.6 كيلو جرام لفك تجميد قطع اللحم الكبيرة، والدجاج الكامل، وقطع اللحوم. يجب السماح بوقت انتظار يتراوح بين 1 إلى 2 ساعة بعد فك التجميد. قم بالقليل عند سماع صوت الصفير.
d-3: خبز / كيك	الوزن: 0.1 كيلو جرام - 0.6 كيلو جرام لفك تجميد الخبز (الأرغفة، الشريان، الفانف) والكيك. كعكات الكريمة والحلويات والكек الملاوح غير مناسبة لهذا البرنامج. قم بالقليل عند سماع صوت الصفير. اترك وقت انتظار للخبز يتراوح بين 10 دقائق (الخبز الأبيض خفيف الوزن) و 30 دقيقة (الخبز الجاف السميك). قطع الأرغفة الكبيرة إلى نصفين أثناء وقت الانتظار.

ميزة السريع 30

تتيح هذه الميزة تعين زمن الطهي بزيادات لمدة 30 ثانية وصولاً إلى 5 دقائق عندما تكون طاقة الميكروويف متاحة فقط للميكروويف.



اضغط على السريع 30 لضبط زمن الطهي المطلوب. سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة. سيظهر الوقت في الشاشة.

ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (انظر أدناه للحصول على التفاصيل).
2. عند الرغبة، يمكنك استخدام مستويات الطاقة الأخرى. حدد مستوى الطاقة المطلوب قبل الضغط على السريع 30.

ميزة إضافة الوقت

تتيح لك هذه الميزة إضافة زمن الطهي عند نهاية الطهي. وهي متاحة للميكروويف والشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع. مثلاً: لإضافة 5 دقائق في نهاية الطهي.

اضغط 5 مرات.



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

بعد الطهي، وائلتاء عرض "إضافة"، اضغط على لوحة الوقت لضبط الوقت الإضافي للطهي.

ملاحظات

1. بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "إضافة" لمدة دقيقة واحدة تقريباً على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت" مرة أخرى.
2. يمكن إعداد الوقت الإضافي لما يصل إلى 30 دقيقة بطاقة الميكروويف 1000 واط (عالية)، و9 ساعات للطهي بالحمل الحراري حتى 40-90 درجة مئوية، و1 ساعة و30 دقيقة لأوضاع الطهي الأخرى. سيتم إلغاؤها، إذا لم تقم بأي عملية لمدة 1 دقيقة بعد الطهي.
3. يمكن استخدام ميزة إضافة الوقت بعد الطهي متعدد المراحل. يعتبر مستوى الطاقة مماثلاً للمرحلة الأخيرة.
4. لا تتوفر ميزة إضافة الوقت للبرامج التلقائية.

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.

اضغط مرتين.



اضغط ثلاث مرات.



اضغط مرتين.



ل / د
Start/Stop

اضغط على البدء/الضبط.
سوف يظهر العد التنازلي لوقت
المراحل الأولى في الشاشة.

ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل).
2. النسخين الأولى، لا يمكن استخدام قوائم تلقائية مع الطهي متعدد المراحل.
3. عند التشغيل، سوف يصدر تنبيهين بين كل مرحلة، وستصدر 5 تنبيهات بعد انتهاء جميع المراحل.
4. يمكن ضبط طاقة الميكروويف 1000 وات (عالية) مرة واحدة فقط في الطهي متعدد المراحل.

الطهي المجمع

ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل.)
2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. خلال الطهي، أضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحة التحكم. يمكن إضافة الوقت بدءاً من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. صُممت الأرفف الشبكية للاستخدام مع الطهي المجمع والشوي والطهي بالحمل الحراري. لا تحاول مطلياً استخدام أي ملحقات معدنية أخرى باستثناء الملحقات المرفقة مع الفرن. ضع طبقاً مقاوِماً للحرارة في الأسفل للاقتطاع الدهون وال قطرات.
4. لا تستخدم الطهي المجمع في حالة تشغيل الفرن على أقل من 200 جرام من الطعام على برنامج يدوي. لا تستخدم الطهي المجمع مع الكيارات الصغيرة، واستخدم بدلاً من ذلك الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الميكروويف فقط للحصول على أفضل النتائج.
5. تجنب طلقاً تغطية الطعام عند الطهي باستخدام الطهي المجمع.
6. قد يحدث تقوس كهربائي عن طريق الخطأ في حالة استخدام الوزن غير الصحيح من الطعام، أو في حالة تلف الرف الشبكي أو إذا تم استخدام وعاء معندي. إن التقوس عبارة عن مضادات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، أوقف الفرن على الفور.
7. لا تستخدم أو عية الميكروويف البلاستيكية في برامج الطهي المجمع (ما لم تكن مناسبة للطهي المجمع). يجب أن تتميز الأطباق بالقدرة على تحمل حرارة الشواية العلوية - يُعد الزجاج المقاوم للحرارة أو السيراميك خياراً مثالياً.
8. لا تستخدم أطباقاً أو علبًا معدنية من عندك عند الطهي المجمع 1 - 5 (C1-C5)، نظراً إلى أن أشعة الميكروويف لن تخترق الطعام بشكل متساوي.
9. يمكن إدخال زمن الطهي بعد وصول الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى. في حالة عدم إدخال الوقت خلال 30 دقيقة، سيتوقف الفرن عن التسخين الأولى، ويصدر صوت صفير 5 مرات ويعود إلى وضع الانتظار.

تحذير!

يجب دائماً استخدام الرف الشبكي مع وجود الصيغة الزجاجية في موضعها. قم بـإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بالحكام. استخدم فقايات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس مطلاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

مع التسخين الأولي

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



اضغط على البدء/الضبط لبدء التسخين الأولي. سيمضي المؤشر "P" ودرجة الحرارة في الشاشة في أثناء التسخين الأولي.

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد المستوى المناسب في الجدول الموجود في الصفحة 24.* تضيء المؤشرات المقابلة لمستوى الطهي المجمع.

اضغط على شواية/وظائف متعددة.

* يمكنك أيضًا الضغط على شواية/وظائف متعددة بشكل متكرر لاختيار المستوى المناسب.



اضغط على البدء/الضبط. سوف يبدأ برنامج الطهي ويبدأ العد التنازلي للوقت المعروض على الشاشة.

اضبط زمن الطهي. (ما يصل إلى 1 ساعة و30 دقيقة)

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

من دون تسخين أولي



اضبط زمن الطهي. (ما يصل إلى 1 ساعة و30 دقيقة)

اضغط على أعلى/أسفل لتحديد المستوى المناسب في الجدول الموجود في الصفحة 24.* تضيء المؤشرات المقابلة لمستوى الطهي المجمع.

اضغط على شواية/وظائف متعددة.

* يمكنك أيضًا الضغط على شواية/وظائف متعددة بشكل متكرر لاختيار المستوى المناسب.

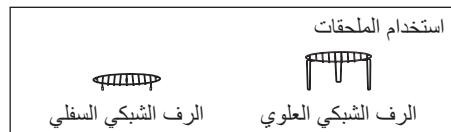


اضغط على البدء/الضبط. سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.

