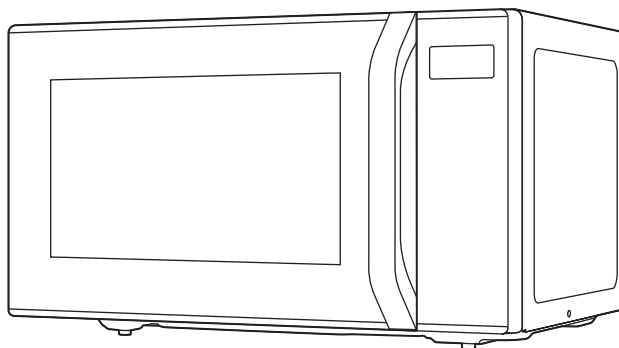


Panasonic®

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.

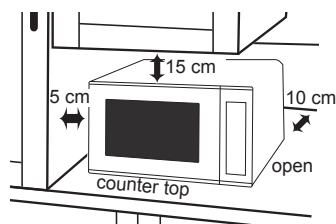
The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.

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.

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

Accessories

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

Roller ring

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

Wire rack

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

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

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

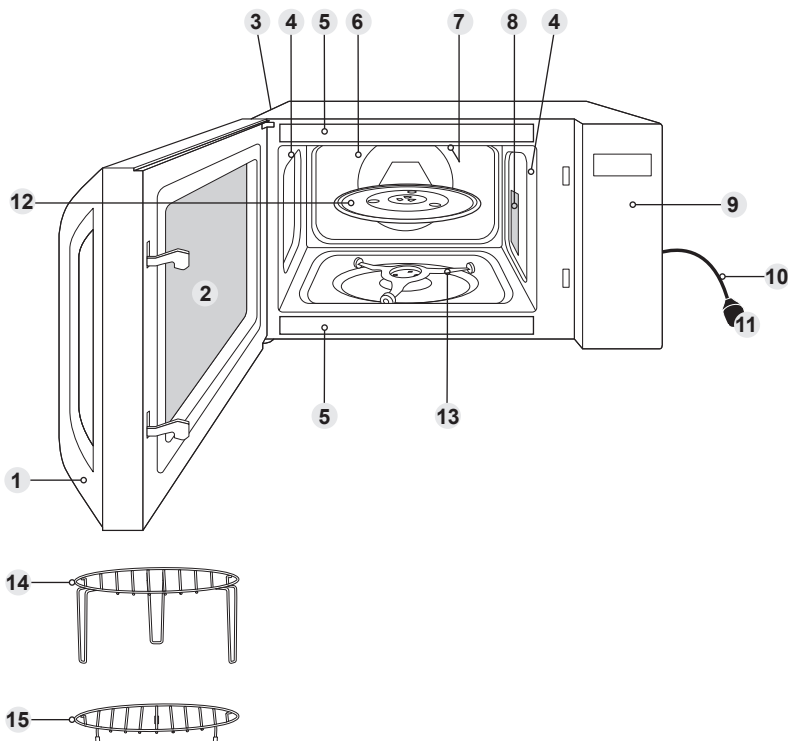
11. Plug

12. Glass tray

13. Roller ring

14. High wire rack

15. Low wire rack

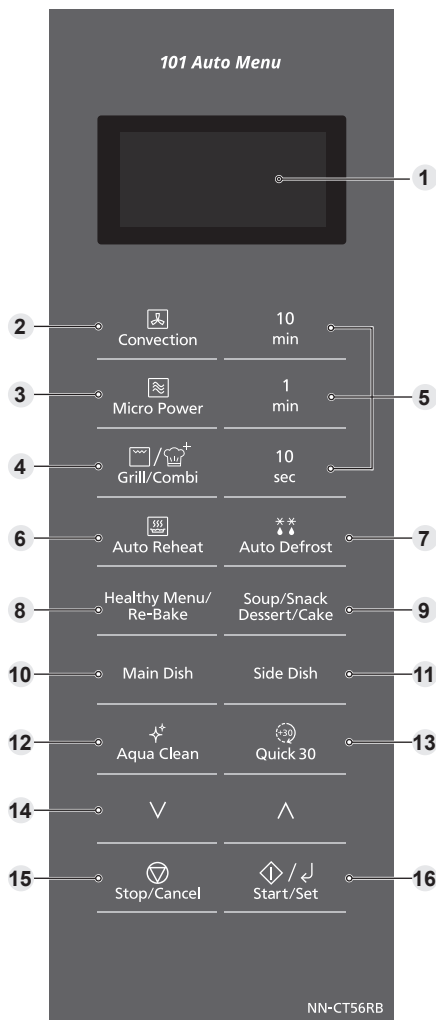


Identification and caution labels are attached on the oven.

■ 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

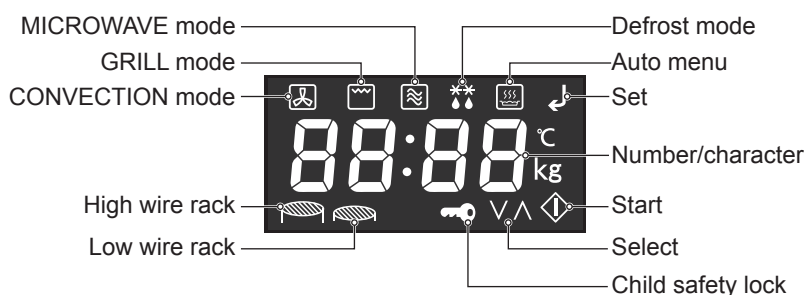
1. If Start/Set is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to dot.
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

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.

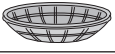









Cookware and Utensil Guide

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

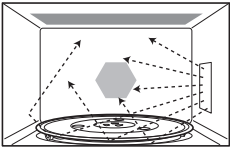
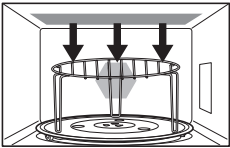
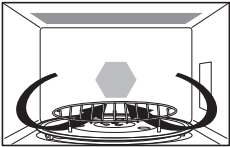
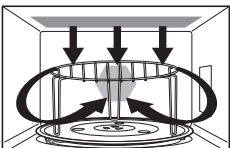
* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

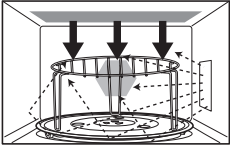
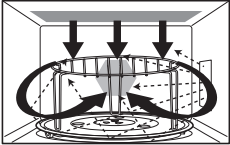
Note:

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

Container	MICROWAVE	GRILL C-6 (COMBINATION 6)	CONVECTION	C-1 - C-5 (COMBINATION 1 - 5)
Straw, Wicker, Wood 	X	X	X	X
Microwave safe cling film 	✓	X	X	X
Aluminium foil 	X	✓	✓	X
Silicon bakeware 	✓*	X	✓*	X
Waxed paper 	✓	X	X	X
Brown paper bags 	X	X	X	X
Oven cooking bag 	✓	✓*	✓*	✓
Paper towels and napkins 	✓	X	X	X
Thermometers microwave safe 	✓	X	X	X
conventional 	X	✓	✓	X

Cooking mode

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

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:

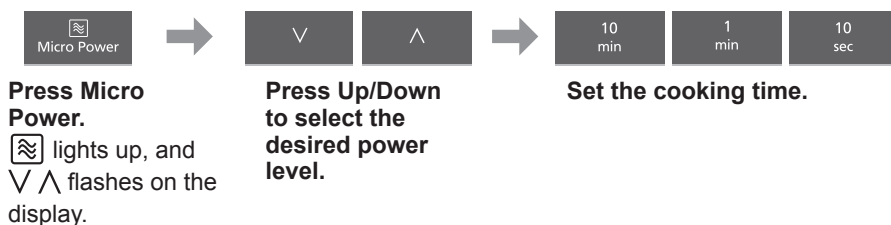


Press Stop/Cancel 3 times within 10 seconds.

 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).



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



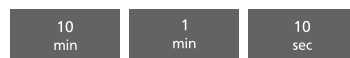
Press Grill/Combi.

 lights up, and ∇/Δ 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



Convection



Start/Set

Press Convection.

lights up, and ∇ \wedge 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.

10 min

1 min

10 sec

Start/Set

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



Convection



10 min

1 min

10 sec

Press Convection.

lights up, and ∇ \wedge 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.)



Start/Set

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



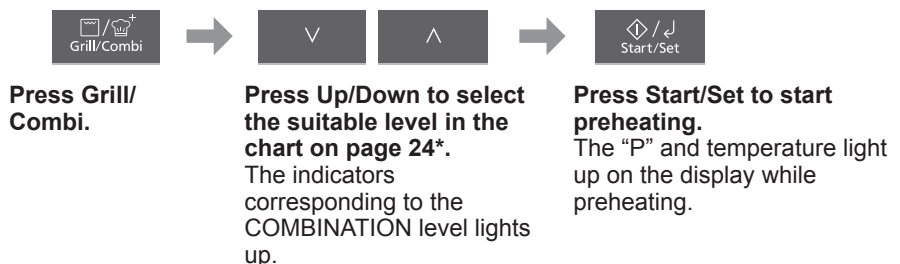
Low wire rack

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

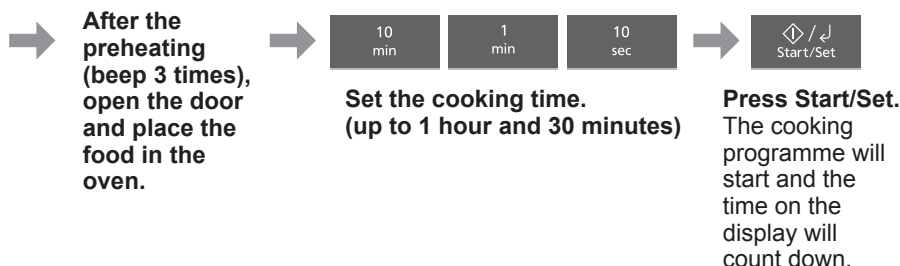
* The temperature may not reach 200 °C depending on the food and cooking time.

With preheating

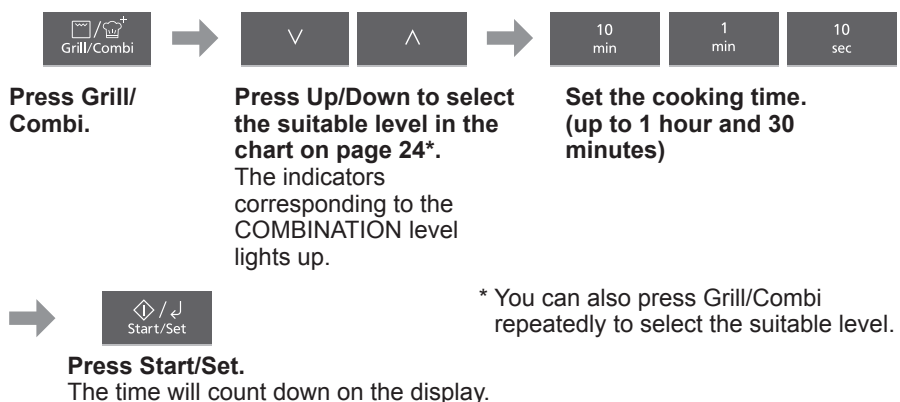
- Preheating is not available for COMBINATION 1 (C-1) and COMBINATION 5 (C-5).



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



Without preheating



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

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.

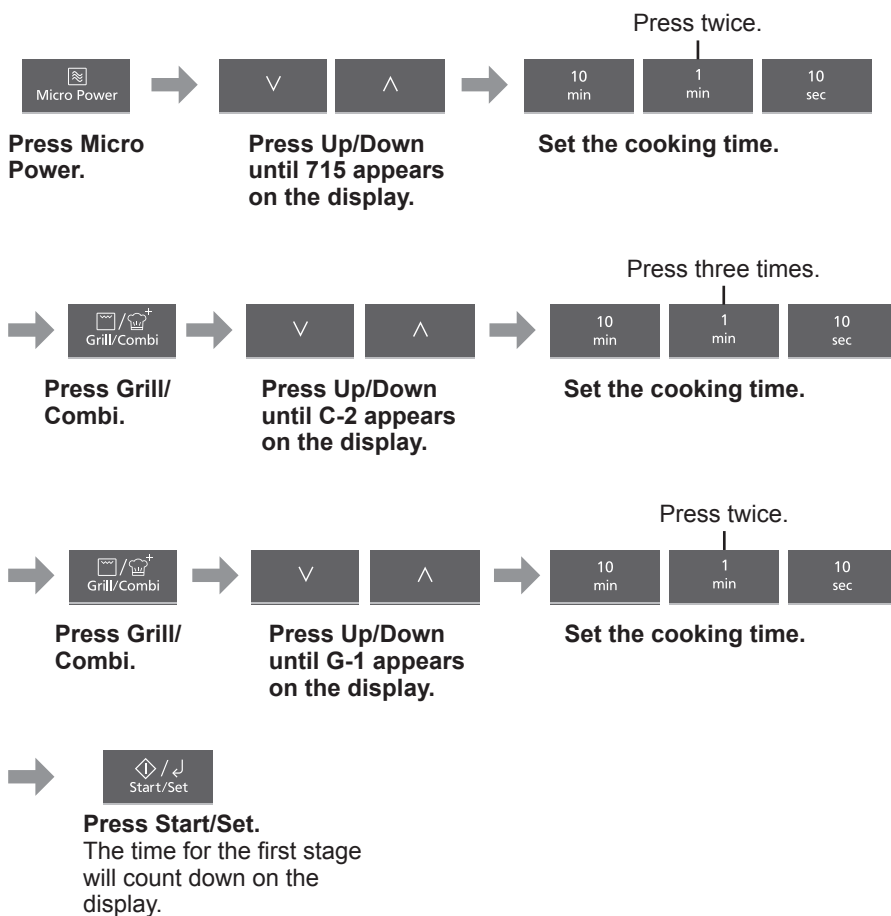
■ CAUTION!

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.

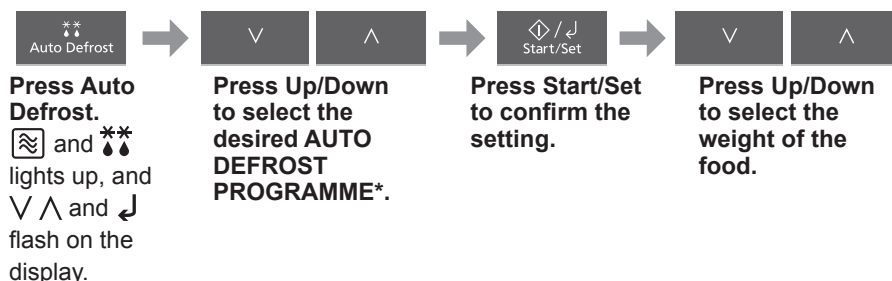
Press Start/Set.
The time will count down on the display.

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

Auto Menu

Pointers to successful use of Auto Menu

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

All ingredients should be at room temperature.
Standard measuring cups and spoons must be used.
1 cup = 250 ml
1 tbsp = 15 ml
1 tsp = 5 ml

While it is necessary to measure the main ingredients accurately, varying the seasoning as per taste will not affect the performance of the auto menus. Use good quality ingredients and tender vegetables. Use the recommended size of containers. Read the recipe carefully and measure and prepare all the ingredients according to the instructions, before starting to cook.

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

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

Once you have opened the oven door after the beep, you have 6 minutes to add the 2nd stage ingredients as in the instructions, until Start/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.

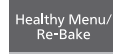
List of the Auto Menu

Auto Reheat



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

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



Display	Menu	Page
10	Steamed Rice	38
11	Peas Pulao	38
12	Veg Biryani	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



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



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



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

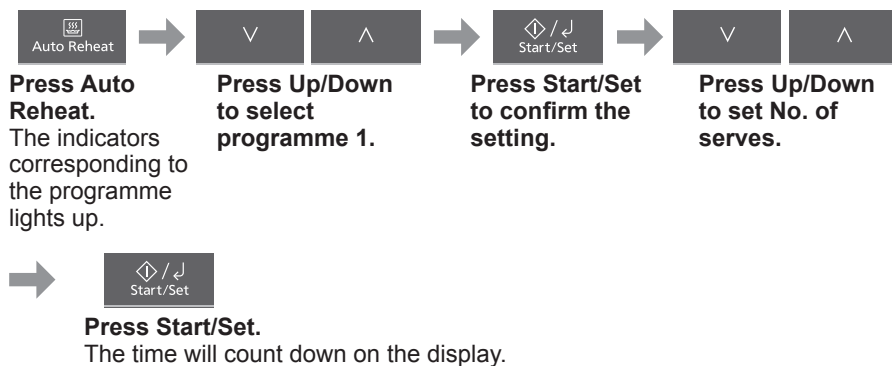
Side Dish (Dry)

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

Accessory



Recipe

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

Expected total cooking time/1 min. 30 sec.

Programme 3 Reheat Fried Items

Accessory

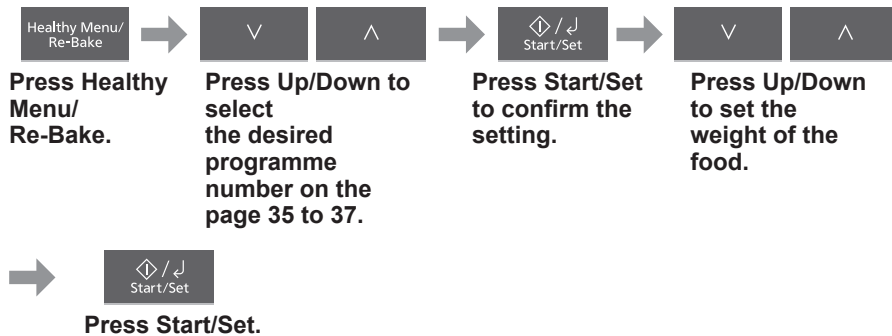


Recipe

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

Expected total cooking time/2 min. 30 sec.

Healthy Menu/Re-Bake



Programme 4 Arabic Bread

Weight: 0.05 kg / 0.1 kg / 0.15 kg / 0.2 kg

For reheating frozen Arabic Bread.

Accessory



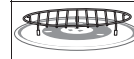
Step 1	Beep	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 4, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Place Arabic Bread on the High wire rack and press Start/Set.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

Accessory



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

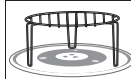
For cooking pre-purchased frozen potato products that are suitable for grilling, e.g. french fries, home fries.

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 assess 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.

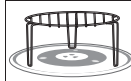
Programme 8 Chilled Breaded Products

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.

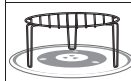
Programme 9 Frozen Breaded Products

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

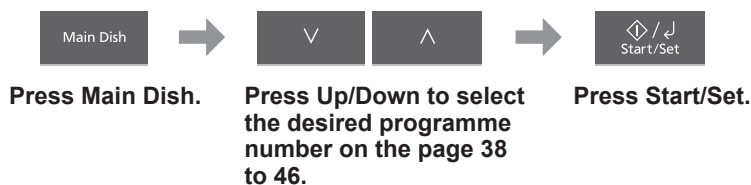


Step 1	Beep 1	Step 2
Press Healthy Menu/Re-bake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 9, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Preheat will start.	Wait for beeps. (Beeps when the preheat is finished.)	Remove all packaging and place the frozen breaded products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



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	Salt to taste
Water	2-2 ¼ cups	Fresh/frozen green peas
Oil or Ghee	2 tbsp	½ cup (if using frozen peas, soak in water for 15 minutes and drain)
Onion	1 cup, thinly sliced	Coriander leaves
Cloves	4	2 tbsp, chopped
Cardamom	3	
Cinnamon	2 pieces	Expected total cooking time/33 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice well and drain. Add the measured water and soak for 15 min. Add salt, green peas and coriander leaves and reserve.</p> <p>Pour oil/ghee in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L) Add onion, cloves, cardamom and cinnamon. Mix well.</p> <p>Place the casserole in the oven.</p> <p>Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 11, and press Start/Set.</p>	<p>Wait for beeps (8 min. after start)</p>	<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 Biriyani

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>Wash the rice and drain well. Add 2 ¼ cups of water and soak for 15 min. Add salt, mint and coriander leaves, mixed vegetables and all the powders.</p> <p>Pour the ghee or oil in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L.) Add all the ingredients from onion to star anise. Place it in the oven.</p> <p>Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 12, and press Start/Set.</p>	<p>Wait for beeps (5 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the rice mixture, along with soaking water. Mix gently.</p> <p>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	Cloves	3
Green chilli	1-2, minced	Cinnamon	2 pieces
Salt to taste		Ajwain	¼ tsp, optional
Garam masala	½ tsp	Bay leaf	1
Basmati Rice	1 cup	Pepper corns	½ tsp, crushed
Water	1 ½ cups	Fried onions to garnish, optional	
Tomato puree	¼ cup		
Coconut milk	¾ cup		
Salt to taste			
Chilli powder	½ tsp or to taste		
Oil	2 tbsp		

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

Expected total cooking time/27 min.

Step 1	Beep	Step 2
<p>Discard the skin and bones from fish and flake it. Mix with salt, green chilli and garam masala. Wash the rice and drain well. Add water, coconut milk and tomato puree. Add salt and chilli powder.</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. Press Main Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 13, and press Start/Set.</p>	<p>Wait for beeps (3 min. after start)</p>	<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. 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	$\frac{2}{3}$ cup	Oil	2 tbsp
Moong dal	$\frac{1}{3}$ cup	Cloves	3-4
Water	3 $\frac{1}{2}$ cups	Cinnamon	2 pieces
Carrot	1 small, grated	Green chillies	2, slit
Beans	4-6, finely chopped	Onion	$\frac{1}{2}$ cup, chopped finely
Salt to taste			

Expected total cooking time/37 min.

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

Programme 15 Pongal

Number of serves: 3

Accessory**Ingredients**

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

Expected total cooking time/39 min.

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

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	
Salt and pepper to taste		Vegetables; choose from carrot, beans,	
Mixed dried herbs	½ tsp, optional	green peas, capsicum, celery, Mushroom,	
Butter	2 tbsp	baby corn.	
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		Onion	½ cup, finely chopped
1 cup, cut into 1.5 cm pieces		Garlic	1 tbsp, finely chopped
Chilli powder	½ tsp	Cooked corn kernels	½ cup
Coriander powder	½ tsp	Coriander leaves	2 tbsp, chopped
Cumin powder	½ tsp		
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 ½ tsp
Vegetable oils	1 ½ tbsp	Butter	35 g
Cloves (whole)	1 piece	Onion (diced)	1 piece
Cumin	¼ tsp	Garlic cloves (minced)	4 pieces
Nutmeg	¼ tsp	Tomato paste	¼ cup
Coriander	¼ tsp	Can diced tomatoes	½ can
Saffron	⅓ tsp	Basmati rice	1 ⅓ cups
Cardamom	¼ tsp	Chicken broth	3 cups
Cinnamon	⅓ tsp	Raisins or dried apricots	¼ cup
All spice	⅓ tsp	Almonds (slivered and toasted)	¼ cup
White pepper	¼ tsp	Black pepper	1 pinch
Dried lime powder	⅓ 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.

Programme 19 Tomato Rice

Number of serves: 3

Accessory**Ingredients**

Steamed rice*	3 cups	Seasoning	
Tomato puree	¼ cup	Oil	2 tsp
Water	¼ cup	Mustard	1 tsp
Chilli powder	½ tsp	Urad dal	2 tsp
Salt to taste		Curry leaves	a few
Oil	1 ½ tbsp		
Onion	½ 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 ½ cups	Green chillies	2, finely chopped
Salt to taste		Cloves	4
Mint leaves	½ cup, roughly chopped	Cinnamon	2 pieces
Oil/ghee	2 tbsp	Paneer cubes	150 g, fried
Onion	1 cup, thinly sliced		
Ginger	3 cm piece, finely chopped		
Expected total cooking time/31 min.			

Step 1	Beep	Step 2
Wash the rice, drain well and add 2-2 ½ cups of water. Let it soak for 15 min. Add salt and mint leaves. Pour the oil or ghee in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Add onion, ginger, garlic, green chillies, cloves and cinnamon. Place in the oven. Press 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	½ tsp	Kasoori methi	½ tsp
Oil	2 tbsp	Salt	½ tsp
Palak	2 cup, finely chopped	Lime juice to taste	
Green chillies	2, chopped		
Ginger	1 tsp, chopped		
Chilli powder	½ tsp		
Turmeric powder	½ 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		
Capsicum	¼ cup, chopped		
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

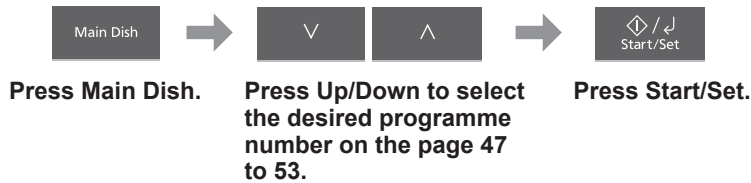


Ingredients

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



Programme 24 **Paneer Tikka**
Number of serves: 4



Ingredients

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

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

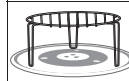
Continued on the next page

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	1 tsp each for final coating
Curds	1 cup		
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>	

Programme 26 **Chicken Tikka**
Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

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

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

Accessory



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

Ingredients

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

Continued on the next page

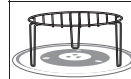
Auto Menu

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>	<p>Wait for beeps (6 min. after start)</p>	<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.</p> <p>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>	<p>Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)</p>	<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		
Garam masala	½ tsp		
		Expected total cooking time/15 min.	

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>	<p>Wait for beeps (10 min. after start)</p>	<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

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
<p>Cut the chicken into 2 cm cubes. Add all the ingredients except the oil.</p> <p>Mix well and marinate for 3-4 hours or over night in refrigerator. (If left in refrigerator, take it out at least 30 minutes before cooking.)</p> <p>Soak 8 bamboo skewers in water for 1 hour.</p> <p>Lift out the chicken pieces from marinade and thread on the skewers. Brush the high rack with oil and place the skewers on it.</p> <p>Brush the pieces with oil.</p> <p>Place the rack in the oven.</p> <p>Place a heat proof glass or porcelain plate below the rack to catch the drippings. Press 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.

Accessory**Ingredients**

Steamed fish*	250 g	Egg and toasted bread crumbs to coat.
Green chilies	2-3, minced	Oil to brush
Ginger	1 tsp, minced	
Garam masala	1 tsp	*Auto menu - Programme 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. 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>	<p>Wait for beeps (7 min. after start)</p>	<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.

Accessory**Ingredients**

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

<p>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.</p>

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)

Accessory



Ingredients

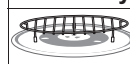
Chicken breast	600 g	Ginger (chopped)	1 tbsp
Bamboo skewer	12	Garlic (chopped)	1 tbsp
Light Japanese soy sauce (If not available, 1/4 cup of Indian soy sauce plus 1/4 cup water plus 1/2 tsp salt for the replacement.)	1/4 cup	Brown sugar (or sugar)	2 tbsp
Orange juice	100 ml	Vegetable oil	1 tbsp
		Salt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

Accessory



Ingredients

Chicken pieces	8 pieces	Garlic (chopped)	1 tbsp
Light Japanese soy sauce (If not available, 1/4 cup of Indian soy sauce plus 1/4 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.)	50 ml
*Soak dry shiitake mushrooms in water to soften.		Sugar	3 tbsp
Green onion	1		
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.

Programme 36 Marinated Chicken Nanban Style

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

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

Place chicken with skin side up on High rack.

Press 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.

Programme 39 Simmered Chicken and Radish

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

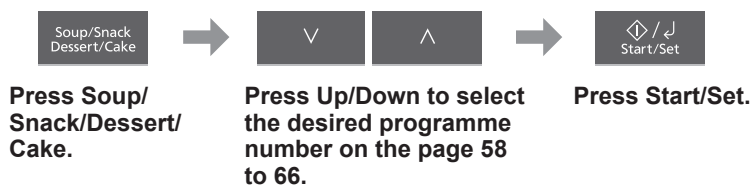
Chicken pieces	500 g	Sugar	1 tbsp
Giant white radish	400 g	Expected total cooking time/39 min.	
Soup stock (dashi)	300 ml		
Light Japanese soy sauce (If not available, 1.5 tbsp of Indian soy sauce plus 1.5 tbsp water plus 3 tsp salt for the replacement.)	3 tbsp		

Cut the giant white radish into about 2-3 cm half-moons, and bevel the edges. Place all ingredients in casserole dish. Cover with lid, put on 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



Programme 40

Mushroom Soup

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

Button mushroom	200 g, sliced	Low fat milk	1 cup
Chopped onion	$\frac{1}{3}$ cup	Salt and pepper to taste	
Chopped celery	$\frac{1}{2}$ 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.

Programme 41 Chicken Vegetable Soup

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

Step 1	Beep	Step 2
Cut the chicken into 2 cm cubes. Place in a microwave safe casserole (Minimum capacity 2 L). Add water/stock, celery onion and salt and place in the oven. Press 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.

Programme 42 Vegetable Soup

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

Cut vegetables into cubes and mince in food processor or mixer. Place in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L).
Add water/stock, onion, garlic, celery, salt and pepper.
Cover with a lid and place in the oven. Press 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 ¼ cm pieces		Oil	1 tbsp
Tomato puree	2 tbsp	Mustard	1 tsp
Rasam powder	1 tbsp or to taste		
Curry leaves	a few		
Expected total cooking time/10 min. 20 sec.			

Mix the dal well with water. Add rest of the ingredients except lime juice and the seasoning ingredients.
 Pour the dal mixture in a microwave safe casserole (Minimum capacity 1 ½ L) (Do not cover). Place in the oven.
 Press 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	½ tsp		
Coriander powder	½ tsp		
Cinnamon powder	½ 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



Number of serves: 2

Ingredients

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

Expected total cooking time/2 min. 45 sec.

Pour $\frac{3}{4}$ cup of boiling hot water in the lower container of the steamer. Place the plates in it and cover with the lid. Place it in the oven. Press 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	Expected total cooking time/5 min. 20 sec.	
Salt	½ tsp		

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

Number of serves: 3-4

Accessory



Ingredients

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

Grease a 18-20 cm round microwave safe round dish, cover the base with butter paper and grease the paper.
Mix besan with salt, sugar and citric acid. Add water and mix till smooth. Dissolve soda in very hot water and add to the besan mixture. Mix well (the batter will rise rapidly) and pour in the greased dish. Place in the oven. Press 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**

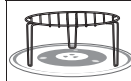
Bread	4 slices (Standard size)	Cheddar/mozzarella cheese	
Cheese spread	4 tbsp		4 tbsp, grated
Garlic	2 cloves, chopped		
Green chilli	1, chopped	Expected total cooking time/	5 min. 30 sec.

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

Step 1	Beep	Step 2
Grease the crispy plate with oil and place the pizza base on it. Spread sauce on top, leaving 1 cm margin all round. Sprinkle cheese over the sauce. Arrange the cooked vegetable of your choice or 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.

Accessory



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

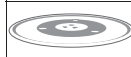
Ingredients

Water 500 ml
Upma mix (store bought) 200 g

Ghee/oil 1-2 tbsp

Expected total cooking time/6 min. 30 sec.

Accessory



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.

Programme 53 Aloo Poha
Number of serves: 3-4

Accessory



Ingredients

Poha of medium thickness	2 cups	Green chillies	2-3, chopped
Cooked potato cubes*	1 cup	Curry leaves	a few
Turmeric powder	½ tsp	Lime juice to taste	
Salt to taste		Grated coconut	⅓ cup
Sugar to taste		Coriander leaves	1 tbsp, chopped
Oil	2 tbsp	*Auto menu - Programme 45: Cook Potato Expected total cooking time/8 min.	
Cloves	3		
Cinnamon	2 pieces		
Onion	½ finely chopped		

Step 1	Beep	Step 2
Soak poha in water till soft but not mushy. Gently squeeze out excess water and spread the poha on a wide plate. Mix it with potatoes, turmeric powder, salt and sugar. Combine all the ingredients from oil to curry leaves in a microwave safe casserole (minimum capacity 2 L). Place in the oven. Press Soup/ Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 53, and press Start/Set.	Wait for beeps (4 min. after start)	After the beeps, add the poha mixture and mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press Start/Set. When done, add lime juice, grated coconut and coriander leaves. Mix well and serve hot.