تابع في الصفحة القائمة

الطهي المجمع

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



الاستخدامات	الطهي المجمع	الشاشة (ال المستوى)
الجراتان، خبز المعكرونة، اللازانيا، البطاطس المشوية	الميكروويف: 450 واط الشوي: 700 واط الطهي بالحمل الحراري: —	C-1 (الطهي المجمع 1)
أصناف المعجنات الصغيرة	الميكروويف: 250 واط الشوي: 950 واط الطهي بالحمل الحراري: 200 درجة مئوية*	C-2 (الطهي المجمع 2)
البيتزا المجمدة، الدجاج الكامل، الكيتشي، الفطائر	الميكروويف: 250 واط الشوي: 480 واط الطهي بالحمل الحراري: 200 درجة مئوية*	C-3 (الطهي المجمع 3)
منتجات البطاطس المجمدة، قطع الدجاج، الخضار المشوي	الميكروويف: 450 واط الشوي: 700 واط الطهي بالحمل الحراري: 200 درجة مئوية*	C-4 (الطهي المجمع 4)
الساندويشات، إعادة تسخين البيتزا	الميكروويف: 250 واط الشوي: 950 واط الطهي بالحمل الحراري: —	C-5 (الطهي المجمع 5)
شوي اللحم، البيتزا المجمدة، السمك الكامل، السجق، الجمبري المشوي	الميكروويف: — الشوي: 950 واط الطهي بالحمل الحراري: 200 درجة مئوية*	C-6 (الطهي المجمع 6)

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



درجة الحرارة	الأطباق المعدة سابقاً
40 درجات مئوية	تحمير الخبز وعجينة البيتزا والزبادي
50 درجات مئوية	إبقاء الطعام دافئاً
60 درجات مئوية	تجفيف الطعام (الأعشاب والفواكه)
70 درجات مئوية	فطائر المارينج*
80 درجات مئوية	طبق اللحم والسمك
90 درجات مئوية	البيض المطبوخ، حلوي الكاسترد
100 درجات مئوية	فطيرة الكيتشنُ، الكوكيزُ، البسكويتُ، الكيك بالفواكه، المعكرونُ، عجينة الشوُ، الكيك الإسفنجي
110 درجات مئوية	اللحم المشوي، اللحم المطهو ببطء أو على نار هادئة، الخبز
120 درجات مئوية	بيتزا، كبكة التارتُ، الجراثان*
130 درجات مئوية	البيتزا، كبكة التارتُ، الجراثان*
140 درجات مئوية	اللحم المشوي، اللحم المطهو ببطء أو على نار هادئة، الخبز
150 درجات مئوية	فطيرة الكيتشنُ، الكوكيزُ، البسكويتُ، الكيك بالفواكه، المعكرونُ، عجينة الشوُ، الكيك الإسفنجي
160 درجات مئوية	البيض المطبوخ، حلوي الكاسترد
170 درجات مئوية	فطائر المارينج*
180 درجات مئوية	طبق اللحم والسمك
190 درجات مئوية	البيض المطبوخ، حلوي الكاسترد
200 درجات مئوية	فطيرة الكيتشنُ، الكوكيزُ، البسكويتُ، الكيك بالفواكه، المعكرونُ، عجينة الشوُ، الكيك الإسفنجي
210 درجات مئوية	اللحم المشوي، اللحم المطهو ببطء أو على نار هادئة، الخبز
220 درجات مئوية	بيتزا، كبكة التارتُ، الجراثان*

* يُوصى باستخدام الرف الشبكي العلوي إذا كنت ترغب في أن يكون الطعام مطهو جيداً.

■ ملاحظات

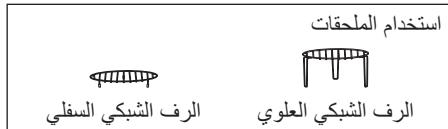
1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت" (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل).
2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. خلال الطهي، أضيّط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحةات الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءاً من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى، ستومض درجة الحرارة، وسيصدر صوت الصفير 3 مرات لتنذيرك بوضع الطعام في الفرن. افتح باب الفرن ووضع الطعام في الفرن ثمأغلق الباب.
4. يمكن إدخال زمن الطهي بعد وصول الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى. في حالة عدم إدخال الوقت خلال 30 دقيقة، سيتوقف الفرن عن التسخين الأولى، وسيصدر صوت صفير 5 مرات ويعود إلى وضع الانتظار.
5. لا يمكن التسخين الأولى للفرن لإعداد 40-60 درجة مئوية.

■ تحذير!

يجب دائماً استخدام الرف الشبكي مع وجود الصبينة الزجاجية في موضعها. قم ب拔掉 الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بالحكام. استخدم قفازات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس مطلاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

الطهي بالحمل الحراري

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



مع التسخين الأولى

اضغط على البدء/الضبط لبدء التسخين الأولى.	اضغط على أعلى/أسفل لتحديد درجة الحرارة.*	اضغط على الطهي بالحمل الحراري.
سيوضع المؤشر "P" ودرجة الحرارة في الشاشة في أثناء التسخين الأولى.	230-70 درجة مئوية (لا يمكن التسخين الأولى للفرن حتى درجات حرارة 40 درجة مئوية و60 درجة مئوية).	سيضيء الرمز ، وسيوضع الرمز 7 و 8 في الشاشة.

اضغط على البدء/الضبط.	اضبط زمن الطهي.	بعد التسخين الأولى (سيصدر صوت صفير 3 مرات)، افتح الباب وضع الطعام في الفرن.
سوف يبدأ برنامج الطهي وسيبدأ العد التنازلي للوقت المعروض على الشاشة.	(حتى 1 ساعة و30 دقيقة لدرجات الحرارة بين 100 درجة مئوية و230 درجة مئوية، وحتى 9 ساعات لدرجات الحرارة بين 40 درجة مئوية و90 درجة مئوية).	

* يمكنك أيضًا الضغط على الطهي بالحمل الحراري بشكل متكرر لاختيار درجة الحرارة.

من دون تسخين أولي

اضبط زمن الطهي.	اضغط على أعلى/أسفل لتحديد درجة الحرارة.*	اضغط على الطهي بالحمل الحراري.
(حتى 1 ساعة و30 دقيقة لدرجات الحرارة بين 100 درجة مئوية و230 درجة مئوية، وحتى 9 ساعات لدرجات الحرارة بين 40 درجة مئوية و90 درجة مئوية).	230-40 درجة مئوية (230 درجة مئوية)	سيضيء الرمز ، وسيوضع الرمز 7 و 8 في الشاشة.

يمكنك أيضًا الضغط على الطهي بالحمل الحراري بشكل متكرر لاختيار درجة الحرارة.	اضغط على البدء/الضبط.	
	سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.	