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

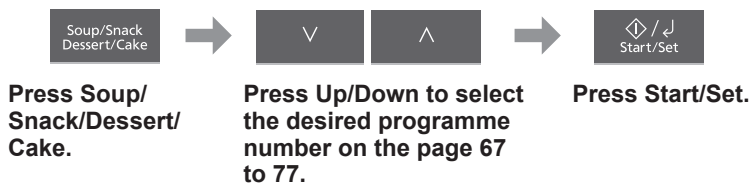


Ingredients

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



Programme 56

Sooji Halwa

Number of serves: 4

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
Place all the ingredients except cashew nuts and raisins in a microwave safe 20-22 cm round dish. Mix well and place in the oven. without cover. Press 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
Peel and grate the carrots. Place in a wide microwave safe dish. (22-25 cm) If using orange variety of carrots, sprinkle with 1 tbsp of water. Cover with a lid. Place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 57, and press Start/Set.	Wait for beeps (6 min. after start)	After the beeps, add sugar, khova and ghee. Mix well and spread evenly in the dish. Place it in the oven. (do not cover). Press Start/Set. When done, leave without disturbing for 10 min. Stir in the cardamom powder and garnish with nuts and raisins. Serve warm or cold.

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
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.	Wait for beeps (7 min. after start)	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.

Programme 59 Sweet Custard
Number of serves: 4

Accessory



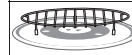
Ingredients

Custard powder*	1 ½ tbsp
Milk	500 ml
Sugar	3 tbsp or to taste
*Choose flavour of your choice	
Expected total cooking time/8 min. 40 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Mix custard powder with ¼ cup of milk. Pour remaining milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 1 ½ L). Place it in the oven. (Do not cover). Press 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)	Expected total cooking time/25 min.
Nutmeg powder	¼ tsp	

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	¼ tsp
Water	1 ½ cups	Ghee	⅓ cup
Milk	1 ½ cups	Raisins	3 tbsp
Sugar	1 ¼ - 1 ½ cups		
Water	1 cup	Expected total cooking time/39 min.	

Step 1	Beep	Step 2
Wash the rice, drain and soak in 1 ½ cups water and 1 ½ cups milk for 15 min. Mix the sugar with 1 cup of water. Soak saffron in 1 tsp of hot milk and crush. Place the rice with the soaking water and milk in a microwave safe 2 L casserole. Place it in the oven. Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 61, and press Start/Set.	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*	½ cup	
Sugar	⅓ cup or to taste	
Cardamom powder	½ tsp	
Fried cashew nuts and raisins to taste		Expected total cooking time/20 min.

Step 1	Beep	Step 2
Pour the milk in a microwave safe casserole. (Minimum capacity 2 L). Place in the oven. (do not cover). Press Soup/Snack/Dessert/Cake, press Up/Down to select the Auto Menu programme 62, and press Start/Set.	Wait for beeps (10 min. after start)	After the beeps, add semiya, mix very well and press Start/Set. When done, add sugar and cardamom powder. Mix well and garnish with nuts and raisins.

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.

Programme 64 **Qubani Ka Meeta**
Number of serves: 6

Accessory



Ingredients

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

Step 1	Beep	Step 2
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.	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	¼ cup	Powdered sugar	2 tbsp
Powdered Sugar	¾ cup	Cinnamon powder	2 tsp
Eggs	2		
Orange rind	2 tsp	Expected total cooking time/7 min.	

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

Pour the mixture into the prepared dish. Mix the sugar for topping with cinnamon and sprinkle on top. Place in the oven. Press 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 ½ cups	Eggs	3
Baking powder	1 ½ tsp	Vanilla essence	1 tsp
Salt	¼ tsp	Milk	2 tbsp
Powdered sugar	¾ cup		
Butter	¾ cup	Expected total cooking time/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.

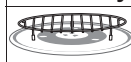
Continued on the next page

Auto Menu

Programme 69 Raisin Muffins

Number of pieces: 6 pieces

Accessory



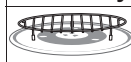
Ingredients

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
Grease 6 large muffin cups with butter. Mix Maida with baking powder and stir in the raisins. Beat butter, sugar and egg together till light. 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. Do not place the food in the oven while preheating.	Wait for beeps (Beeps when the preheat is finished.)	After the beeps, place the cups on the low rack in the oven. Press Start/Set. 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.

Programme 70 Fruit Cake

Accessory



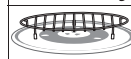
Ingredients

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	Expected total cooking time/1 hour and 10 minutes	
Butter	½ cup	(Excluding preheat time)	
Powdered sugar	½ cup		

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

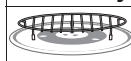
Auto Menu

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 ½ cups	Cardamom powder	½ tsp
Baking soda	¼ tsp	Expected total cooking time/33 min.	
Ghee	¾ cup		
Sugar	½ cup		

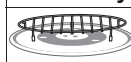
Mix Maida with soda. Beat the butter with ghee till light. Add cardamom powder and saffron/colour. Add Maida and knead lightly till the mixture binds together. (If the mixture is sticky, keep covered in refrigerator for 15 min. till it is like soft dough. Divide the mixture into 16 parts. Shape 8 parts 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	¼ cup	Pista	4 tbsp, blanched and sliced thinly
Powdered sugar	¼ cup	Expected total cooking time/22 min.	
Badam milk masala	2 tsp		
Maida	1 cup		

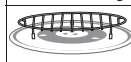
Beat ghee and sugar together till light. Add milk masala and beat. Add maida and knead lightly to form dough. (If the dough is crumbly, add few drops of milk. If it is sticky, keep covered in refrigerator for 15-20 min.) Roll out the dough to ¼ cm thick sheet. Sprinkle pista on top and press down gently 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 ½ 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

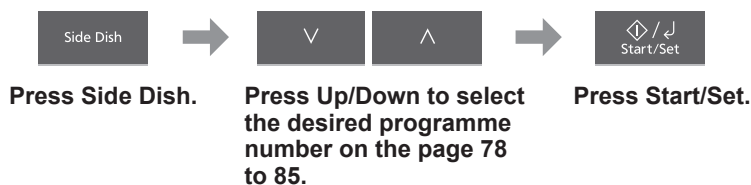
Butter	½ cup	Salt	¼ tsp
Powdered sugar	⅔ cup	Chocolate chips	½ cup
Egg	1	Chopped walnuts	⅓ cup
Vanilla essence	½ tsp		
Maida	1 ¼ cups	Expected total cooking time/30 min.	
Baking soda	½ tsp		

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)



Programme 75 **Aloo Matar**
Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Frozen green peas	200 g	Oil	3 tbsp
Cooked potato*		Onion	½ cup, chopped finely
150 g, at room temperature		Garlic	6 cloves, chopped finely
Tomato puree	⅓ cup	Ginger	2 cm, chopped finely
Chilli powder	1 tsp or to taste	Coriander leaves to garnish	
Turmeric powder	½ tsp		
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste			
Water	¾ cup		

*Auto menu - Programme 45: Cook Potato

Expected total cooking time/12 min.

Step 1	Beep	Step 2
Soak the peas in water for 15 minutes and drain. Peel and cut the potatoes into 3 cm cubes. Mix tomato puree with all the powders, water and salt. Pour the oil in a 18-20 cm microwave safe dish. Add onion, ginger and garlic and mix well. Place in the oven. Press 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	*Auto menu - Programme 88: Cook Vegetables	
Garlic	6 cloves		
Ginger	3 cm piece		
Curry powder	3 tsp or to taste		
		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. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 77, and press Start/Set.</p>	<p>Wait for beeps (5 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the reserved vegetable mixture, mix well and cover with a lid.</p> <p>Place it in the oven and press Start/Set. 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). 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). Place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 78, and press Start/Set.</p>	<p>Wait for beeps (7 min. after start)</p>	<p>After the beeps, add the fish, mix well.</p> <p>Place it in the oven and cover with a lid. Press Start/Set. 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>	<p>Wait for beeps (7 min. after start)</p>	<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		Expected total cooking time/8 min. 40 sec.	
Peeled prawns	400 g		
Ginger garlic paste	2 tsp		

Step 1	Beep	Step 2
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.	Wait for beeps (3 min. after start)	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	*Auto menu - Programme 45: Cook Potato	
Salt to taste			
Water	1 cup		
Oil	1 tbsp	Expected total cooking time/14 min.	

Step 1	Beep	Step 2
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.	Wait for beeps (7 min. after start)	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.

Programme 82 Veg Stew

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

Programme 83 Fish Tamarind Curry

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

This curry may be prepared with any fish of your choice. If using small fish, clean them and keep whole.		Tamarind paste	1-1 ½ tsp
		Salt to taste	
Fish pieces	400 g	Seasoning	
Salt	½ tsp	Oil	2 tbsp
Onion	1 cup, finely chopped	Mustard	1 tsp
Garlic	4 cloves, minced	Curry leaves	a few
Curry powder	2 tbsp or to taste	Mix fish with ½ tsp salt.	
Water	1 ¼ cups	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.

Programme 86 Mooli Sambar

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

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

Step 1	Beep	Step 2
Peel and cut radish into ½ 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.	Wait for beeps (10 min. after start)	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.

Programme 87 Palak Dal

Number of serves: 4

Accessory**Ingredients**

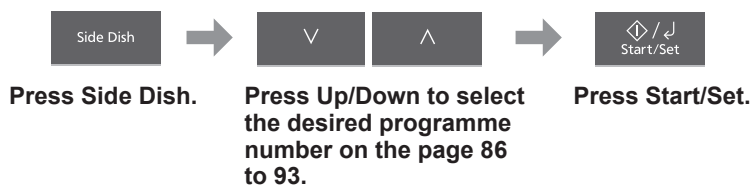
Cooked toor dal	1 ½ cups, mashed*	Turmeric powder	½ tsp
Salt to taste		Coriander powder	1 tsp
Water	1 cup	Cumin powder	½ tsp
Oil	2 tbsp	Cloves	2
Palak	2 cups, finely chopped	Cinnamon	2 pieces
Salt	½ tsp	*Auto menu - Programme 85: Cook Dal	
Green chillies	2, chopped		
Ginger	1 tsp, chopped		
Chilli powder	½ tsp	Expected total cooking time/19 min.	

Step 1	Beep	Step 2
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.	Wait for beeps (8 min. after start)	After the beeps, add the dal, and mix well. Place it in the oven. Press Start/Set. When done, serve hot.

Continued on the next page

Auto Menu

Side Dish (Dry)



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
Peel and cut potatoes into 3 cm cubes. Mix all the powders and salt with the water and mix with the potatoes. Pour the oil in a microwave safe 20-22 cm round dish. Add mustard and cumin seeds. Place in the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 90, and press Start/Set.	Wait for beeps (3 min. after start)	After the beeps, add the potatoes, mix well, and cover with a lid. Place it in the oven and press Start/Set. When done, serve hot.

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	⅓ cup
Mint leaves	2 tbsp, chopped	Oil	2 tbsp
Coriander leaves	2 tbsp, chopped	Onion	1 ½ cups, chopped finely
Tomato puree	¼ cup	*Refer to <Cook Chicken>, page 45.	
Chilli powder	¾ tsp or to taste	Expected total cooking time/16 min.	
Pepper powder	½ tsp		
Cumin powder	½ tsp		

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

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, Bekt 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	Expected total cooking time/6 min. 30 sec.	
Pomegranate seeds	1 cup		

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>	<p>Wait for beeps (8 min. after start)</p>	<p>After the beeps, open the lid and pour the remaining oil all over the brinjals. Stir well and place it in the oven. without the cover.</p> <p>Press Start/Set.</p> <p>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
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.	Wait for beeps (15 min. after start)	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.

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
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.	Wait for beeps (15 min. after start)	After the beeps, add the fish mixture. Mix well, cover with a lid and place it in the oven. Press Start/Set. When done, mix in the coriander leaves and serve hot.

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)	¼ tsp	Salt to taste	
Pepper	½ tsp	Tamarind paste	1 tsp
Mustard	½ tsp	Water	¼ 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	⅓ cup
Chilli powder	¾ tsp or to taste	Tomato puree	2 tbsp
Turmeric powder	½ tsp	Oil	2 tbsp
Coriander powder	½ tsp	Onion	½ cup, chopped finely
Cumin powder	½ tsp	Coriander leaves to garnish	
Garam masala powder	½ tsp		
Salt to taste		Expected total cooking time/11 min. 30 sec.	

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		
Onion	½ cup, finely sliced		
		Expected total cooking time/7 min. 30 sec.	

Step 1	Beep	Step 2
Peel the potato and cut into 3 cm cubes. Mix with cumin powder, turmeric powder, salt and water. Pour the oil in a microwave safe casserole (1-1 ½ L capacity). Add all the ingredients from onion to ginger. Place inside the oven. Press Side Dish, press Up/Down to select the Auto Menu programme 99, and press Start/Set.	Wait for beeps (5 min. after start)	After the beeps, add the potato. Mix well. Cover with a lid and place it in the oven. Press Start/Set. When done, serve hot with coriander leaves.

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		1 piece
Onions (1 cm slices)	1 piece	Tomatoes (finely diced)	2 pieces
■ Broth		Ground mint/fresh mint leaves (finely chopped)	1 tbsp
Water	3 cups (or as needed)	Olive oil	1 tbsp
Salt	½ tsp (or to taste)	Salt	2 tsp
Lemon (small size, freshly squeezed)	½ piece	Black pepper	1 tsp
Olive oil	½ tbsp	Lemon (freshly squeezed)	1 piece
■ Filling		Expected total cooking time/1 hour and 10 minutes	
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 ½ tablespoon of olive oil, the juice of ½ lemon, and ½ teaspoon of salt in a cup to make a lemon mix. Spread approximately ½ 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.

Programme 101 Bhindi Masala

Number of serves: 3

Accessory



Ingredients

Bhindi	350 g	Oil	2 tbsp
Chilli powder	¾ tsp or to taste	Onion	1 ½ cup, finely chopped
Turmeric powder	½ tsp	Ajwain	¼ tsp, optional
Garam masala powder	¾ tsp	Lime juice to taste	
Salt to taste			
Expected total cooking time/12 min. 40 sec.			

Step 1	Beep	Step 2
Cut bhindi into 2-3 cm long pieces. Mix with all the powders. Dissolve salt in 1 tbsp of water and mix with bhindi. Pour the oil in a microwave safe wide dish (20-22 cm round). Add onion and ajwain (optional). Place in the oven. Press 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) × 460 (D) × 300 (H) mm
Oven Cavity Dimensions		355 (W) × 335 (D) × 241 (H) mm
Overall Cavity Volume		29 L
Glass Tray Diameter		315 mm
Operating Frequency		2450 MHz
Net Weight		18.0 kg

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

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

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

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling.
Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.



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

Panasonic Corporation
1006 Kadoma Osaka Japan

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

© Panasonic Corporation 2025

PN:
F0725-0
Printed in China



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

شركة باناسونيك
كادوما أوساكا اليابان 1006

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

PN:
F0725-0
طُبِعَ في الصين

حقوق الطبع والنشر © عام 2025 لشركة Panasonic Corporation





المواصفات

مصدر الطاقة		230-240 فولت 50 هرتز
استهلاك الطاقة	الميكروويف	1550 واط
	الشوي	1000 واط
	الطهي بالحمل الحراري	2100 واط
	الطهي المجمع	2100 واط
مخرج الطاقة	الميكروويف	1000 واط (IEC-60705)
	الشوي	1000 واط
	الطهي بالحمل الحراري	2100 واط
الأبعاد الخارجية		523 (عرض) × 460 (عمق) × 300 (ارتفاع) مم
أبعاد تجويف الفرن		355 (عرض) × 335 (عمق) × 241 (ارتفاع) مم
حجم التجويف 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

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 معتدلة إذا كانت قذرة جدًا. لا ينصح باستخدام المنظفات القاسية أو الكاشطة. تجنب تنظيف منطقة دليل التقييم الميكروويف الموجود 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 تحطيم 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 مفتوحًا لمنع الفرن من التشغيل عن طريق الخطأ. اضغط على إيقاف/إلغاء 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 الصبغة الزجاجية لتنظيفها. اغسل الصبغة 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 لطيفة وماء ساخن ثم جففهما بقطعة قماش نظيفة. تتجمع أبخرة الطهي في أثناء الاستخدام المتكرر ولكنها لا تؤثر بأي شكل من الأشكال على سطح القاع أو البكرة الحلقية. لا تقم بإزالة البكرة الحلقية من تجويف أرضية الفرن للتنظيف.
9. عند استخدام وضع الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، قد تقوم بعض الأطعمة ببعثرة دهون على جدران الفرن. وإذا لم يتم تنظيف الفرن بانتظام، فقد يبدأ بصدار "دخان" أثناء الاستخدام.
10. لا تستخدم منظف البخار لغرض التنظيف.
11. يجب عدم إجراء أي صيانة للفرن إلا عن طريق موظفين مؤهلين. لصيانة وإصلاح الفرن اتصل بأقرب وكيل معتمد.
12. قد يؤدي عدم الاحتفاظ بالفرن في حالة نظيفة إلى تدهور الأسطح مما قد يؤثر سلبًا 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 انسداد فتحات التهوية، فقد يؤدي ذلك إلى زيادة درجة الحرارة مما قد يؤثر على تشغيل الفرن وربما يؤدي إلى وضع خطير.