ملاحظات

1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (اضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "اضافة وقت". (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل).
2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. خلال الطهي، اضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحة الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءاً من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. ضع الطعام على الرف الشبكي على الصينية الزجاجية. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة في الأسفل لالتقطان الدهون وال قطرات.
4. تجنب مطافقاً تغطية الأطعمة أثناء الشوي.
5. لا تتمد إلى التسخين الأولى للفرن.
6. لا توجد أي طاقة ميكروويف في برنامج الطهي بالشوي.
7. تحتاج معظم الأطعمة إلى التقليب في منتصف عملية الطهي. عند تقليب الأطعمة، افتح باب الفرن وقم بazar الـ
8. الحامل الشبكي بحذر باستخدام فنازات الفرن.
9. بعد التقليب، قم ب إعادة الأطعمة إلى الفرن وأغلق الباب، ثم اضغط على الـ"بدء/الضبط".
10. سوف تستمر شاشة الفرن في العد التنازلي خلال فترة الشوي المتبقية.
11. تتوهج عناصر الشوي وتتوقف أثناء الطهي - وهذا أمر طبيعي.
12. لا تلمس جهاز التسخين على التحويف الداخلي عندما يكون التحويف ساخناً. فقد لا يزال جهاز التسخين ساخناً.
13. بعد استخدام الشوي، قف لا يعمل الجهاز البعض الوقت لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

تحذير

يجيب دائمًا استخدام الرف الشبكي مع وجود الصينية الزجاجية في موضعها. قم بـ بازالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطريق المقاوم للحرارة بـ أحـكام، استخدم قفازات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تتمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبـب الحرارة العالية الموجودة.

الشوي

يُعد الشوي مفيداً بشكل خاص لشرائح اللحم الرقيقة أو شرائح اللحم أو الكباب أو النقانق أو قطع الدجاج. كما أنه مناسب للسترويشن الساخنة وجميع أطباق الجراثين.



10 min 1 min 10 sec



اضبط زمن الطهي.
(ما يصل إلى 1 ساعة و30 دقيقة)

اضغط على أعلى/أسفل
لتحديد المستوى المطلوب.*

المستوى	
700 واط	
1000 واط	

سيضيئ الرمز ،
ويومض الرمز
في الشاشة.



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

* يمكنك أيضًا الضغط على شواية/وظائف متعددة بشكل متكرر لاختيار المستوى المطلوب.

إرشادات فك التجميد

الأجزاء الصغيرة من الطعام



يجب فصل الشرائح وقطع الدجاج في أسرع وقت بحيث يتم تذويب الجليد منها بالتساوي وبشكل كامل. يتم فك التجميد من الأجزاء الدهنية والأطراف بشكل أسرع. ضعها بالقرب من وسط الصينية الزجاجية.

خنزير

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

تلبيسات فك التجميد

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

أوقات الانتظار

يمكن طهي أجزاء معينة من الطعام في الغالب بعد عملية فك التجميد مباشرة. ومن الطبيعي أن تتحمّد الأجزاء الكبيرة من الأطعمة من المنتصف. بعد فك التجميد، اتركها لمدة ساعة على الأقل. خلال وقت الانتظار هذه، تصبح درجة الحرارة موزعة بالتساوي ويتم فك تجميد الأطعمة من خلال الطهي بالحمل الحراري. **ملاحظة**، إذا كنت لن تقوم بطهي الطعام مباشرة، فقم بتخزينه في الثلاجة. تجنب مطافأ إعادة تجميد الأطعمة التي تم فك تجميدها بدون طهيها أولاً.

اللحم المفروم أو مكعبات اللحم والمأكولات البحرية



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

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

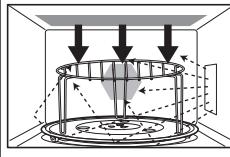
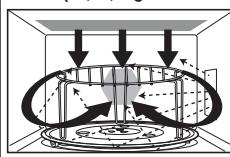
يجب أن تكون الصينية الزجاجية دائمًا في مكانها عند استخدام الفرن. تتوافر 5 مستويات مختلفة من طاقة الميكروويف (انظر الرسم البياني أدناه).



10 min	1 min	10 sec	◀	▼	▲	◀	Micro Power
اضبط زمن الطهي.	اضغط على أعلى/أسفل لتحديد مستوى الطاقة المطلوب.	اضغط على طاقة الميكروويف.					
1 ساعه و 30 دقيقة	متقطعة - مرتفعة	سيضيبي الرمز  ، ويومض الرمز  في الشاشة.	▲ / Start/Set	◀			
1 ساعه و 30 دقيقة	متقطعة	سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.					
1 ساعه و 30 دقيقة	إذابة الثلج						
1 ساعه و 30 دقيقة	المنخفضة						
30 دقيقة	مرتفعة						
	1000 واط						

ملاحظات

- يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي، اضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحات الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءًا من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
- بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريبًا. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل.)
- سوف يعمل الفرن تلقائيًا على طاقة الميكروويف المرتفعة إذا تم إدخال زمن الطهي دون تحديد مستوى الطاقة مسبقًا.
- أثناء الطهي، قد تهتز الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.
- للطهي متعدد المراحل، ارجع إلى الوارد بالصفحة 27.
- لا تستخدم وضع الميكروويف فقط مع أي ملحق معدني في الفرن.
- تحقق دائمًا من الطعام أثناء إزالة الجليد عن طبقه، قم بتنقليلب أو لف أو تدوير أو العزل عدة مرات أثناء إذابة الطعام أثناء إذابة الجليد. لضمان نتيجة متساوية، قم بتنقليلب أو لف أو تدوير أو العزل عدة مرات أثناء إذابة الجليد. بالنسبة للقطع الكبيرة والدواجن، اقلبها عند الوصول إلى نصف مدة إذابة الجليد.

الأوعية	الاستخدامات	استخدام الملحقات	وضع الطهي
توضع الأطباق المقاومة للحرارة والتي يمكن استخدامها في الميكروويف مأشرة على الرف الشبكي أو على الصينية الزجاجية. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> طهي الازانيا أو اللحم أو البطاطس أو غراثان الخضروات. شوي قطع الدجاج (التقلية في منتصف الوقت). لا يوجد تسخين أولي 	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي	الشوي + الميكروويف C-1, C-5 (5,1) 
توضع الأطباق المقاومة للحرارة والتي يمكن استخدامها في الميكروويف مأشرة على الرف الشبكي أو على الصينية الزجاجية. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> تحميس اللحم والدواجن إعادة التسخين والقرمشة (الكيشي، البيتزا، الخبز، الازانيا، الغراثان). إعادة التسخين عند الحاجة 	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي	الشوي + الطهي بالحمل الحراري + الميكروويف C-2, C-3, C-4 (4,3,2) 

قفل أمان الأطفال

سوف تجعل هذه الميزة عناصر التحكم بالفرن غير قابلة للتشغيل، ولكن يمكن فتح الباب. يمكن ضبط قفل أمان الطفل عندما تعرض الشاشة نقطة.