أسئلة وأجوبة

س: لماذا لم يتم تشغيل الفرن الخاص بي؟

ج: عند عدم تشغيل الفرن، تحقق مما يلي:

1. هل الفرن موصل في القابس بأمان؟
قم بإزالة القابس من المنفذ، وانتظر 10 ثوان وأعد إدخاله.
2. تحقق من قاطع التيار والصمامات.
قم بإعادة تعيين قاطع التيار أو استبدل الصمامات إذا كانت مفصولة أو منصهرة.
3. إذا كان قاطع التيار أو الصمامات على ما يرام، فقم بتوصيل جهاز آخر في المنفذ. إذا كان الجهاز الآخر يعمل، فربما تكون هناك مشكلة في الفرن. إذا كان الجهاز الآخر لا يعمل، فربما تكون هناك مشكلة في المنفذ. إذا كانت هناك مشكلة في الفرن، فاتصل بمركز صيانة معتمد.

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

ج: قد تحدث بعض التداخلات الراديوية والتلفزيونية عند طهي الطعام في الفرن. هذا التداخل مشابه للتداخل الناجم عن الأجهزة الصغيرة مثل الخلاطات والمكانس الكهربائية، ومجففات 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.

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 مطلقاً 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 النقوس الكهربائي في الفرن ويجب عدم استخدام هذه الأجهزة في وضع الميكروويف والطهي المجمع.

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

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

س: تنبعث من الفرن رائحة ويصدر 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 و/أو يصدر دخاناً.

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 وأعدّه إلى الفرن إذا لزم الأمر.

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

لا تقم بتغطية الأطعمة الجافة مثل لفات الخبز، وفطائر اللحم المفروم، ولفائف السجق، وخلافه.

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

فطائر اللحم المفروم - تحذير

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

الحساء والسوائل - تحذير

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

زجاجات إرضاع الطفل - تحذير

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

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

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

ملحوظة: سوف يكون السائل في الجزء العلوي من الزجاجات أكثر سخونة بكثير من في السائل في الجزء السفلي. يجب رج الزجاجات جيدًا واختبارها قبل الاستخدام.

إننا لا نوصي باستخدام الميكروويف في تعقيم زجاجات إرضاع الطفل.

إذا كان لديك معقم ميكروويف خاص، فإننا نحثك على الحذر الشديد، نظرًا لانخفاض كمية المياه المستخدمة. ومن الأهمية بمكان اتباع تعليمات المصنعين ضمنياً.

وجبات الطعام

تتفاوت شهية الجميع وتتوقف أوقات التسخين على محتويات الوجبة. ويجب توزيع العناصر الكثيفة مثل البطاطس المهروسة بشكل جيد. إذا تمت 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 تكس وجبات الطعام.

الأطعمة المغلية

قم بإزالة الأطعمة من العلية 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.

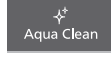
اليخنة

قم بالتقليب في منتصف الوقت وأعد التقليب في نهاية التسخين.

استخدام برنامج التنظيف

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

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



اضغط على برنامج التنظيف.

اضغط على البدء/الضبط.

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

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

ملاحظات

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



<p>الحشو ضع كل مكونات الحشو في إناء كبير، وضعه جانباً. تحضير أوراق العنب أخرج أوراق العنب المملحة من الوعاء وافصلها برفق واحدة تلو الأخرى. اغسلها 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 أيضاً، ولف الورقة لأعلى لصنع قطعة أسطوانية الشكل. رص الطبقات والطهي اخلط 1/2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وعصير 1/2 ليمونة و1/2 ملعقة صغيرة من الملح في كوب لإعداد مزيج الليمون. وزع حوالي 1/2 ملعقة صغيرة من المزيج في قاع قدر كبير. ضع طبقة من شرائح البطاطس المقطعة ونصف كمية البصل المقطع، ثم ضع ورق العنب المحشو في طبقتين. قم برش ملعقة صغيرة أخرى من المزيج. وضع فوقها شرائح البصل المقطعة والبطاطس المتبقية والطماطم في الأعلى حتى لا تظهر أوراق العنب المحشو. وقم برش المزيج المتبقي. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة فوق الطبقات كأنه غطاء. اسكب الماء حول حواف الطبق حتى تصير اللفائف والخضروات منقوعة في الماء بقدر كافٍ، وقم بتغطية الإناء بغشاء 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.</p>
--



الملحق



مسالا بالبابامية

البرنامج 101

عدد الحصص: 3

المكونات

<p>زيت بصل أجواين عصير ليمون حسب المذاق</p> <p>2 ملعقة كبيرة 1 1/2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة 1/4 ملعقة صغيرة، اختياري</p> <p>وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة 40 ثانية.</p>	<p>بابامية مسحوق الفلفل الحار (الشطة) حسب المذاق مسحوق الكركم مسحوق ثوابل مسالا جرام ملح حسب المذاق</p> <p>350 جم 1/4 ملعقة صغيرة أو 1/2 ملعقة صغيرة 3/4 ملعقة صغيرة</p>
--	--

الخطوة 2	الصفارة	الخطوة 1
<p>بعد انطلاق الصفارات، أضف البابامية وامزج الخليط جيداً. قم بفردتها بالتساوي في الطبق. قم بتغطيته وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اترك الخليط من دون تقليب لمدة 5 دقائق. وامزجها في عصير الليمون وقدمه ساخناً.</p>	<p>انتظر حتى انطلاق الصفارات (بعد 6 دقائق من البدء)</p>	<p>قم بتقطيع البابامية إلى قطع بطول 2-3 سم. امزجها مع جميع المساحيق. قم بتذويب الملح في 1 ملعقة كبيرة من الماء وامزجها مع البابامية. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف (مستدير بقطر 20 22 سم). أضف البصل والأجواين (اختياري). ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 101، واضغط على البدء/الضبط.</p>



قوائم تلقائية



الملحق

جيرا ألو

البرنامج 99

عدد الحصص: 4

المكونات

بطاطس مطبوخة*	500 جم	4 فصوص، مقطع إلى شرائح صغيرة	ثوم
مسحوق الكمون	1 ملعقة صغيرة	3-4، مقطع إلى شرائح صغيرة	فلفل أخضر حار
مسحوق الكركم	1/2 ملعقة صغيرة	3 سم، مقطع إلى شرائح صغيرة	زنجبيل
ملح حسب المذاق			
ماء	2 ملعقة كبيرة		
زيت	3 ملعقة كبيرة		
بصل	1/2 كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة		
		*قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس	
		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.	

الخطوة 1	الصالفة	الخطوة 2
قم بتقسير البطاطس وقطعها إلى مكعبات 3 سم. امزجها مع مسحوق الكمون ومسحوق الكركم والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (السعة 1-1 1/2 لتر). أضف جميع المقادير من البصل إلى الزنجبيل. ضعه في الفرن. اضغط على الطبقة الجانبية، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 99، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف البطاطس. امزجها جيدًا. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنًا مع أوراق الكزبرة.



الملحق

ورق عنب

البرنامج 100

عدد الحصص: 4-6

المكونات

أوراق العنب (وعاء، مغسولة)	35-40 قطعة (1/2 وعاء)	أوراق البقدونس (مفرومة فرم ناعم)	1 كوب
بطاطس (شرائح بسمك 1 سم)	1 قطعة	بصل (صغير أو متوسط الحجم، مقطع إلى مكعبات صغيرة)	1 قطعة
طماطم (شرائح بسمك 1 سم)	1 قطعة	طماطم (مقطعة إلى مكعبات صغيرة)	2 قطعة
بصل (شرائح بسمك 1 سم)	1 قطعة	نعناع مفروم/أوراق نعناع طازجة	
■ شوربة		(مفرومة فرم ناعم)	
ماء	3 أكواب (أو حسب الحاجة)	زيت زيتون	1 ملعقة كبيرة
ملح	1/2 ملعقة صغيرة (أو حسب الرغبة)	ملح	1 ملعقة كبيرة
ليمون (صغير الحجم ومعمصور حديثًا)	1/2 قطعة	فلفل أسود	1 ملعقة صغيرة
زيت زيتون	1/2 ملعقة كبيرة	ليمون (معمصور حديثًا)	1 قطعة
■ الحشو			
أرز متوسط الحبة (مغسول ومصفى)	1 1/2 كوب		
		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة و10 دقائق	



الملحق

موز الجنة الحار والحامض عدد الحصص: 4

البرنامج 97

المكونات

القليل	أسافويثيدا	6-5	فلفل أحمر حار
2 ملعقة كبيرة	زيت	2 ملعقة صغيرة	بذور الكزبرة
2 حبة كبيرة (حوالي 400 جرام)	موز جنة أصفر	1 ملعقة صغيرة	بذور الكمون
	ملح حسب المذاق	¼ ملعقة صغيرة	فنچريك (منهي)
1 ملعقة صغيرة	معجون التمر هندي	½ ملعقة صغيرة	فلفل
¼ كوب	ماء	½ ملعقة صغيرة	موسটারد
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.			

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب موز الجنة جيدًا. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتغطية). اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخنًا.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بتحميص جميع المقادير تحميصًا جافًا من الفلفل الحار الأحمر حتى الأسافويثيدا وقم بعمل مسحوق خشن منها. وامزجها بالزيت. قم بتقسير موز الجنة وقطعه إلى مكعبات 2 سم. امزجه مع معجون المسالا. امزج الملح مع معجون التمر هندي مع الماء وأضف موز الجنة. ضع الخليط في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 97، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

بورجي بجين البانير عدد الحصص: 3-4

البرنامج 98

المكونات

¼ كوب	ماء	200 جرام، مبشورة	بانير
2 ملعقة كبيرة	مهروس الطماطم	¼ ملعقة صغيرة أو	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
2 ملعقة كبيرة	زيت	½ ملعقة صغيرة	حسب المذاق
½ كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بصل	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم
	أوراق الكزبرة للتزيين	½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة
		½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكمون
		½ ملعقة صغيرة	مسحوق ثوابل مسالا جرام
			ملح حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/11 دقيقة 30 ثانية.			

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البانير وقم بتغطيته بغطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخنًا، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	امزج البانير مع جميع المقادير من الفلفل الحار إلى مهروس الطماطم. قم بتغطيته وضعه جانبًا. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 22-20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وامزج الخليط جيدًا 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	الصارفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الكيما. امزجه جيدًا وقم بتغطيته بغطاء، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء امزجه بأوراق النعناع والكزبرة. ويُقدم ساخنًا بعد 5 دقائق.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بمزج الضان المفروم مع خثارة اللبن ومهروس الطماطم وكافة المساحيق والملح. انقعه لمدة 30 دقيقة، واسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل والزنجبيل والثوم. امزج الخليط جيدًا وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 95، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

البرنامج 96 مزيج السمك بالتوابل
عدد الحصص: 4

المكونات

2 ½ كوب، مفروم 3 ملعقة صغيرة، مفروم 15 فص، مفروم 4-6، مفروم 4 ملاعق كبيرة، مقطعة	بصل زنجبيل ثوم فلفل أخضر حار أوراق كزبرة	هذه وصفة ذات توابل خاصة. يمكن تقليل كمية مسحوق الفلفل الحار (الشطة) والفلفل الأخضر الحار حسب التفضيل. سمك كنج مدخن* مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق ½ ملعقة صغيرة مسحوق الكركم ملح حسب المذاق زيت
*قوائم تلقائية - البرنامج 89: السمك المدخن. وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 30 ثانية.		400 جم 4 ملعقة كبيرة

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط السمك. امزج الخليط جيدًا، قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء امزجه بأوراق الكزبرة وقدمه ساخنًا.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	قم بإزالة جلد السمك وعظامه وقم بتقشير. امزجه مع مسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكركم والملح. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 22 سم. أضف البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر الحار. امزجه جيدًا وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 96، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 94 **باذنجان محشو**
عدد الحصص: 4

المكونات

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

الخطوة 1	الخطوة 2
قم بتقطيع سيقان الباذنجان. قم بتقطيع الباذنجان إلى أربع قطع، بدون فصلها. قم بمزج جميع المقادير من البصل إلى الجاجري معًا. أضف ملعقة كبيرة من الزيت وامزجها جيدًا. قم بحشو الباذنجان بهذا الخليط. قم بترتيبه 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 الطبقة الجانبية، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 94، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء) بعد انطلق الصافرات، افتح الغطاء واسكب الزيت المتبقي على الباذنجان بالكامل. قلبه جيدًا وضعه في الفرن، من دون تغطية. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، يتم تقديمه ساخنًا.



البرنامج 95 **كيما مسالا**
عدد الحصص: 4

المكونات

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

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

سمك بصلصة شوتني
عدد الحصص: 4

البرنامج 92

المكونات

8-6 سم 2 4 فصوص 1 ملعقة صغيرة 3/4 كوب، مقطعة	فلفل أخضر حار زنجبيل ثوم بذور الكمون أوراق كزبرة ملح حسب المذاق	استخدم أي سمك قشري كبير مثل كنج فيش أو سمك بتكي أو البومفريت الأسود شرائح السمك عصير الليمون مسحوق الفلفل أوراق الموز زيت للدهن الشوتني جوز هند مشور
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقيقة 30 ثانية.	400 جرام (بسمك 1 سم) 2 ملعقة كبيرة 1/2 ملعقة صغيرة القليل 1 كوب

إذا كانت شرائح السمك كبيرة، قم بتقطيعها إلى 2 قطعة وتخلص من العظمة الوسطى. ضع عصير الليمون والفلفل على الجانبين. قم بتقطيع أوراق الموز إلى قطع كبيرة بما يكفي لللف شرائح السمك. قم بغمس الأوراق في ماء مغلي لمدة 5 دقائق. ثم تصفية الأوراق ومسحها وصل الجانب اللامع بالزيت. قم بطحن جميع المقادير الخاصة بالشوتني معًا باستخدام أقل مقدار من الماء. ضع الشوتني 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 الخليط لمدة 5 - 7 دقائق، وقدمه ساخنًا.



الملحق

سلطة لوبيا متبرعمة
عدد الحصص: 4

البرنامج 93

المكونات

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

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



الملحق

البرنامج 90 بطاطس بالكاري عدد الحصص: 4

المكونات

بطاطس مطبوخة* مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكركم مسحوق ثوابل مسالا جرام ملح حسب المذاق ماء	500 جم 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة ¼ كوب	زيت موسبارد بذور الكمون *قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 30 ثانية.
--	--	--

الخطوة 1	الصفارة	الخطوة 2
قم بتقسير 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 تلقائية 90، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصفارات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصفارات، أضف البطاطس وامزج الخليط جيدًا وقم بتغطيته بغطاء. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.



الملحق

البرنامج 91 مسالا كادي بالدجاج عدد الحصص: 4

المكونات

دجاج مطبوخ* فلفل أخضر حار زنجبيل أوراق النعناع أوراق كزبرة مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) حسب المذاق مسحوق الفلفل مسحوق الكمون	500 جم 2، مقطع إلى قطع صغيرة حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة 2 ملعقة كبيرة، مقطعة ¼ كوب ¼ ملعقة صغيرة أو ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة	مسحوق الكزبرة ملح حسب المذاق ماء/مرق دجاج زيت بصل *راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 45. وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.
---	---	---

الخطوة 1	الصفارة	الخطوة 2
قم بإزالة الجلد والعظام من الدجاج وتجفيف اللحم. امزجه مع جميع المقادير من الفلفل الأخضر الحار إلى المرق/الماء. قم بسكب الزيت في طبق مستدير 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل وامزج الخليط جيدًا وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 91، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصفارات (بعد 8 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصفارات، أضف الدجاج، وامزجه جيدًا وقم بتغطيته بغطاء واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنة.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية

الطبق الجانبي (جاف)



البرنامج 88 طهي الخضروات

المكونات

خضروات طازجة 500 جم
ماء 2 ملعقة كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقائق.

قم بتقطيع 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 الطبق الجانبي، 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)
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 وخلطة السمك المتبله والأطباق الأخرى حسب الحاجة.



البرنامج 86 سامبار بالمولي

عدد الحصص: 4

المكونات

فجل	200 جم	توابل
بصل سامبار	100 جم	زيت
ماء	1 كوب	موسنارد
دال مطبوخ ومهروس*	1 كوب	أوراق الكاري
معجون التمر هندي	1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق	*قوائم تلقائية - البرنامج 85: طهي الدال
مسالا سامبار	1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة 20 ثانية.
ملح حسب المذاق		
ماء	1 كوب	

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
قم بتقسير الفجل وتقطيعه إلى شرائح مستديرة 1/2 سم. قم بتقسير البصل وتقطيع الحبات الكبيرة إلى أنصاف، وترك الحبات الصغيرة كما هي. امزج الدال مع المسالا سامبار ومعجون التمر هندي والملح والماء. ضع الخضروات في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر) وأضف 1 كوب من الماء. قم بتغطية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 86، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الدال. قلّبه جيدًا وضعه في الفرن. لا تقم بالتغطية. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل ثم أضفها. وامزجها جيدًا وقدم الوجبة ساخنة. قد يصبح السامبار متكتلاً عندما يبرد. أضف الماء المغلي لتذويبه.



البرنامج 87 بالاك دال

عدد الحصص: 4

المكونات

دال التور المطبوخ	1 1/2 كوب، مهروس*	مسحوق الكركم
ملح حسب المذاق		مسحوق الكزبرة
ماء	1 كوب	مسحوق الكمون
زيت	2 ملعقة كبيرة	قرنفل
بالاك	2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	قرفة
ملح	1/2 ملعقة صغيرة	
فلفل أخضر حار	2، مقطع	*قوائم تلقائية - البرنامج 85: طهي الدال
زنجبيل	1 ملعقة صغيرة، مقطع	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	1/2 ملعقة صغيرة	

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
امزج الدال مع الماء والملح. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) وأضف كافة المكونات من البالاك حتى مسحوق القرقة. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 87، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف الدال، وامزج الخليط جيدًا. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

كادي

البرنامج 84

عدد الحصص: 4

المكونات

خثارة اللبن	1 كوب	ملح حسب المذاق
ماء	3 أكواب	سكر
حمص	3 ملعقة كبيرة	توابل
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	1 ملعقة صغيرة	زيت
مسحوق الكمون	1/2 ملعقة صغيرة	موسنار
مسحوق الكزبرة	1/2 ملعقة صغيرة	بذور الكمون
مسحوق الكركم	1/2 ملعقة صغيرة	أوراق الكاري
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.		

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



الملحق

طهي الدال

البرنامج 85

عدد الحصص: 4

المكونات

دال التوفار	100 جم
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة 30 ثانية.	

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



الملحق

البرنامج 82 يخن الخضروات عدد الحصص: 4

المكونات

خليط خضروات مطبوخة* لبن جوز الهند ماء دقيق أرز ملح حسب المذاق زيت قرنفل قرصة بصل	400 جم 1 عبوة (200 مل) 250 مل 1 ملعقة كبيرة 2 ملعقة كبيرة 3 2 قطعة ½ كوب، مقطع	فلفل أخضر حار زنجبيل فلفل أسود أوراق كزبرة *الجزر والفول والبطاطس والبازلاء الخضراء؛ قوائم تلقائية - البرنامج 88: طهي الخضروات وقت الطهي الإجمالي المتوقع/16 دقيقة.
--	---	--

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصفارات، أضف خليط الخضروات. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً مزيناً بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصفارات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع لبن جوز الهند. قم بمزج دقيق الأرز مع بعض الماء وقم بإضافته إلى الخضروات. أضف الماء المتبقي والملح. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر). أضف جميع المقادير من القرنفل إلى الفلفل الأسود. امزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 82، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

البرنامج 83 سمك بالكارى والتمر هندي عدد الحصص: 4

المكونات

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

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصفارات، أضف السمك وامزجه وقم بتغطيته بغطاء. وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، ترك الخليط مدة 10 دقائق، وقم بتحضير التوابل وأضفها إلى الكاري. تُقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصفارات (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 وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 83، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

جمهري مالاي بالكارى
عدد الحصص: 4

البرنامج 80

المكونات

لين جوز الهند خثارة اللين 3 ملاعق كبيرة، مخفوقة حتى النعومة مهروس الطماطم ماء ملح حسب المذاق جمهري مقشر معجون الزنجبيل والثوم	1 عبوة (200 مل) 3 ملاعق كبيرة، مخفوقة حتى النعومة 3 ملعقة كبيرة 1/2 كوب 400 جم 2 ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 1/2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 2 زيت وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة 40 ثانية.	مسحوق الكركم مسحوق ثوابل مسالا جرام زيت
---	---	---	---

الخطوة 1	الصفارة	الخطوة 2
قم بمزج لين جوز الهند مع خثارة اللين ومهروس الطماطم والماء والملح. قم بمزج الجمهري مع معجون الزنجبيل والثوم وكافة المساحيق. ضعه في طبق مستدير 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بسكب الزيت وامزجه جيدًا. ضع الطبق في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 80، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصفارات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصفارات، أضف خليط لين جوز الهند. امزجه جيدًا. ضعه في الفرن وقم بتغطيته بغطاء. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليب لمدة 5 دقائق وقدمه ساخنًا.



الملحق

بطاطس ألو باجي
عدد الحصص: 4

البرنامج 81

المكونات

بطاطس مطبوخة* مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكركم ملح حسب المذاق ماء زيت	350 جم 1 ملعقة كبيرة 1/2 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة 1 كوب 1 ملعقة كبيرة	1 1/2 كوب، مقطع إلى شرائح صغيرة فلفل أخضر حار أوراق الكزبرة للتزيين *قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.
--	---	--

الخطوة 1	الصفارة	الخطوة 2
قم بتقسير البطاطس وتقطيعها، وقم بهرس بعضها منها. امزجها مع مهروس الطماطم، ومسحوق الفلفل الحار، ومسحوق الكركم والملح والماء. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 1/2 لتر). أضف البصل والفلفل الأخضر الحار. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 81، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصفارات (بعد 7 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصفارات، أضف خليط البطاطس. قم بالتغطية بغطاء، وضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتزيينه بأوراق الكزبرة وقدمه مع الفتاء.



الملحق

البرنامج 79 فطر شاهي بالكاري عدد الحصص: 4

المكونات

2 ملعقة كبيرة 2 ملعقة كبيرة 2 ملعقة صغيرة 1/2 كوب 1/4 كوب 1/4 كوب	جوز الكاشيو الزيت/السمن كاسوري ميني لين جوز الهند ماء ملح حسب المذاق قشدة طازجة	200 جم 1 كوب، مقطع 6 رقائق مقطعة 3 سم مقطع 1/4 كوب 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 1/2 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة	فطر عادي (على شكل زر) بصل ثوم زنجبيل مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكركم مسحوق الكمون مسحوق توابل مسالا جرام
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/11 دقيقة 30 ثانية.			

الخطوة 2	الخطوة 1	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات أضف الفطر وخليط لبن جوز الهند وامزجه جيدًا. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء قم بتقليب القشدة به وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بتقطيع 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. قم بمزج معجون جوز الكاشيو مع لبن جوز الهند وكاسوري ميني والماء والملح. قم بمزج معجون البصل مع مهروس الطماطم وكافة المساحيق والزيت. ضع الخليط في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 1/2 لتر) وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبى، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 79، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خلط الخضروات المحتفظ به وامزجه جيدًا وقم بتغطيته بغطاء. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخنًا، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	قم بمزج الخضروات مع الماء والملح واتركها جانبًا. قم بطحن البصل والزنجبيل والثوم في معجون، بدون استخدام أي مياه. امزج مسحوق الكاري مع مسحوق مسالا جرام. أضف مهروس الطماطم والزيت. امزج الخليط جيدًا وضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى ساعة 1 1/2 لتر) وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 77، واضغط على البدء/الضبط.



الملح

سمك بالكارى وجوز الهند
عدد الحصص: 4

البرنامج 78

المكونات

1 1/2 كوب 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 1 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة 4 فصوص 1/2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام) 2 كوب جوز هند مبشور مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكزبرة مسحوق الكمون ثوم بصل ماء ملح حسب المذاق	يمكن استخدام معظم أنواع السمك في هذا الكاري. ومن الأمثلة على ذلك سمك البومفريت والماكريل وكنج فش والساندلز وسمك السناير الأحمر. في حالة استخدام سمك صغير، قم بتنظيفه واحتفظ به كاملاً. 500 جم 2، مقطع 3/4 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أخضر حار معجون التمر هندي ملح
وقت الطهي الإجمالي المتوقع: 14 دقيقة.	

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السمك وامزجه جيدًا. ضعه في الفرن وقم بتغطيته بغطاء. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقلب لمدة 10 دقائق وقدمه ساخنًا.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	قم بتقطيع 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 جيدًا واسكبه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى ساعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 78، واضغط على البدء/الضبط.



مكني بالدجاج/جينة بانير عدد الحصص: 4

البرنامج 76

المكونات

1 ملعقة صغيرة 1، غرين 1 ملعقة كبيرة 2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة إلى عجينة 1 كوب 1/2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 2 ملعقة كبيرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع 13 دقيقة.	مسحوق الفلفل الحار (الشطة) فلفل أخضر حار السمن/الزيت كاسوري ميتي جوز الكاشيو ماء ملح حسب المذاق سكر قشدة طازجة زبدة قشدة إضافية للتزيين، اختياري	بالنسبة لمكني البانير، استخدم 200 جرام من تكا بجبن بانير*/مكعبات بانير مقلية بالنسبة لمكني الدجاج 300 جرام من دجاج تكا**/دجاج مخلي مطبوخ*** *قوائم تلقائية - البرنامج 24: تكا بجبن بانير **قوائم تلقائية - البرنامج 26: دجاج تكا ***راجع <طهي الدجاج> أدناه، الصفحة 45. جرافي مهروس الطماطم بصل معجون الثوم والزنجبيل قرنفل كارداموم
---	--	--

الخطوة 1	الخطوة 2
قم بمزج مهروس الطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والقرقة والكارداموم والفلفل الأخضر الحار والسمن/الزيت في طبق مستدير 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 76، واضغط على البدء/الضبط.	بعد انطلاق الصافرات، أضف البانير/الدجاج، ومعجون جوز الكاشيو، وكاسوري ميتي والماء والملح والسكر. امزجه جيدًا. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء قم بتقليب القشدة والزبدة به. يُقدم ساخنًا ويُزين بالقشدة الإضافية. (اختياري)



راسدار بالخضروات عدد الحصص: 4

البرنامج 77

المكونات

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

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية

الطبق الجانبي (مرق)



الملحق

البرنامج 75

ألو متار

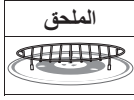
عدد الحصص: 3

المكونات

3 ملعقة كبيرة بصل ثوم زنجبيل أوراق الكزبرة للتزيين	200 جم 150 جرام، في درجة حرارة الغرفة 1/3 كوب 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 1/2 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة 1/4 كوب	بازلاء خضراء مجمدة بطاطس مطبوخة* مهروس الطماطم مسحوق الفلفل الحار (الثشطة) مسحوق الكركم مسحوق ثوابل مسالا جرام ملح حسب المذاق ماء
--	---	--

*قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/12 دقيقة.

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف البازلاء والبطاطس وخليط مهروس الطماطم. امزجه جيذاً وضعه في الفرن. قم بتغطية الطبق بغطاء. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قم بالتزيين بالكاري مع أوراق الكزبرة المقطعة وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	قم بنقع البازلاء في الماء لمدة 15 دقيقة وقم بتصفيته. قم بتقشير البطاطس وتقطيعها إلى مكعبات 3 سم. قم بمزج مهروس الطماطم مع كافة المساحيق والماء والمِلح. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف مقاس 18-20 سم. أضف البصل والزنجبيل والثوم وامزج الخليط جيذاً. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الجانبي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 75، واضغط على البدء/الضبط.



كعك برقائق الشيكولاتة عدد القطع: 30 قطعة

البرنامج 74

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

المكونات

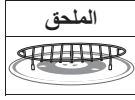
زبدة	1/2 كوب	ملح	1/4 ملعقة صغيرة
مسحوق سكر	2/3 كوب	شرائح الشيكولاتة	1/2 كوب
بيض	1	عين جمل مقطع	1/3 كوب
رائحة الفانيليا	1/2 ملعقة صغيرة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع: 30 دقيقة.	
ميدا	1 1/4 كوب		
صودا الخبز	1/2 ملعقة صغيرة		

اخفق الزبدة والسكر معًا حتى تصبح خفيفة. أضف البيض ورائحة الفانيليا واخفقها جيدًا. امزج الميدا مع الصودا والملح وشرائح الشيكولاتة وعين الجمل. أضف هذه الأشياء إلى خليط الزبدة واخلطها بشكل طفيف حتى تصبح ممتزجة. قم بتقسيم الخليط إلى 2 جزء. قم بتزييت طبق المقرمشات وأضف ماء ملاعق من 1/2 الخليط إلى الطبق، واترك مسافة بينها. ضع طبق المقرمشات على الرف السفلي في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 74، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتقليب البسكويت بعد 2 دقيقة واتركه يبرد بالكامل على الحامل الشبكي. كرر العملية مع الخليط المتبقي. قم بتخزينه في حاوية محكمة ضد الهواء.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

نان كاتاي

البرنامج 72

عدد وحدات نان كاتاي: 16 حبة نان كاتاي

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

المكونات

ميداً	1 ½ كوب	مسحوق الكارداموم	½ ملعقة صغيرة
صودا الخبز	¼ ملعقة صغيرة		
سمن الغنم	¾ كوب	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/33 دقيقة.	
سكر	½ كوب		

اخلط الميدا مع الصودا. اخفق الزبدة مع السمن حتى تصبح خفيفة. أضف مسحوق الكارداموم والزعفران/اللون. أضف الميدا واعجن قليلاً حتى يمتزج الخليط مع بعضه جيداً. (إذا كان الخليط لزجاً، احتفظ به مغطى في الثلاجة لمدة 15 دقيقة حتى يصبح مثل العجينة الطرية). قم بتقسيم الخليط إلى 16 جزء. قم بتشكيل 8 أجزاء إلى دوائر وقم بتسويتها قليلاً. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألومنيوم مع تزييت ورق الألومنيوم. ضع قطع نان كاتاي التي تم تشكيلها عليه. قم بتشكيل علامة زائد بالسكين على كل قطعة النانخاطاي. ضع طبق المقرمشات على الرف السفلي وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويا/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 72، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية الخليط. قم بتبريد قطع النانخاطاي وتخزينها في وعاء محكم ضد الهواء.



الملحق

بسكويت بستا

البرنامج 73

عدد القطع: 25 قطعة

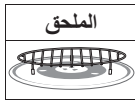
ملاحظة: يُنصح باستخدام طبق المقرمشات أو طبق مسطح من الألومنيوم/الإستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

سمن الغنم	¼ كوب	بستا 4 ملاعق كبيرة، مببيض ومقطع إلى شرائح رفيعة	
مسحوق سكر	¼ كوب		
مسالاً لبن البادام	2 ملعقة صغيرة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/22 دقيقة.	
ميداً	1 كوب		

اخفق السمن والسكر معاً حتى تصبح خفيفة. أضف مسالاً اللبن وقم بخفقها. أضف الميدا واعجنها قليلاً لعمل عجينة. (إذا كانت العجينة قابلة للتفتت، فاضف قطرات طافية من اللبن. إذا كانت لزجة، فاحتفظ بها مغطاة في الثلاجة لمدة 15-20 دقيقة). قم بفرد العجينة إلى رفائق بسمك ¼ سم. قم برش البستا في الأعلى واضغط عليها برفق لتلتصق. قم بتقطيع العجينة الرقيقة إلى قطع بسكويت مستديرة 4 سم. قم بتجميع العجينة الزائدة وفردا وتقطيعها مرة أخرى. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألومنيوم. قم بتزييت ورق الألومنيوم وترتيب ½ البسكويت عليه. ضع الطبق على الرف السفلي في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويا/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 73، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، كرر العملية مع بقية البسكويت. قم بتبريده بالكامل وتخزينه في وعاء محكم ضد الهواء.