للإلغاء:



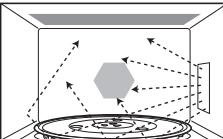
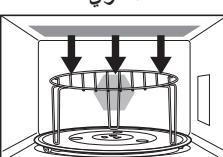
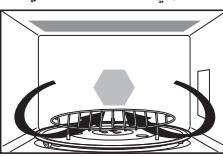
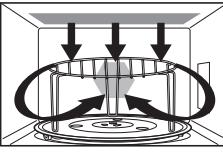
اضغط إيقاف/إلغاء 3 مرات خلال 10 ثوان.
سيتوقف ضوء الرمز .

للضبط:



اضغط على البدء/الضبط 3 مرات في غضون 10 ثوان.
يضيء الرمز  في الشاشة.
يُشار إلى "Child" (الطفل) في الشاشة.

وضع الطهي

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

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 5-1)	الطهي بالحمل الحراري	الشوى (الطهي المجمع 6) C-6	الميكروويف	الوعاء
X	X	X	X	القش، الخيرزان، الخشب 
X	X	X	✓	شريط الأمان الآمن للاستخدام في الميكروويف 
X	✓	✓	X	ورق الألuminium 
X	✓*	X	✓*	إناء طهي من السيلكون 
X	X	X	✓	ورق مشمع 
X	X	X	X	أكياس ورقية بنية اللون 
✓	✓*	✓*	✓	أكياس الطهي في الفرن 
X	X	X	✓	مناشف ورقية ومناديل 
X	X	X	✓	أجهزة الترمومتر آمن الاستخدام في الميكروويف 
X	✓	✓	X	تقليدي

دليل تجهيزات الطهي والأواني

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 5-1)	الطهي بالحمل الحراري	الشوي (الطهي المجمع 6) C-6	الميكروويف	الوعاء
✓	✓	✓	✗	الملحق المستخدم الحامل الشبكي 
✓	✓	✓	✓	وعاء زجاجي مقاوم للحرارة 
✗	✗	✗	✗	أوعية زجاجية غير مقاومة للحرارة 
✗	✗	✗	✓	وعاء بلاستيكي مقاوم للحرارة 
✗	✗	✗	✗	أوعية بلاستيكية غير مقاومة للحرارة 
✓	✓	✓	✓	أوعية السيراميك والخزف 
✓*	✓*	✓*	✓*	أوعية ورقية يمكن التخلص منها 
✗	✗	✗	✗	أوعية الورنيش 
✗	ملاحظة: لا يمكن استخدام أواني الوجبات ذات المقابض المصنوعة من الراتنج.	ملاحظة: لا يمكن استخدام أواني الوجبات ذات المقابض المصنوعة من الراتنج.	✗	الإناء المعدني 

* راجع توصيات شركة التصنيع، أو يجب أن تكون قادرة على تحمل الحرارة، أو اتبع ارشادات الوصفة.
ملاحظة:

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

الحامل الشبكي	الصينية الزجاجية	الوضع
		الميكروويف
		الشوي
		الطهي بالحمل الحراري
		الشوي + الطهي بالحمل الحراري (الطهي المجمع 6) C-6
		الشوي + الميكروويف (الطهي المجمع 5 , 1) C-1, C-5
		الشوي + الطهي بالحمل الحراري+الميكروويف C-2, C-3, C-4 (الطهي المجمع 4 , 3 , 2)

ملاحظة:

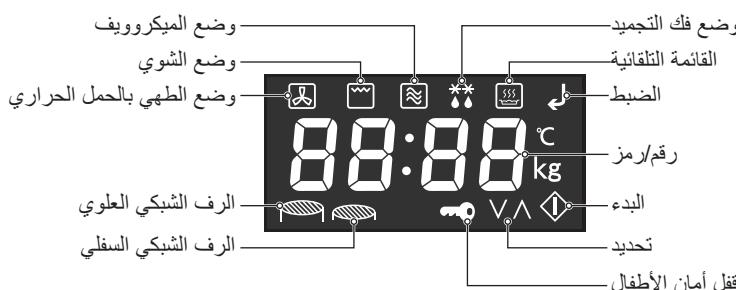
- احرص دائمًا على تشغيل الفرن مع وضع الصينية الزجاجية في مكانها.

لوحة التحكم

صوت صغير

عند الضغط على لوحة مفاتيح الأرقام بشكل صحيح، فسوف يصدر صوت صغير. في حالة الضغط على لوحة المفاتيح ولم يصدر صوت تنبية، فإن الوحدة لا تنقل التعليمات أو يتغير عليها تنفيذها. سوف يصدر الفرن تنبيهاً مرتين بين المراحل المبرمجة وعند الدرجة التي يلزم عندها تقليل الأطعمة في وضع قوائم تلقائية. بعد اكتمال التسخين الأولى في وضع الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، سيصدر صوت الصغير ثلاث مرات. في نهاية أي برنامج كامل، سوف يصدر الفرن تنبيهاً 5 مرات، وسيتم عرض "End" (انتهى) على الشاشة.

نافذة العرض



- عند توصيل الفرن لأول مرة، سوف يظهر "88.88" على الشاشة.
- يومض مؤشر البدء عند اكتمال الإعداد ويكون التسخين الأولى أو الطهي جاهزاً للبدء. اضغط على زر البدء/الضبط لبدء التسخين الأولى أو الطهي.
- سيومض مؤشر الضبط عند الحاجة إلى تأكيد الإعداد. اضغط على البدء/الضبط لتأكيد الإعداد والمتابعة للإعداد التالي.
- يشير مؤشر الرف الشبكي العلوي والرف الشبكي السفلي إلى الملحق المقرر استخدامه مع كل قوائم تلقائية.
- يومض مؤشر التحديد عندما يكون تغيير الإعداد ممكناً من خلال الضغط على أعلى/أسفل.

لوحة التحكم

- نافذة العرض (بالصفحة 12)
عند توصيل قابس الفرن لأول مرة يظهر
"88.88" في نافذة الشاشة.
- لوحة Convection (الطهي بالحمل الحراري)
- لوحة Micro Power (طاقة الميكروويف)
- لوحة Grill/Combi (شواية/وظائف متعددة)
- لوحات الوقت
(10 ثوانٍ 10 min/1 min/10 sec)
- لوحة Auto Reheat (إعادة التسخين التلقائي)
- لوحة Auto Defrost (مذوب جليد أوتوماتيكي)
- لوحة Healthy Menu/Re-Bake
(قائمة طعام صحية/إعادة خبز)
- لوحة Soup/Snack/Dessert/Cake
(شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك)
- لوحة Main Dish (الطبق الرئيسي)
- لوحة Side Dish (الطبق الجانبي)
- لوحة Aqua Clean (برنامج التنظيف)
- لوحة Quick 30 (السريع 30)
- لوحات Up/Down (أعلى/أسفل)
- لوحة Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)
- لوحة Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء):