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
<p>قم بدهن صينية كيك مستديرة 22 سم بالزيت وتبطين القاعدة بورق زبدة. قم بدهن الورق بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر) والملح. أضف الفواكه وامزجها جيدًا. اخفق الزبدة والسكر والبيض معًا حتى تصبح خفيفة ومنفوشة.</p> <p>أضف الرائحة. امزج برفق الميدا مع اللبن. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة. اضغط على الخليط. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 70، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.</p>	<p>انتظر حتى انطلق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).</p>	<p>بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عندما يصبح الكيك بلون بني ذهبي من أعلى، قم بتغطية الصينية قليلاً بورق ألومنيوم. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريد الكيك على الرف لمدة 10 دقائق. وأخرج الصينية وقم بتبريدها بالكامل وقبل التقطيع والتقديم.</p>



البرنامج 71 كيك بجوز الهند

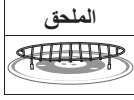
المكونات

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

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
<p>قم بدهن صينية كيك 22 سم بالزيت. قم بتبطين القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت. قم بسكب اللبن. أضف السكر، وقم بتقليبه حتى يذوب. أضف الزبدة والراوا. امزجها جيدًا واتركها جانباً لتبرد. وعندما يبرد الخليط، أضف جوز الهند المجفف. اخفق صفار البيض. أضف مسحوق الخبز (الباكنج بودر) والفانيليا ثم امزجها. اخفق بياض البيض بقوة وقم بمزجه برفق في خليط الكيك. قم بسكب الخليط في الصينية المعدة.</p> <p>اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 71، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.</p>	<p>انتظر حتى انطلق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).</p>	<p>بعد انطلاق الصافرات، ضع الصينية على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عندما يصبح الكيك بلون بني ذهبي من أعلى، قم بتغطية الصينية قليلاً بورق ألومنيوم. عند الانتهاء، اترك الكيك على الرف الشبكي ليبرد لمدة 15-20 دقيقة. أخرج الكيك وقم بتبريده بالكامل قبل التقطيع.</p>

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



البرنامج 69
فطيرة الزبيب
عدد القطع: 6 قطعة

المكونات

ميدا	1 كوب	رائحة الفانيليا	$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة
زبيب	$\frac{1}{4}$ كوب	مسحوق القرفة	1 ملعقة صغيرة
مسحوق خبز (باكنج بودر)	1 ملعقة صغيرة	خثارة اللبن	$\frac{1}{4}$ كوب، مخفوق حتى أصبح ناعما
زبدة	$\frac{1}{4}$ كوب	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/36 دقيقة.	
سكر بني	$\frac{1}{2}$ كوب	(باستثناء وقت التسخين الأولي)	
بيض	1		

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بدهن 6 أكواب فطيرة مافين كبيرة بالزبدة. قم بمزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر) وقم بتقليبه في الزبيب. اخفق الزبدة والسكر والبيض معًا حتى تصبح خفيفة. اخفق رائحة الفانيليا ومسحوق القرفة. امزج برفق 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 بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.	انتظر حتى انطلق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	بعد انطلاق الصافرات، ضع الأكواب على الرف السفلي في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عندما تصبح قطع المافين بنية ذهبية من أعلى، قم بتغطيتها بورق ألومنيوم. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريد المافين لمدة 10 دقائق. أخرج المافين من الأكواب وقدمه ساخنًا أو باردًا تمامًا وقم بتخزينه في وعاء.



البرنامج 70
كيك بالفواكه

المكونات

ميدا	2 أكواب	البيض	2
مسحوق خبز (باكنج بودر)	2 ملعقة صغيرة	رائحة البرتقال	1 ملعقة صغيرة
ملح	$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة	لبن	$\frac{3}{4}$ كوب (80 مل)
فواكه مجففة وجوز	1 كوب، مقطع	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة و10 دقائق	
زبدة	$\frac{1}{2}$ كوب	(باستثناء وقت التسخين الأولي)	
مسحوق سكر	$\frac{1}{2}$ كوب		



الملحق

كيك بالبرتقال (مع القرفة)

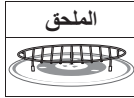
البرنامج 67

صحن كعكة قطره 20-22 سم

المكونات

100 مل	عصير برتقال (بدون إضافة السكر)	1 كوب	ميدا
2 ملعقة كبيرة	طبقة الزينة	1 ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)
2 ملعقة صغيرة	مسحوق سكر	¼ كوب	زبدة
	مسحوق القرفة	¾ كوب	مسحوق سكر
		2	البيض
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقائق.	2 ملعقة صغيرة	قشر البرتقال

قم بدهن طبق كيك 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف بالزيت مع تبطين القاعدة بورق زبدة مدهون بالزيت. امزج الميدا مع مسحوق الخبز (الباكنج بودر). اخفق الزبدة حتى تصبح ناعمة. أضف السكر والبيض وقشر البرتقال واخفقه حتى تصبح ناعمة وخفيفة. أضف الميدا بالتبادل مع عصير البرتقال وامزجه جيدًا. قم بسكب الخليط في الطبق المعد. امزج السكر الخاص بطبقة الزينة مع القرفة وقم برشه في الأعلى. ضعه في الفرن. 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 تبدو حواف الكيكة رطبة قليلاً لكنها ستجف خلال وقت الانتظار). اترك الطبق يبرد تمامًا. اقلبها في طبق وقدمها مقطعة إلى قطع.



الملحق

كيك بالزبدة

البرنامج 68

صحن كعكة قطره 22 سم

المكونات

3	البيض	1 ½ كوب	بري ميدا
1 ملعقة صغيرة	رائحة الفانيليا	1 ½ ملعقة صغيرة	مسحوق خبز (باكنج بودر)
2 ملعقة كبيرة	لبن	¼ ملعقة صغيرة	ملح
		¾ كوب	مسحوق سكر
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 ساعة	¾ كوب	زبدة
	(بإستثناء وقت التسخين الأولي)		

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

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

كعك بالشيكولاتة
عدد القطع: 12 قطعة

البرنامج 65

المكونات

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

قم بتبطين قاعدة طبق مربع 20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف بورق زبدة. قم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. قم بمزج الكوكوا مع الزبدة المذابة الساخنة واتركها جانباً لتبرد.
قم بمزج الميدا مع سكر مسحوق الخبز (الباكنج بودر) و 1/2 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 المتبقي 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 تقليب لمدة 5 دقائق.
واترك الطبق ليبرد تماماً.
اقلبها في طبق وقم بتقطيعها إلى قطع.



الملحق

كيك بالشيكولاتة بدون بيض
صحن كعكة قطره 20 سم

البرنامج 66

المكونات

ميدا	1/2 كوب	خل أبيض	1 ملعقة كبيرة
سكر مسحوق/قوالب	1 كوب	لبن	1 كوب
صودا الخبز	1 ملعقة صغيرة	رائحة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة
كوكوا	3 ملعقة كبيرة	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقيقة 30 ثانية.	
زيت	5 ملعقة كبيرة		

قم بتبطين قاعدة طبق مستدير 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف بورق الزبدة وقم بدهن الورق وجوانب الطبق بالزيت. امزج الميدا والسكر والصودا والكوكوا معاً.
اخلط الزيت مع الخل واللبن ورائحة الفانيليا. وأضفها إلى خليط سكر الميدا وامزجها حتى تصبح ناعمة. قم بسكبها في الطبق. ضع الطبق في الفرن. اضغط على 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 تثلج بعد تبريدها، حسب الرغبة.)



الملحق

كبر بالجزر

البرنامج 63

عدد الحصص: 4-6

المكونات

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

<p>قم بتقسير الجزر وبشره. ضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر). قم بتغطيته وضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 63، واضغط على البدء/الضبط.</p> <p>عند الانتهاء، قم بتبريدها واخلطها حتى تصبح ناعمة، باستخدام بعض اللبن. قم بإضافة اللبن المتبقي، واللبن المكثف ومسحوق لبن البادام. أضف الشارولي. تقدم مبردة.</p>		
---	--	--



الملحق

كوباتي كا ميتا

البرنامج 64

عدد الحصص: 6

المكونات

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

الخطوة 1	الخطوة 2
<p>قم بنقع المشمش في 2 كوب من الماء لمدة 4-5 ساعات.</p> <p>قم بإزالة البذور من المشمش وأعد الفاكهة إلى سائل النقع.</p> <p>اسكب في طبق مستدير بقطر 22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن.</p> <p>اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 64، واضغط على البدء/الضبط.</p>	<p>انتظر حتى انطلق الصافرات</p> <p>بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر وامزج الخليط جيدًا وضعه في الفرن. (لا تَقَم بالتغطية). عند الانتهاء، قم بتبريده في الثلاجة.</p> <p>يُقدم مع القشدة الطازجة، المزينة بشرائح اللوز.</p>

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

كيسار بهت

البرنامج 61

عدد الحصص: 6-8

المكونات

3/4 ملعقة صغيرة 1/3 كوب 3 ملعقة كبيرة	زعفران سمن الغنم زبيب	1 كوب 1 1/2 كوب 1 1/2 كوب 1 1/2 - 1 1/4 كوب 1 كوب	أرز بسمتي ماء لبن سكر ماء
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/39 دقيقة.			

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف محلول السكر وسمن الغنم والزبيب. امزجه جيدًا وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركها مغطاة لمدة 10 دقائق. أضف الزعفران وامزجه جيدًا. تقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 25 دقيقة من البدء)	قم بغسل الأرز وتصفيته ونقعه في 1 1/2 كوب ماء و 1 1/2 كوب لبن لمدة 15 دقيقة. امزج السكر مع 1 كوب من الماء. قم بنقع الزعفران في 1 ملعقة صغيرة من اللبن الساخن واطحنه. ضع الأرز مع ماء النقع واللبن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف بسعة 2 لتر. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 61، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

كير بالسميا

البرنامج 62

عدد الحصص: 4-6

المكونات

استخدم السميا التي تحمل علامة "محمرة" أو "محمصة"	750 مل 1/2 كوب 1/3 كوب أو حسب المذاق 1/2 ملعقة صغيرة	لبن سميا محمرة سكر مسحوق الكارداموم جوز الكاشيو المقلّي والزبيب حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة.		

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف السميا وقم بمزجها جيدًا واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف السكر ومسحوق الكارداموم. امزجها جيدًا وقم بتزيينها بالجوز والزبيب.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	قم بسكب اللبن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). ضعه في الفرن. (لا تقم بالتغطية). اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 62، واضغط على البدء/الضبط.

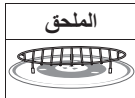


البرنامج 59 كاسترد حلو عدد الحصص: 4

المكونات

مسحوق كاسترد* 1 ½ ملعقة كبيرة
لبن 500 مل
سكر 3 ملاعق كبيرة أو حسب المذاق
نكهة الجبنة من اختيارك
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة 40 ثانية.

الخطوة 2	الصفافة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف مسحوق الكاسترد الأرز وامزجه جيدًا. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف السكر وامزجه جيدًا واتركه مغطى حتى يبرد. قم بتبريده في الثلاجة. يُقدم مع سلطة الفواكه أو الحلويات الأخرى حسب الحاجة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	امزج مسحوق الكاسترد مع ¼ كوب من اللبن. قم بسكب اللبن المتبقي في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 1 ½ لتر). ضعه في الفرن. (لا تَقم بالتغطية). 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/الإستانلس ستيل من جانب العميل لتحقيق أفضل أداء.

المكونات

جوز الكاشيو المحمر 2 ملعقة كبيرة ، مقطع إلى قطع صغيرة	100 جم 100 جم 200 جم 100 جرام (مذاب ومبرد) ¼ ملعقة صغيرة	حمص دقيق قمح مسحوق سكر سمن الغنم مسحوق جوز الطيب
--	--	--

الخطوة 2	الصفافة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليبها جيدًا وتوزيعها بالتساوي. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريدها بالكامل. أضف بقية المحتويات واعجنها لعمل عجينة. قم بتقسيمها إلى 15 جزء واجعلها على شكل قطع لادو.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 14 دقيقة من البدء)	قم بمزج الحمص مع دقيق الذرة. قم بتوزيعه بالتساوي على طبق المقرمشات. ضعه على الرف السفلي في الفرن. 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



الملحق

البرنامج 57
حلاوة بالجزر
عدد الحصص: 4-6

المكونات

جزر، يفضل أن يكون بلون وردي سكر كوكا حلوة سمن الغنم	500 جم ½ كوب 200 جرام، مفتتة 4 ملعقة كبيرة	مسحوق الكارداموم جوز وزبيب للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/13 دقيقة 30 ثانية.	½ ملعقة صغيرة
--	---	--	---------------

الخطوة 1	الصفحة	الخطوة 2
قم بتقسير الجزر وبشره. ضعه في طبق عريض آمن للاستخدام في الميكروويف. (22-25 سم) إذا كنت تستخدم مجموعة متنوعة من الجزء البرتقالي، فقم برش 1 ملعقة كبيرة من الماء عليه. قم بتغطيته. 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 انطلق الصافرات (بعد 6 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف السكر والكوكا وسمن الغنم. امزجها جيدًا وقم بنشرها بشكل متساوي في الطبق. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتغطية). اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليل لمدة 10 دقائق. ثم قم بتقليبها في مسحوق الكارداموم وتزيينها بالجوز والزبيب. تقدم ساخنة أو باردة.



الملحق

البرنامج 58
كبر بالارز
عدد الحصص: 4-3

المكونات

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

الخطوة 1	الصفحة	الخطوة 2
قم بغسل الأرز وانقع في ماء لمدة 30 دقيقة، وقم بتصفيته ووضعه في إناء عميق آمن للاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر) وأضيف اللبن (في درجة حرارة الغرفة). لا تقم بالتغطية. 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 انطلق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بالتقليب جيدًا واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف اللبن المكثف ومسحوق الكارداموم والجوز والزبيب. إذا كان الكبر سميكًا للغاية، فأضف بعد اللبن لضبط السماكة. يُقدم سخانًا أو باردًا.

حلويات/كيك



الملحق

البرنامج 56
حلاوة سوجي
عدد الحصص: 4

المكونات

لون طعام أحمر برتقالي جوز الكاشيو المحمر والزبيب للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/7 دقيقة 20 ثانية.	1/2 كوب 3/4 كوب 2 1/2 ملعقة كبيرة 1 1/2 كوب 1/2 ملعقة صغيرة	سوجي/اروا محمرة قليلا سكر سمن الغنم ماء مسحوق الكارداموم
---	---	--

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بالتقليب جيدا واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتغطيتها لمدة 8-10 دقائق. وامزجها مع جوز الكاشيو والزبيب. تُقدم 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 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. امزج الخليط جيدا وضعه في الفرن، من دون تغطية. 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 تلقائية



الملحق

البرنامج 54 ذرة بالتوابل

عدد الحصص: 4

المكونات

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

الخطوة 2	الصالفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الذرة. قلبه جيداً وضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء قم بتقليب القشدة به وقدمه ساخناً على توست.	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 18-20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف البصل والثوم ومسحوق الفلفل الحار وتوابل كاسوري ميتي. امزج الخليط جيداً وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/ حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 54، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

البرنامج 55 كعك إيدلي راوا

عدد حبات الإيدلي: 8

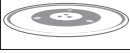
المكونات

1 كوب 1 ½ كوب 2 ملعقة كبيرة، مقطعة	خليط كعك إيدلي راوا خثارة اللبن أوراق كزبرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/3 دقيقة 40 ثانية.	

قم بتحضير العجينة المضروبة حسب التعليمات على العبوة. احتفظ بها جانباً لمدة 10 دقائق. قم بتزييت أطباق الإيدلي آمنة الاستخدام في الميكروويف واملأها بالزبدة. قم بسكب ¼-¾ كوب من الماء الساخن المغلي في قاعدة لُقدر البخاري للإيدلي. ضع أطباق الإيدلي به. قم بالتغطية باستخدام غطاء 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 بتبريدها لمدة 2 دقائق. قم بإخراجها من الأطباق وقدمها ساخنة مع الشوتني.



الملحق



ألو بوها

البرنامج 53

عدد الحصص: 3-4

المكونات

2-3، مقطع القليل	فلفل أخضر حار أوراق الكاري عصير ليمون حسب المذاق جوز هند مبشور أوراق كزبرة	2 أكواب 1 كوب 1/2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 3 2 قطعة 1/2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة	بوها ينمك متوسط مكعبات بطاطس مطبوخة* مسحوق الكركم ملح حسب المذاق سكر حسب المذاق زيت قرنفل قرفة بصل
1/4 كوب 1 ملاعق كبيرة، مقطعة	*قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقائق.		