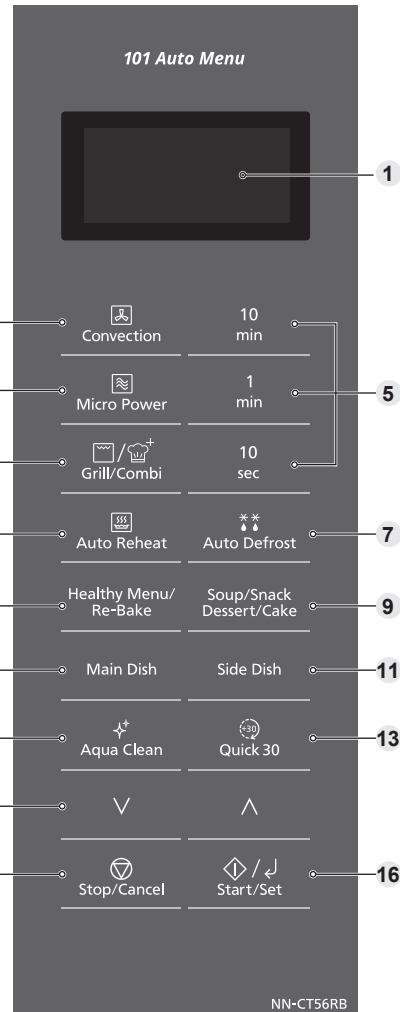
قبل الطهي:
ضغططة واحدة تمحو التعليمات الخاصة بك.

أثناء الطهي:
ضغططة واحدة توقف برنامج الطهي مؤقتاً. ضغططة
أخرى تلغى كل التعليمات الخاصة بك وسوف تظهر
نقطة على الشاشة.

16 لوحة Start/Set (البدء/الضبط)
تمسح الضغططة الواحدة للفرن ببدء العمل. إذا تم فتح
الباب أو الضغط على إيقاف/إلغاء مرة واحدة أثناء
تشغيل الفرن، فإنه يجب الضغط على البدء/الضبط مرة
أخرى لإعادة تشغيل الفرن.
بالنسبة لكل من مذوب جليد أوتوماتيكي وبرنامج قوائم
تلقائية 1، 4 إلى 9، اضغط على هذه اللوحة بعد تحديد
رقم البرنامج للاتباعية إلى إعداد الوزن.

ملاحظات

- إذا لم يتم الضغط على البدء/الضبط لمدة 6 دقائق
بعد إعداد برنامج الطهي، فسوف يقوم الفرن
بالغاء برنامج الطهي تلقائياً. ستعود الشاشة إلى
النقطة.
- ضع الفرن حتى لا تكون نافذة العرض أعلى من
مستوى العين للحصول على تجربة عرض
مثالية.

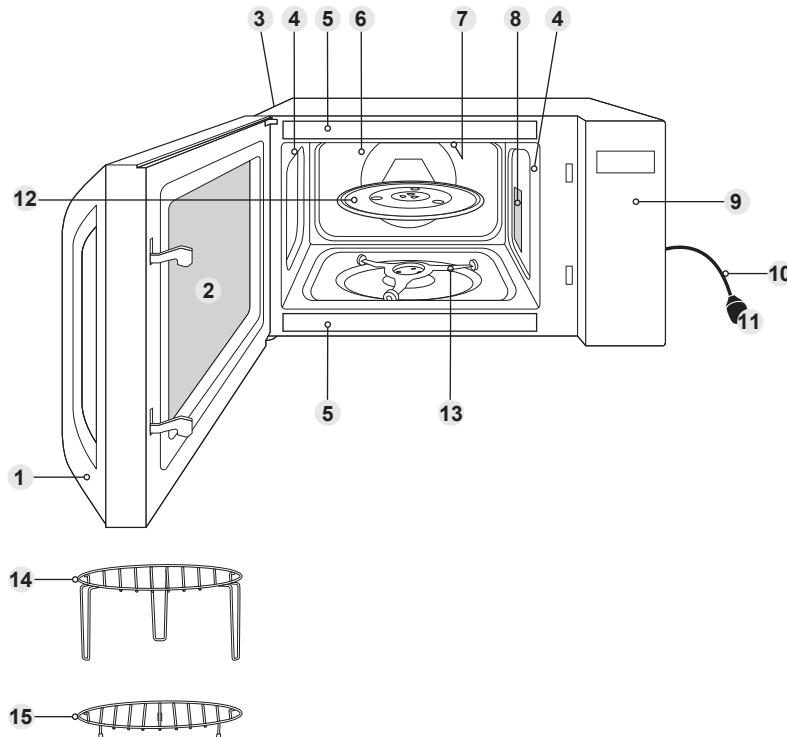


قد تحتوي لوحة التحكم لديك على اختلافات في
المظهر، ولكن الكلمات والوظائف متماثلة.

أجزاء الفرن

8. دليل تثبيم الميكروويف
(تجنب إزالته)
9. لوحة التحكم
10. سلك إمدادات الطاقة
11. القابس
12. الصينية الزجاجية
13. البكرة الحلقية
14. الرف الشبكي العلوي
15. الرف الشبكي السفلي

1. مقبض الباب
اسحب لفتح الباب. يؤدي فتح الباب أثناء الطهي إلى إيقاف عملية الطهي مؤقتاً بدون إلغاء البرنامج. يُستأنف الطهي بمجرد إغلاق الباب ويتم الضغط على لوحة البدء/الضبط. ومن الأمان تماماً أن تفتح الباب في أي وقت أثناء برنامج الطهي، فليس هناك خطر من التعرض لموجات الميكروويف.
2. نافذة الفرن
3. فتحات التهوية الخارجية
4. فتحة التهوية
5. ملصقات القوائم
6. سخان الطهي بالحمل الحراري
7. عناصر الشوي



يتم الصاق بطاقة التعریف والتحذیر على الفرن.

■ ملاحظة
هذا التوضیح للإشارة فقط.

الترتيب

يجب وضع الأطعمة الفردية مثل أجزاء أو قطع الدجاج، على طبق بحيث تكون الأجزاء الأكثر سماً نحو الخارج.

فحص الطعام



من الضوري فحص الطعام أثناء وبعد زمن الطهي الموصى به، حتى لو تم استخدام البرنامج التلقائي (ناماً كما يمكن فحص الطعام المطبوخ في فرن تقليدي). قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من الطهي إذا لزم الأمر.

حمد الطبة



تتبع أحجام الطبق المحددة في الوصفات، لأنها تؤثر على الطبطب ومرات إعادة التسخين. تتضمن كمية الطعام الموزعة في طبق أكبر وتسخن بسرعة أكبر.

التنزيف

الشريط البلاستيكي

يساعد الشرط اللاصق على الحفاظ على الطعام رطباً
ويساعد البخار المحاصر في تسريع زمن الطهي. قم
باللقب قبل الطهي للسماح بخروج البخار الزائد. احترس
دائماً عندما تزيل الشرط اللاصق عن الطبق لأن البخار
المتصاعد سوف يكون ساخناً للغاية.

الشكل



الأشكال المتساوية تتضمن بالتساوي. ينصح الطعام بشكل أفضل في الميكروويف عندما تكون في يكitchenون في وعاء مستدير بدلاً من مربع.

سورة حمزة

كالما كان الطعام أبزد، استغرق وقت تسخين أطول.
يسنغرق الطعام الخارج من الثلاجة وقتاً أطول لإعادة تسخينه عن الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة.

الرسالة (أيام)



يجب تقليل جميع السوالات قبل التسخين وفي منتصف
مدة التسخين وبعده. ويجب تقليل المياه بشكل خاص قبل
أثناء التسخين، لتجنب القرآن.
لا تقم بتسخين السوالات التي سبق غليها. لا تفطر في
التسخين

القلب والذائب

يجب قلب 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 الرطوبة خلال الموسم. ولهذا السبب قد يكون من الضروري تعديل زمن الطهي. فقد تجف المكونات الجافة مثل الأرز والمعكرونة أثناء التخزين حتى زمن الطهي.

الثقب



سوف يؤدي الجلد أو الغشاء على بعض الأطعمة إلى تكون البخار أثناء الطهي. يجب قلب هذه الأطعمة أو تقطير الشراب الجلدي قبل الطهي للسماح للبخار بالهروب. البيض والبطاطس والفتاف والفانق وخلافه، سوف تحتاج جميعاً إلى ثقبها قبل الطهي. لا تحاول غلي البيض في قشرته.

التغطية



قم بتغطية الأطعمة بشراب الميكرويف اللاصق أو غطاء. قم بتغطية الأسماك والخضروات واليختة، والحساء. لا تغطي الكعك أو الصلصات أو البطاطس المشوية بعشرها أو ببود المعجنات.

الكتافة

تسخن الأطعمة المسامية الهوائية بسرعة أكبر من الأطعمة الثقيلة الكثيفة.

وقت البقاء الأطعمة الكثيفة مثل اللحوم والبطاطس، والكعك، تتطلب وقت بقاء (داخل أو خارج الفرن) بعد الطهي، للسماح للحرارة لإنزال التسوية في وسط الطعام طهي الطعام بشكل شامل تماماً. قم بتنطية قطع اللحم، والبطاطس المشوية بعشرها، برقائق الومينيوم، أثناء فترة البقاء.

تحتاج قطع اللحم إلى 10-15 دقيقة تقريباً، والبطاطس المشوية بعشرها إلى 5 دقائق. إن الأطعمة الأخرى مثل وجبات الطعام والخضروات والأسماك وخلافه تتطلب وقت بقاء من 5-2 دقيقة. إذا لم ينضج الطعام بعد وقت البقاء، فقم بإعادته إلى الفرن ونضج لمزيد من الوقت. بعد إزالة ثلج الطعام، ينبغي أيضاً السماح بوقت بقاء.

الكمية



تنضج الكميات الصغيرة أسرع من الكميات الكبيرة، وسوف تسخن الوجبات الصغيرة بسرعة أكبر من الوجبات الكبيرة.

التباعد



تنضج الأطعمة بسرعة أكبر وبشكل متساو إذا كانت متباينة. لا تكون أبداً الأطعمة فوق بعضها.



السوائل

قد يؤدي التسخين بالميكروويف للمشروبات إلى تأثير الغليان الانبثقى، وبالتالي ينبغي توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء. لمنع احتمالية الغليان المفاجئ يجب اتخاذ الخطوات التالية:

- أ) تجنب استخدام أووعية مستقيمة من الجانب ذات عنق ضيق.
- ب) لا تقرط في التسخين.
- ج) قم بتنقلب السائل قبل وضع الوعاء في الفرن ومرة أخرى في منتصف الوقت أثناء وقت التسخين.
- د) بعد التسخين، اترك الفرن لي بعض الوقت، وقلب مرة أخرى قبل إزالة الوعاء بعناية.

القلي العميق

لا تحاول القلي في الفرن.

التقوس

قد يحدث تقوس عن طريق الخطأ في حالة استخدام وعاء معدني أو تلف الرف الشكبي أو استخدام وزن غير صحيح للأغذية. إن التقوس عبارة عن ومضات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، قم بليقاف تشغيل الجهاز على الفور. في حالة عدم ملاحظة الفرن واستمر هذا فقد يسبب تلف للجهاز. استمر في الطهي في وضع الشوي.

ميزان حرارة لللحم

استخدام ميزان حرارة اللحوم للتحقق من درجة طهي قطع اللحم والدواجن فقط عندما يتم إزالة اللحوم من الميكروويف. إذا كانت ناقصة النضج، فقم بإعادتها إلى الفرن واطهيرها لي بعض دقائق أخرى على مستوى الطاقة الموصى بها. لا تترك مقياس حرارة اللحوم التقليدي في الفرن عند استخدام الميكروويف.

الأغطية

قد دائماً بازالة أغطية الأواني والأوعية وعلب طعام الوجبات الجاهزة قبل وضعها في الميكروويف. وإذا لم تقم بتنقير الخار بعد ذلك، فقد يتراكم الضغط في الداخل ويسبب انفجار حتى بعد توقيف الطهي في الميكروويف.

زجاجات إرضاع الطفل وأوعية الطعام

عند إعادة تسخين زجاجات إرضاع الطفل، قم دائماً بازالة الجزء العلوي والحلمة. فقد يسخن السائل الموجود في الجزء العلوي أكثر بكثير من ذلك الموجود في الجزء السفلي، و يجب الرج جيداً قبل التحقق من درجة الحرارة. وينبغي القيام بذلك قبل التناول لتجنب الاحتراق. انظر الوارد بالصفحة 95.

البيض المسلوق

يجب عدم تسخين البيض في قشوره والبيض المسلوق الناضج في أفران الميكروويف لأنها قد تنفجر حتى بعد انتهاء تسخينها في الميكروويف.

الأطعمة ذات القشور

تعتبر البطاطس والتفاح وصفار البيض والخضروات الكاملة والنفاقق أمثلة على المواد الغذائية ذات الجلد غير المسامية. يجب تقبيلها باستخدام شوكة قبل الطهي لمنع الانفجار.

الورق والبلاستيك

عند تسخين الطعام في أووعية من البلاستيك أو الورق، ابق عينك على الفرن بسبب احتمالية الاشتعال. لا تستخدم أسلاك روابط ملوية مع أكياس التحميص لأنه قد يحدث تقوس.

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 و/أو حرائق عند استخدامها.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

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 ينبع من جميع أجزاءه وهناك فقاعات في الصلصة. (إذا كانت لديك رغبة، يمكنك اختيار التحقق من أن الغذاء قد وصل إلى 72 درجة مئوية بميزان حرارة الغذا - ولكن تذكر لا تستخدم ميزان الحرارة داخل الميكرويف).

بالنسبة للأطعمة التي لا يمكن تقلييها، مثل، اللازانيا، وفطيرة الراعي، فإنه ينبغي القطع من المنتصف بسكين للتحقق من خلاها مما إذا كان قد تم تسخينها جيداً أم لا. حتى إذا كان قد تم اتباع تعليمات عبوة الشركة المصنعة، فتتأكد دائمًا من أن الطعام ساخناً للغاية قبل التقديم وفي حالة الشك، قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من التسخين.