الخطوة 2	الخطوة 1	الصفحة
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط البوها وامزجه جيدًا. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وجوز الهند المبشور وأوراق الكزبرة. امزج جيدًا وقدمها ساخنة.	قم بنقع البوها في ماء حتى تصبح طرية لكن لا تكون ضعيفة. قم بعصر الماء الزائد وافرد البوها على طبق عربيض. امزجها مع البطاطس ومسحوق الكركم والملح والماء. قم بمزج جميع المقادير من الزيت إلى أوراق الكاري في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى ساعة 2 لتر). ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 53، واضغط على البدء/الضبط.	

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



البرنامج 51 سجق

عدد الحصص: 2

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

المكونات

سجق مجمد (يُشتري من المتجر) 150 جم

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/14 دقيقة.

أخرج السجق من المجمد وقم بفك تجميده حسب التعليمات 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/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.



البرنامج 52 أوبما

عدد الحصص: 3

المكونات

ماء 500 مل
خليط أوبما (يُشتري من المتجر) 200 جم
السمن/الزيت 2-1 ملاعق كبيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقائق 30 ثانية.

الخطوة 1	الخطوة 2	الخطوة 2
اسكب الماء في طبق مستدير 20-22 سم آمن 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/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط أوبما وسمن الغنم. امزجه جيداً. قم بتغطيته وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً، وقم بتزيينه بأوراق الكزبرة.



الملحق

البرنامج 49 توست الجبنة الحار

عدد الحصص: 2

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

المكونات

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

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
قم بطحن الثوم مع القلفل الحار الأخضر وامزجه مع الجبنة المعدة للفرد. ضع شرائح الخبز 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.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (تنطلق الصافرة بعد 3 دقائق و30 ثانية من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب شرائح الخبز وقم بفرد الجبنة عليها. قم برش 1 ملعقة كبيرة من الجبنة المبشورة على كل شريحة. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.



الملحق

البرنامج 50 بيتزا

عدد الحصص: 1

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

المكونات

قاعدة بيتزا (تُشتري من المتجر) صوص البيتزا طبقة الزينة خضار مطبوخ/بانير/دجاج بصل مقطع وقلفل	1 2 ملعقة كبيرة	جبنة البيتزا زيت للدهن وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولي)
---	--------------------	--

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
قم بدهن طبق المقرمشات بالزيت وضع قاعدة البيتزا عليه. قم برش الصوص في الأعلى، مع ترك 1 سم هامش حوله. قم برش الجبنة على الصوص. قم بترتيب الخضروات المطبوخة من اختيارك أو البانير أو الدجاج المطبوخ على الجبنة. قم بالتزيين بالبصل المقطع والقلفل. 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. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	بعد انطلاق الصافرات، ضع البيتزا على الرف العلوي في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

مكعبات الخبز بالمرق

البرنامج 47

المكونات

مكعبات خبز	3 أكواب، مكدسة	ثوم مقطع	2 ملعقة صغيرة، اختياري
زيت	3 ملعقة كبيرة		
ملح	1/2 ملعقة صغيرة		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/5 دقيقة 20 ثانية.

الخطوة 1	الخطوة 2	الخطوة 3
قم بتقطيع شرائح خبز قبل التحضير بمقدار 2-3 يوم لعمل مكعبات 1.5 سم والحصول على 3 أكواب مكدسة من المكعبات. امزجها بالزيت والثوم والملح. قم بفردها في طبق عريض آمن الاستخدام في الميكروويف. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 47، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، قم بالتقليب جيدًا واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه يبرد تمامًا، (خلال هذه الفترة سيصبح مقرمشًا). قم بتقديمها مع الشوربة أو وجبة خفيفة. * يعطي الرغبة الفرنسي أو الخبز المقطع إلى شرائح رفيعة نتائج جيدة في هذه الوصفة.



الملحق

دوكلا

البرنامج 48

عدد الحصص: 3-4

المكونات

حمص	1 كوب	بذور مستارد	1/2 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة	بذور الكمون	1/2 ملعقة صغيرة
سكر	1 ملعقة صغيرة	فلفل أخضر حار	2، غرين
حمض الستريك	1 ملعقة صغيرة	أوراق الكاري	القليل
ماء	3/4 كوب	ماء ساخن	1/4 كوب
صودا الخبز	1 ملعقة صغيرة		
ماء ساخن للغاية	1/4 كوب		
توابل			
زيت	2 ملعقة كبيرة		

قم بدهن طبق مستدير 18-20 سم آمن الاستخدام في الميكروويف بالزيت، وقم بتغطية القاعدة بورق زبدة مع دهن الورق بالزيت.
امزج الحمص مع الملح والسكر وحمض الستريك. أضف الماء وامزجه جيدًا حتى يصبح ناعمًا. قم بتذويب الصودا في ماء شديد السخونة وأضفه إلى خليط الحمص. امزجه جيدًا (سوف يرتفع الخليط المضروب بسرعة) وقم بسكبه في الطبق المدهون بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 48، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريد الدوكلا، وأخرجها في طبق وقم بتقطيعها إلى أجزاء.
قم بتحضير التوابل (التادكا)، وامزجها مع ماء ساخن واسكبها بشكل متساوي على الدوكلا. اتركها جانبًا لمدة 15-20 دقيقة على الأقل. وقدمها مزينة بجوز الهند المبشور وأوراق الكزبرة.



البرنامج 45 طهي البطاطس

المكونات

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

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب البطاطس واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بلفها في قطعة قماش نظيفة واتركها جانباً لمدة 10 دقائق. قم بتقسيمها واستخدامها في وجبات الكاري والشرائح والوصفات الأخرى التي تتطلب بطاطس مسلوقة. ويمكن تخزينها في الثلاجة لمدة 3 أيام والاستخدام حسب الطلب.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 4 دقائق من البدء)	قم بغسل البطاطس قم بوزنها جميعاً بشوكة. ضعه الخليط في صينية دوارة ثم ضعها في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويا/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 45، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 46 كعك إيدلي

عدد الحصص: 2


المكونات

خذ قدر بخاري لتسوية الإيدلي يتكون من طبقتين وقم بدهن الأطباق بالزيت. قم بسكب الإيدلي المضروب (في درجة حرارة الغرفة) في الأطباق، ملء القوالب حتى 3/4 المستويات.
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/2 دقيقة 45 ثانية.


قم بسكب 3/4 كوب من الماء الساخن المغلي في الحاوية السفلية للقدر البخاري. ضع الأطباق عليه وقم بتغطيتها. ضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويا/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 46، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أخرجها. اترك كعكات الإيدلي تبرد لمدة 2-3 دقيقة. قبل إزالتها من الأطباق. تُقدم ساخنة مع الشوتني/السامبار.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الملحق	البرنامج 43	مرقق راسام بالطماطم
	عدد الحصص: 4	
المكونات		
دال مطبوخ ومهروس ماء طماطم مهروس الطماطم مسحوق الراسام أوراق الكاري	2 ملعقة كبيرة 2 أكواب 1 صغيرة، مقطعة إلى قطع ¼ سم 2 ملعقة كبيرة 1 ملعقة كبيرة أو حسب المذاق القليل	ملح حسب المذاق عصير الليمون توابل زيت موسنار وقت الطهي الإجمالي المتوقع/10 دقيقة 20 ثانية.

<p>امزج الدال جيدًا مع الماء. أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون ومقادير التوابل. اسكب خليط الدال في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 1 ½ لتر) (لا تقم بتغطيته). ضعه في الفرن.</p> <p>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 جيدًا وقدمه ساخنًا مزينًا بأوراق الكزبرة.</p>		
--	--	--

الملحق	البرنامج 44	شورية حارة
	عدد الحصص: 4	
المكونات		
بازلاء خضراء بطاطس بصل زنجبيل فلفل أخضر حار مسحوق الكمون مسحوق الكزبرة مسحوق القرفة	150 جم 1 صغيرة، مبشورة 1 حجم متوسط، مقطعة 2 سم شرائح (قم تقم بتقطيعه) 1، مقطع ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة	ماء/مرق خضروات بالاك أوراق النعناع أوراق كزبرة ملح وفلفل وعصير ليمون للتقديم وقت الطهي الإجمالي المتوقع/21 دقيقة 20 ثانية.

الخطوة 1	الخطوة 2	الخطوة 3
ضع البازلاء الخضراء والبطاطس والبصل والزنجبيل والفلفل الحار الأخضر وجميع المساحيق في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (أدنى سعة 2 لتر). أضف الماء أو المرق. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويات/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 44، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 17 دقيقة من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، ضف البالاك والنعناع وأوراق الكزبرة. قم بتغطيته وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريد الخليط. قم بنزع الزنجبيل وتخلص منه. قم بمزج الشورية 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 الشورية).



البرنامج 41 شوربة خضار بالدجاج

عدد الحصص: 4

المكونات

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

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف جميع الخضروات. قم بتغطيته وضعه في الفرن. عند الانتهاء أضف الفلفل ومزيد من الملح حسب الحاجة. أضف صوص الصويا (اختياري). تقدم ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	قم بتقطيع 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. اضغط على شوربة/وجبة خفيفة/حلويا/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 41، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 42 شوربة خضار

عدد الحصص: 4

المكونات

لين قليل الدسم 250 مل * الجزر والفاول والبروكلي والفطر والقرع الأصفر والكونكول وغيره. وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة 20 ثانية.	خلطة خضروات* ماء/مرق خضار بصل ثوم كرفس ملح وفلفل حسب المذاق 250 جم 500 مل ½ كوب، مفروم 4 فصوص، مفروم ¼ كوب، مقطع
--	--

قم بتقطيع 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/حلويا/كيك، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 42، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتبريدها. 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

شورية/وجبة خفيفة



البرنامج 40 شوربة فطر

عدد الحصص: 4

المكونات

فطر عادي	200 جرام، شرائح	لبن قليل الدسم	1 كوب
بصل مقطع	1/3 كوب	ملح وفلفل حسب المذاق	
كرفس مقطع	1/2 كوب	كزبرة أو بقودونس مقطع للتزيين	
ثوم مقطع	2 ملعقة كبيرة		
ماء/مرق	2 أكواب	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/20 دقيقة 20 ثانية.	

ضع جميع المقادير من الفطر إلى الماء/المرق في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف (بسعة لا تقل عن 2 لتر). قم بتغطية 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 بتبريد المحتويات حتى تصبح دافئة. قم بمزجها في خلاط. أضف اللبن، (مسبق الغلي) والملح والفلفل. قم بإعادة التسخين قبل التقديم (إعادة التسخين التلقائي: إعادة تسخين الشورية) وقم بالتزيين بالكزبرة أو البقدونس.



الدجاج المسلوق مع الفجل
عدد الحصص: 4

البرنامج 39

المكونات

سكر	500 جم	قطع الدجاج
1 ملعقة كبيرة	400 جم	فجل أبيض كبير
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/ 39 دقيقة.	300 ملم	مرق الحساء (داشي)
	1.5	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافراً، 1.5
	ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1.5 ملعقة	
	كبيرة من الماء زائد 3 ملاعق صغيرة من الملح كبديل).	
	3 ملعقة كبيرة	

قم 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



الملحق

كنبيرا

البرنامج 37

عدد الحصص: 4

المكونات

نشا (نشا البطاطس أو نشا الذرة)	140 جم	كرفس
1 ملعقة صغيرة	60 جم	جزر
1 ملعقة صغيرة	1 1/2 ملعقة صغيرة	سكر
1 ملعقة صغيرة	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافراً، 1	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافراً، 1
1	ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة	ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي زائد 1 ملعقة كبيرة
	من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).	من الماء زائد 2 ملعقة صغيرة من الملح كبديل).
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقائق.	2 ملعقة كبيرة	

قم بتقطيع الكرفس إلى شرائح بطول 1 1/2 بوصة. قم بتقشير الجذر وتقطيعه إلى شرائح رفيعة بحيث تكون بنفس حجم الكرفس. ضع كافة المقادير في طبق عميق، وامزجها جيداً. ضعها على الصينية الزجاجية بدون تغطية. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 37، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

قرع مسلووق

البرنامج 38

عدد الحصص: 4

المكونات

ماء	300 جم	قرع
160 مل	2 1/2 ملعقة كبيرة	سكر
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/17 دقيقة.	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافراً، 1	صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافراً، 1
	ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).	ملعقة كبيرة من صوص صويا هندي كبديل).
	2 ملعقة كبيرة	

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



الملحق

سوكياكي

البرنامج 35

عدد الحصص: 4

المكونات

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

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



الملحق

دجاج مخلل بالطريقة النانباتية

البرنامج 36

عدد الحصص: 4

المكونات

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

قم بتحضير صوص خل نابان. قم بتقطيع البصل إلى قطع صغيرة، وانقع شرائح البصل في ماء بارد لمدة 30 دقيقة وقم بتصفيته جيداً. قم بمزج الخل والسكر وصوص الصويا والفلفل الأحمر. قم بتقطيع أوراك الدجاج من المفاصل. أضف زيت الخضار إلى الدجاج وامزجه جيداً. قم برش نشأ 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. Start/Set ← ∨ ∟ Main Dish ←

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

اضغط على الطبق الرئيسي.



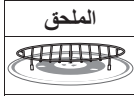
الملحق

البرنامج 33 دجاج محمر ياكيتوري
عدد الحصص: 4 (12 سيخًا)

المكونات

صدر دجاجة	600 جم	زنجبيل (مقطع)	1 ملعقة كبيرة
أسيخ بامبو	12	ثوم (مقطع)	1 ملعقة كبيرة
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافرًا، 1/2 كوب من صوص صويا الهندي زائد 1/8 كوب ماء زائد 1/2 ملعقة صغيرة ملح كبديل).	1/4 كوب	سكر بني (أو سكر)	2 ملعقة كبيرة
عصير ليمون	100 مل	زيت خضار	1 ملعقة كبيرة
		ملح	1/2 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/29 دقيقة.			

قم بتقطيع صدر الدجاجة إلى مكعبات 1.5-2 سم. قم بتثبيت قطع مقدارها 50 جرام في كل سيخ بامبو. انقعها في الصوص لمدة 1 ساعة. (يجب تقليبها أحيانًا أثناء النقع). ضعها على الحامل العلوي. ضع طبقًا غير عميق أسفل الرف لتلقي القطرات. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 33، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

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

المكونات

قطع الدجاج	8 قطع	ثوم (مقطع)	1 ملعقة كبيرة
صوص صويا ياباني خفيف (إذا لم يكن متوافرًا، 1/2 كوب من صوص صويا الهندي زائد 1/8 كوب ماء زائد 1/2 ملعقة صغيرة ملح كبديل).	1/4 كوب	سكر بني (أو سكر)	2 ملعقة كبيرة
عصير ليمون	100 مل	زيت خضار	1 ملعقة كبيرة
زنجبيل (مقطع)	1 ملعقة كبيرة	ملح	1/2 ملعقة صغيرة
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/28 دقيقة.			

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



البرنامج 31 شرائح السمك

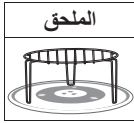
عدد الحصص: 4

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

المكونات

سمك مدخن*	250 جم	بيض وفتات خبز محمر للتغطية.
فلفل أخضر حار	2-3، مفروم	زيت للدهن
زنجبيل	1 ملعقة صغيرة، مفروم	
توابل مسالا جرام	1 ملعقة صغيرة	*قوائم تلقائية - البرنامج 89: السمك المدخن
أوراق كزبرة	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	**قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس
ملح حسب المذاق		وقت الطهي الإجمالي المتوقع 12 دقيقة.
بطاطس مطبوخة**	150 جم	

الخطوة 2	الصفارة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب الشرائح ودهنها بالزيت. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 7 دقائق من البدء)	تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتقسيره. أضف الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل وتوابل مسالا جرام والملح وأوراق الكزبرة. قم بتقسير البطاطس واهرسها وأضفها إلى السمك. امزجها جيداً. قم بتقسيمها إلى 8 أجزاء واجعلها على شكل قطع. اغمسها في البيض المخفوق وقم بتغطيتها بفتات الخبز. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألومنيوم وادهنه بالزيت. ضع قطع السمك عليه. ضع طبق المقرمشات على الرف وضع الرف في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 31، واضغط على البدء/الضبط.