وقت البقاء

يشير وقت البقاء إلى الفترة في نهاية الطهي أو إعادة التسخين إلى متى يتم ترك الطعام قبل تناوله، أي إنه الوقت المتبقي الذي يسمح بإعادة التسخين في الطعام لاستمرار الإجراء إلى الوسط، وبالتالي القضاء على الميكروبات.

التنظيف

يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.

قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن، وموانع تسرب الباب ومناطق موانع تسرب الباب بانتظام. عندما تلتصق المواد الغذائية أو السوائل المنسوجة بجدار الفرن، فامسح موانع تسرب الباب ومناطق موانع تسرب الباب بقطعة قماش رطبة.

قد يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تدهور الأسطح مما قد يؤثر سلباً على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.

لا تستخدم منظف البخار لغرض التنظيف.

زمن الطهي القصير

نظرًا لأن زمن الطهي بالميكرويف أقصر بكثير من طرق الطهي الأخرى، فمن الضروري عدم تجاوز زمن الطهي الموصى به دون فحص الطعام أولاً.

وهناك عوامل تؤثر على زمن الطهي منها: درجة الطهي المفضلة، ودرجة حرارة البدء، والارتفاع، والحجم، والكمية وشكل الأطعمة 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. أبداً دائمًا بالحد الأدنى لزمن الطهي.

هام

إذا تم تجاوز زمن الطهي الموصى به، فسوف يفسد الطعام وقد تتشتت التبران في الظروف القصوى وربما يتلف الجزء الداخلي من الفرن.

الكميات الصغيرة من الأطعمة

تؤخ الحرارة عند تسخين كميات صغيرة من الطعام حيث يمكن احتراقها أو تجفيفها أو إمساك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتاً طويلاً. قم دائمًا بتعيين زمن الطهي على مدة قصيرة وتحقق من الطعام من آن إلى آخر.

الأطعمة منخفضة الرطوبة

تؤخ الحرارة عند تسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة، على سبيل المثال، الخبز، والشوكولاتة، والمشار، والبسكويت والمعجنات. فقد تحرق أو تجف أو تمسك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتاً طويلاً. إننا لا نوصي بتسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة مثل الفشار.

لقد تم تطوير هذا الفرن للاستخدام الغذائي. ولا نوصي باستخدامه لتسخين المواد غير الغذائية مثل أكياس الفح العلاجية/الأكياس الساخنة أو زجاجات المياه الساخنة.

- إذا كانت الصينية الزجاجية ساخنة، فدعها تبرد قبل تنظيفها أو وضعها في الماء.
- يمكن أن تلف الصينية الزجاجية في أي من الاتجاهين.
- إذا كان وعاء الطعام أو الطهي الموجود في الصينية الزجاجية يلمس جدران الفرن ويوقف لف الصينية، فسوف تلف الصينية تلقائياً في الاتجاه المعاكس. فهذا أمر طبيعي. قم بفتح باب الفرن، وأعد وضع الطعام وأعد التشغيل.
- لا تطيخ الأطعمة مباشرة في الصينية الزجاجية.
- ضع الطعام دائماً في طبق أمن للاستخدام في الميكروويف.
- في أثناء الطهي باستخدام الميكروويف أو الطهي المجمع، قد تهتر الصينية الزجاجية. إن يؤثر ذلك على أداء الطهي.

الملحقات
تحتوي الفرن على مجموعة متنوعة من الملحقات. اتبع دائماً الإرشادات المقدمة لاستخدام الملحقات.

- **البكرة الحلقية**
■ لا تقم بإزالة البكرة الحلقية من تجويف أرضية الفرن.

■ يجب تنظيف البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بشكل متكرر لمنع الضوضاء وترانيم الطعام المتبقى.

- يجب دائماً استخدام البكرة الحلقية للطبخ مع الصينية الزجاجية.

■ إذا قمت بإزالة البكرة الحلقية عن دون قصد، فأعد وضعها برفق في الفتحة الموجودة وسط تجويف أرضية الفرن، وتأكد من وضعها بشكل صحيح على عمود الدوران الموجود أسفلها. يتضمن عمود الدوران سطحًا مستويًا مصممًا لثبيت البكرة الحلقية بآحكام في مكانها أثناء التشغيل.

الحامل الشبكي

■ يستخدم 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 اليدوي. قد ينتج عن الفشل في استخدام الملحقات بشكل صحيح تلف الفرن الخاص بك.

■ عند استخدام وضع الطهي المجمع، تجنب وضع أي وعاء من الألومنيوم أو وعاء معدني على الرف الشبكي مباشرة. احرص دائماً على إدخال طبق أو إناء زجاجي بين الرف الشبكي ووعاء الألومنيوم. سيمعن ذلك حدوث شرر قد يسفر عن تلف الفرن.

الصينية الزجاجية

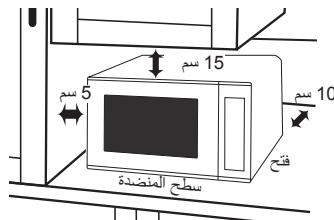
■ قم دائماً بتشغيل الفرن باستخدام البكرة الحلقية والصينية الزجاجية في مكانها. وهذه هي الملحقات الوحيدة المستخدمة مع الطهي باستخدام الميكروويف.

- لا تستخدم سوى الصينية الزجاجية المصممة خصوصاً لهذا الفرن. ولا تستبدلها بأي صينية زجاجية أخرى.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

استخدام سطح المنضدة:

اترك مسافة 15 سم أعلى الفرن و 10 سم في الخلف و 5 سم على أحد الجانبين، ويجب أن تزيد المسافة المفتوحة من الجانب الآخر على 40 سم.



4. لا تضع هذا الفرن بالقرب من طاقم مطبخ كهربائي أو غاز.
5. تجنب إزالة القوائم.
6. هذا الفرن ملائم فقط للاستخدام المنزلي. تجنب استخدامه في بيوت خارجية.
7. تجنب استخدام فرن الميكروويف في رطوبة عالية.
8. يجب ألا يلمس سلك الطاقة الجزء الخارجي للفرن. حافظ على السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة. لا تدع السلك معلقاً على حافة طاولة أو منضدة المطبخ. لا تغمر السلك أو القابس أو الفرن في الماء.
9. لا تغلق فتحات التهوية. فقد يسخن الفرن إذا تم غلق هذه الفتحات في أثناء التشغيل. وفي هذه الحالة يتم حماية الفرن بجهاز أمان حراري ولا يستأنف التشغيل إلا بعد أن يبرد.
10. هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
11. عندما يصبح من الضروري استبدال مصباح الفرن، يرجى الرجوع إلى الوكيل.

التركيب

فحص فرن الميكروويف

قم بإخراج الفرن من الصندوق، وإزالة جميع مواد التعينة، وفحص الفرن بحثاً عن أي تلف مثل خدوش، أو كسر أقفال الباب أو شقوق في الباب. إذا وجدت أي تلف، فابلغ الوكيل على الفور. لا تقم بتركيب فرن ميكروويف تالف.

تعليمات التأريض

هام: يجب تأريض هذه الوحدة على نحو صحيح لسلامتك الشخصية.
إذا لم يتم تأريض منفذ التيار المتردد لديك، فسوف تكون مسؤولة العميل الشخصية أن يستبدلها بمقبس حائطي موزرض بشكل صحيح.

فولتية التشغيل

يجب أن تكون فولتية مماثلة لما هي محددة على البطاقة الملصقة على الفرن. إذا تم استخدام فولتية أعلى من المحددة، فقد يؤدي هذا إلى نشوب حريق أو أضرار أخرى.

وضع الفرن

هذا الجهاز مصمم لاستخدامه في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- بيوت المزارع؛
- عن طريق النزلاء في الفنادق والموئليات والبيئات السكنية الأخرى؛
- بيوت من نوعية البيت والإفطار.

1. ضع الفرن على سطح مستو ومستقر، ما يزيد عن 85 سم فوق الأرض.
يعتبر الجهاز من النوع القائم الحر ويتعين عدم وضعه في خزانه.
2. عند تركيب هذا الفرن، يجب أن يكون من السهل عزله عن مصدر الكهرباء عن طريق سحب القابس أو تشغيل قاطع الدائرة.
3. للتشغيل السليم، تأكد من دوران الهواء بشكل كافي في الفرن.

11. يحتوي الفرن على سخانين موضوعين أعلى الفرن. بعد استخدام وظيفة الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي، تصبح هذه الأسطح ساخنة للغاية. يجب توخي الحرار لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. **ملاحظة: بعد الطهي باستخدام هذه الأوضاع، تكون ملحقات الفرن في غاية السخونة.**

12. عند استخدام وظيفة الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي وبعدها، لا تلمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو الفرن عند إدخال الطعام أو إخراجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

13. في حالة ابتعاث دخان أو حريق في الفرن، اضغط على زر إيقاف/إلغاء واترك الباب مغلقاً لإخماد أي نيران. قم بفصل سلك الطاقة، أو إيقاف تشغيل الطاقة في الصمامات أو لوحة قاطع التيار.

14. يجب استبدال مصابيح الفرن عن طريق فني صيانة مدرب من قبل الشركة المصنعة. ولا تحاول إزالة الغلاف الخارجي عن الفرن.

15. يجب عدم استخدام الأوعية أو الأطباق المعدنية ذات حافة معدنية عند الطهي باستخدام الميكروويف، وإلا سيحدث شرر.

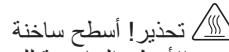
5. الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو المجالات أو الملابس وتسخين حشوات التدفئة، والنعال، والإسفنج، والقمash المبلل وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو النيران.

6. قبل الاستخدام، تحقق من أن الأواني/الأوعية مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

7. لن يعمل الفرن إلا والباب مغلق.

8. عند عدم استخدام الفرن، لا تقم بتخزين أي أشياء بخلاف ملحقات الفرن داخل الفرن تحسباً لتشغيله بالخطأ.

9. لا يجب تشغيل الجهاز باستخدام وظائف الميكروويف أو الطهي المجمع بدون وجود طعام داخل الفرن. فقد يؤدي التشغيل بهذه الطريقة إلى تلف الجهاز.

10.  **تحذير!** أسطح ساخنة تصبح الأسطح الخارجية للفرن، بما فيها فتحات التهوية على الكابينة وباب الفرن ساخنة أثناء الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي. يجب توخي الحرار واستخدام القفازات عند فتح الباب أو إغلاقه وعند إدخال أو إخراج الطعام والملحقات.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

تحذير

تحذير

1. لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات في الباب أو مثبت لوحة التحكم أو مقاتيج تعيق 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 إذا كان به سلك أو قابس تالف، أو إذا كان لا يعمل بشكل جيد، أو إذا كان قد تلف أو سقط. إذا أنه من الخطورة على أي شخص غير فني الصيانة المدرب من قبل الشركة المصنعة أن يُجري خدمة إصلاح.

3. إذا تعرض سلك إمداد الطاقة للتلف، فيجب تغييره لدى الشركة المصنعة أو وكل الصيانة التابع لها أو شخص مؤهل لتجنب أي أخطار.

4. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام 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 مرaqueة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

1. يجب تنظيف مواقع تسرب الباب ومناطق من التسريب بقطعة قماش رطبة.

يجب فحص الجهاز بحثاً عن تلف في مواقع التسرب في الباب ومناطق مواقع التسرب في الباب، وفي حالة تلف هذه المناطق، فلا ينبع تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة مدرب من قبل جهة التصنيع.

2. يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق حيث أنها تكون عرضة للافجار.

3. عندما يتطلب الفرن الخاص بك صيانة، فاستدعي مهندس Panasonic المحلي (دعم العملاء). إذ أنه من الخطورة على أي شخص آخر غير الشخص المختص أن يقوم بأي صيانة أو عملية إصلاح تتطوّي على إزالة الغطاء 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 ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف البالغين بسبب درجة الحرارة التي يتم توليدها.

6. تأكّد 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
17	قفل أمان الأطفال
18	ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج
20	الشوي
22	الطهي بالحمل الحراري
24	الطهي المجمع
27	الطبخ متعدد المراحل
28	ميزة السريع 30
28	ميزة إضافة الوقت
29	مذوب جيد أوتوماتيكي
30	قوائم تلقائية
31	قوائم تلقائية
33	إعادة التسخين التلقائي
35	قائمة طعام صحية/إعادة خبز
38	الطبق الرئيسي
47	تنوري/شوي
54	أكلات يابانية
58	شوربة/وجبة حقيقة
67	حلويات/كيك
78	الطبق الجانبي (مرق)
86	الطبق الجانبي (جاف)
94	استخدام برنامج برنامج التطبيف
95	إرشادات الطبخ وإعادة التسخين
96	أسئلة وأجوبة
97	العناية بالفرن الخاص بك
98	المواصفات

شكراً لك على شرائك جهاز **Panasonic**.

تعليمات مهمة من أجل السلامة:

قبل تشغيل الفرن، يرجى قراءة هذه التعليمات والاحتياطات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

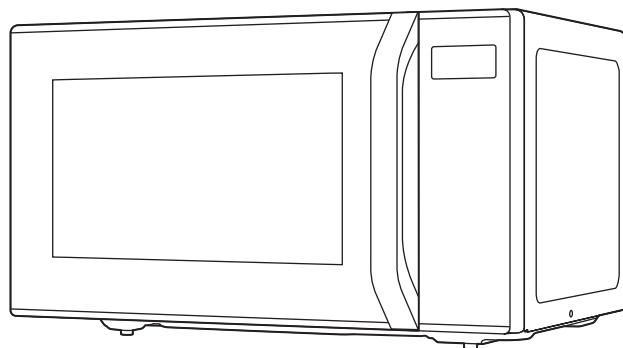


Panasonic®

تعليمات التشغيل (ترجمة التعليمات الأصلية)

الطهي بالحمل الحراري/الشوي/فرن الميكروويف

للاستخدام المنزلي فقط



رقم الطراز **NN-CT56RB**