البرنامج 32 كباب سيخ

عدد الحصص: 3

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

المكونات

كباب سيخ محمد (يمكن شراؤه من المتجر)	250 جرام، تقريباً.
وقت الطهي الإجمالي المتوقع	15 دقيقة.

أخرج الكباب من المجمد وقم بإذابة تجميده حسب التعليمات على العبوة. ادهن طبق المقرمشات بـ 1 ملعقة كبيرة من الزيت. ضع 6 قطع كباب (إجمالي وزن 250 جم تقريباً) عليه وادهنها بالزيت. ضع الطبق على الرف العلوي وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 32، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



دجاج بالباريكيو
عدد الحصص: 4

البرنامج 30

المكونات

صدر دجاجة مخلية صوص الباريكيو/HP معجون الثوم والزنجبيل خل	400 جم 1 1/2 ملعقة كبيرة 2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة كبيرة	مسحوق الكاري ملح وفلفل حسب المذاق زيت للدهن	2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/19 دقيقة.			

الخطوة 2	الخطوة 1	الوصفة
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب الأسياخ وادهن الدجاج بالزيت. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخنة بعد 5 دقائق.	قم بتقطيع الدجاج إلى مكعبات 2 سم. أضف جميع المقادير باستثناء الزيت. امزجها جيدًا وانقعها لمدة 3-4 ساعات أو طوال الليل في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، يجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل). قم بنقع 8 أسياخ بامبو في الماء لمدة 1 ساعة. ارفع قطع الدجاج من المحلول وقم بتثبيتها في الأسياخ. قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. ضع الرف في الفرن. ضع طبقًا مقاومًا للحرارة من الزجاج أو البورسلين أسفل الحامل لالتقاط القطرات. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 30، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)



البرنامج 29 ألو تكا

عدد الحصص: 4

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

المكونات

بطاطس مطبوخة*	250 جم	توابل مسالا شات	1/2 ملعقة صغيرة
خبز	شريحتان، حجم قياسي	ملح حسب المذاق	
فلفل أخضر حار	2 أو حسب المذاق، مفروم	زيت للدهن	
زنجبيل	1/2 ملعقة صغيرة، مفروم		
أوراق كزبرة	1 ملاعق كبيرة، مقطعة		
أوراق النعناع	1 ملاعق كبيرة، مقطعة		
توابل مسالا جرام	1/2 ملعقة صغيرة		
		*قوائم تلقائية - البرنامج 45: طهي البطاطس	
		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/15 دقيقة.	

الخطوة 1	الصفرة	الخطوة 2
قم بتقسير البطاطس وهرسها. قم بنقع شرائح الخبز في الماء لمدة 30 ثانية.	انتظر حتى انطلق	بعد انطلق الصافرات، قم بتقليب قطع التكي ودهنها بالزيت. ضع الرف في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.
قم بتصفية الماء، وهرس الخبز وإضافة البطاطس. أضف بقية المقادير باستثناء الزيت (يجب توخي الحذر مع الملح. حيث إن المسالا شات تكون مالحة) امزجها جيداً و قم بعمل 8 قطع تكي.	الصافرات (بعد 10 دقائق من البدء)	
قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألومنيوم وادهن الورق بالزيت. ضع قطع التكا عليه. قم بدهن قطع التكي بالزيت. ضع الطبق على الرف العلوي وضع الرف داخل الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 29، واضغط على البدء/الضبط.		

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
وبعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب الشرائح بحذر باستخدام ملعقة مسطحة. وادهنها بالزيت، ثم ضعها في الفرن واضغط على البداء/الضبط. عند الانتهاء، اتركها جانباً لمدة 5 دقائق وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصارفات (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 جانباً لمدة 15 دقيقة. قم برش بعضاً من دقيق الأرز أو دقيق الذرة على الطبق واضغط شرائح السمك عليه لتغطية كلا الجانبين. قم بتبطين طبق المقرمشات بورق الألمنيوم وادهن الورق جيداً 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/ الضبط.



عيدان أجنحة الدجاج

البرنامج 28

عدد الحصص: 4

المكونات

1، مخفوق قليلاً	بيض فتات خبز للتغطية زيت للدهن	عيدان أجنحة الدجاج صوص الصويا خل معجون الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق سكر ملح حسب المذاق
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة. (باستثناء وقت التسخين الأولي)	400-350 جم 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة

الخطوة 2	الصارفة	الخطوة 1
ضع الرف في الفرن وضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/ الفخار أسفله لالتقاط القطرات. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً مع صوص الثوم والفلفل الحار.	انتظر حتى انطلاق الصارفات (يصدر صوت الصارفات عند انتهاء التسخين الأولي).	امزج عيدان أجنحة الدجاج مع صوص الصويا والخل ومعجون الثوم والزنجبيل، ومسحوق الفلفل الحار والسكر والملح. احتفظ بها جانباً لمدة 1-2 ساعة. التقط عيدان أجنحة الدجاج من محلول الخل. قم بتغطيتها بالبيض وفتات الخبز وادهنها بالزيت. ضعها على الرف العلوي. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 28، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.



دجاج تكا

البرنامج 26

عدد الحصص: 4

المكونات

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

<p>قم بتقطيع الدجاج إلى مكعبات 2 سم. قم بخلط عصير الليمون والملح. اتركه جانبًا لمدة 15 دقيقة، وقم بخفق خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة وامزجها ببقية المكونات باستثناء الزيت والتزيين. أضف الدجاج وامزجه جيدًا. قم بتغطيته وانقعه في الخل لمدة 4 ساعات أو طوال الليل في الثلاجة. (في حالة وضعه في الثلاجة، فيجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل).</p> <p>التقط قطع الدجاج من الخل وقم بنفض الخل الزائد. ثبت القطع في أسياخ معدنية رفيعة أو أسياخ من البامبو. (في حالة استخدام أسياخ من البامبو، قم بنقعها في الماء لمدة 1 ساعة). قم بدهن الحامل العلوي بالزيت وضع الأسياخ عليه. قم بدهن القطع بالزيت. ضع الرف في الفرن وضع طبقًا مقاومًا للحرارة من الزجاج/الفخار أسفلها لالتقاط القطرات. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 26، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدم التكا ساخنة، مزينة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شاة. (اختياري)</p>	
---	--



سمك مقلي

البرنامج 27

عدد الحصص: 4

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

المكونات

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

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



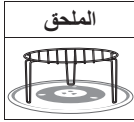
البرنامج 25
دجاج تندوري
عدد الحصص: 4

المكونات

لون طعام التندوري زيت للدهن ملح ومسحوق الفلفل الحار (الشطة) وتوابل مسالا جرام 1 ملعقة صغيرة من كل نوع للتغطية النهائية	8 (800 جم) 4 ملعقة كبيرة 1 1/2 ملعقة صغيرة 1 كوب 2 ملعقة كبيرة	قطع الدجاج عصير الليمون ملح خثارة اللبن معجون الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسالا دجاج التندوري 2 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق
---	--	---

الخطوة 2	الاصفارة 1	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، ضع الرف مع الدجاج في الفرن. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة من الزجاج/الفخار أسفل الحامل لالتقاط القطرات. اضغط على البدء/ الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	قم بعمل قطوعات عميقة في قطع الدجاج. أضف عصير الليمون والملاح. امزجها جيذاً واتركها جانباً لمدة 10 دقائق. اضرب خثارة اللبن حتى تصبح ناعمة وأضف بقية المقادير من معجون الثوم والزنجبيل إلى لون طعام التندوري. وقم بسكبها فوق الدجاج. امزجها جيذاً وقم بتغطيتها لمدة 3-4 ساعات في درجة حرارة الغرفة أو لفترة أطول في الثلاجة. (في حالة حفظها في الثلاجة، يجب إخراجها قبل الطهي بمقدار 30 دقيقة على الأقل). قم بمزج 1 ملعقة صغيرة من كل من الملح ومسحوق الفلفل الحار وتوابل مسالا جرام معاً. التقط قطع الدجاج من الماء المالح وقم بنفض الماء المالح الزائد، واخلطها بمزيج المسالا. ضع قطع الدجاج على الحامل العلوي وادهنها بالزيت. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 25، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ الفرن بالتسخين الأولي. لا تضع الطعام في الفرن في أثناء التسخين الأولي.
الخطوة 3	الاصفارة 2	
بعد انطلاق الصافرات، قم بتقليب القطع ودهنها بالزيت. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء قم بتزيينها بحلقات البصل وقطع الليمون وقدمها ساخنة مع صلصة توابل النعناع.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 16 دقيقة من البدء)	

تندوري /شوي



البرنامج 24
تكا بيجن بانير
عدد الحصص: 4

المكونات

بانير خثارة اللين معجون الثوم والزنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) توابل مسالا جرام	عبتان، كل منها 200 جرام 1/2 كوب 1 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة أو حسب المذاق 1 ملعقة صغيرة	ملح حسب المذاق زيت للدهن عصير ليمون، توابل مسالا جرام/شات مسالا للتزيين وقت الطهي الإجمالي المتوقع/35 دقيقة.
---	---	---

الخطوة 1	الصافرة	الخطوة 2
قم بتقطيع كل قطعة من جبن البانير إلى 6 قطع. قم بخفق خثارة اللين حتى تصبح ناعمة وامزجها ببقية المكونات باستثناء الزيت والتزيين. احتفظ بها مغطاة لمدة 1-2 ساعة. ضع القطع على أسياخ معدنية رفيعة أو أسياخ من البامبو، من خلال ثقب القطع بالطول. (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. احتفظ بالرف في الفرن وضع طبقًا مقاومًا للحرارة من الزجاج/الفخار أسفلهُ لالتقاط القطرات. اضغط على التطبيق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 24، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 15 دقيقة من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أخرج الرف وقم بتقليب الأسياخ وادهن القطع بالزيت. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدم التكا ساخنة، مزينة بعصير الليمون وتوابل مسالا جرام/مسالا شات. (اختياري)

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية



الملحق

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	أرز مدخن* 3 كوب، في درجة حرارة الغرفة 1/2 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 1/4 كوب 2 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة	مسحوق الكركم أوراق كزبرة مقطعة ماء ملح حسب المذاق زيت بذور مستارد
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن وقت الطهي الإجمالي المتوقع/4 دقيقة 40 ثانية.			

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم بتغطيته وضعه في الفرن، واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، أضف عصير الليمون، وامزجه جيدًا وقدم الوجبة ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 2 دقيقة من البدء)	قم بمزج جميع المقادير معًا من الأرز إلى الملح واحفظها جانبا. اسكب الزيت في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف. أضف جميع المقادير من المستارد إلى ورق الكاري. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 23، واضغط على البدء/الضبط.



أرز محمر بالدجاج/الفطر
عدد الحصص: 3

البرنامج 22

المكونات

فطر أو دجاج مطبوخ**	1/2 كوب، مقطع	3 أكواب	أرز مدخن*
1 ملعقة صغيرة	1/2 كوب، ممزق	2 ملعقة كبيرة	صوص الصويا
1/4 كوب		1/2 كوب، مقطع	ملح حسب المذاق
2 ملعقة كبيرة		1/4 كوب، مقطع	ماء/مرق دجاج
1/2 كوب، مقطع			زيت
1/4 كوب، مقطع			بصل أخضر
			فلفل
*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن **راجع <طهي الدجاج> أدناه.		وقت الطهي الإجمالي المتوقع/8 دقيقة 20 ثانية.	

الخطوة 2	الصفحة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف الأرز وامزجه جيدًا. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على البدء/ الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخنًا.	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 آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل الأخضر والفلفل والفطر/الدجاج. امزجه جيدًا وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 22، واضغط على البدء/ الضبط.

<طهي الدجاج>

ضع قطع الدجاج التي تزن 500 جرام في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف.
ذوب 1/2 ملعقة صغيرة من الملح في 250 مل من الماء وأضفه إلى الدجاج.
قم بتغطيته 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 جانبًا لمدة 10 دقائق.
يمكن استخدام الدجاج في السندويشات 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 القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

بانير بودينا بولا
عدد الحصص: 3

البرنامج 20

المكونات

أرز بسمتي ماء ملح حسب المذاق أوراق النعناع الزيت/السمن بصل زنجبيل	1 كوب 2 - 2 ½ كوب ½ كوب، مقطعة إلى قطع غليظة 2 ملعقة كبيرة 1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة حبة 3 سم، مقطعة إلى قطع صغيرة	ثوم فلفل أخضر حار قرنفل قرفة مكعبات بانير	6 فصوص، مقطع إلى قطع صغيرة 2، مقطع إلى قطع صغيرة 4 2 قطعة 150 جرام، مقلية
---	---	---	---

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/31 دقيقة.

الخطوة 1	الصفارة	الخطوة 2
قم بغسل الأرز، وتصفيته جيدًا، وأضف 2-2 ½ كوب من الماء. انقعه لمدة 15 دقيقة. وأضف الملح وأوراق النعناع. اسكب الزيت أو سمن الغنم في إناء عميق آمن 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.	انتظر حتى انطلاق الصفارات (بعد 7 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصفارات أضف الأرز مع الماء. امزجه جيدًا. قم بتغطيتها جزئيًا بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه مغطى مدة 5 دقائق. وأضف مكعبات البانير وامزج الخليط جيدًا. تقدم ساخنة.



الملحق

أرز بالاك
عدد الحصص: 3

البرنامج 21

المكونات

أرز مدخن* ملح زيت بالاك فلفل أخضر حار زنجبيل مسحوق الفلفل الحار (الشطة) مسحوق الكركم	3 أكواب ½ ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة 2، مقطع 1 ملعقة صغيرة، مقطع ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة	مسحوق توابل مسالا جرام كاسوري ميتي ملح عصير ليمون حسب المذاق	1 ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة
---	--	---	---

*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقيقة 50 ثانية.

الخطوة 1	الصفارة	الخطوة 2
قم بمزج الأرز مع الملح واتركه جانبًا. اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير باستثناء عصير الليمون. امزجه جيدًا وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 21، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلاق الصفارات (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصفارات، أضف الأرز وامزج الخليط جيدًا ورقم بتغطيته بغطاء. ضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اتركه بدون تقليب لمدة 5 دقائق. وقم برش عصير الليمون على الأرز وامزجه جيدًا. يُقدم ساخنًا.



الملحق

البرنامج 18 كبسة أرز

عدد الحصص: 4

المكونات

1 3/4 ملعقة صغيرة ملح	4 قطع	أوراك/أرجل الدجاج
35 جم زبدة	1 1/2 ملعقة كبيرة	زيت الخضار
1 قطعة بصل (مقطع إلى مكعبات)	1 قطعة	قرنفل (كامل)
4 قطع فصوص ثوم (مفرومة)	1/4 ملعقة صغيرة	كمون
1/4 كوب معجون الطماطم	1/4 ملعقة صغيرة	جوز الطيب
1/2 علبة طماطم معلبة مقطعة إلى مكعبات	1/4 ملعقة صغيرة	كزبرة
1 3/4 كوب أرز بسمتي	1/4 ملعقة صغيرة	زعفران
3 أكواب شوربة الدجاج	1/4 ملعقة صغيرة	كارداموم
1/4 كوب الزبيب أو المشمش المجفف	1/4 ملعقة صغيرة	قرفة
1/4 كوب اللوز (محمص ومقطع إلى شرائح)	1/4 ملعقة صغيرة	بهارات
1 مكبال فلفل أسود	1/4 ملعقة صغيرة	الفلفل الأبيض
	1/4 ملعقة صغيرة	مسحوق الليمون المجفف

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 بتصفيته جيداً. ضع الزبدة والبصل والثوم في إناء عميق آمن للاستخدام في الميكروويف، وطهوت 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 وقلب جيداً حتى تتم تغطيتها جيداً بصلصة الطماطم. أضف الأرز والبهارات وامزج الخليط جيداً. أضف شوربة الدجاج، وقم بتغطية الخليط باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 18، واضغط على البدء/الضبط. قدم الأرز على طبق وضع قطع الدجاج أعلاه. وزع اللوز المحمص والزبيب/المشمش القليل من الفلفل الأسود. أضف المزيد من الملح والفلفل حسب الرغبة.



الملحق

البرنامج 19 أرز بالطماطم

عدد الحصص: 3

المكونات

2 ملعقة صغيرة	3 أكواب	أرز مدخن*
1 ملعقة صغيرة	1/4 كوب	مهروس الطماطم
2 ملعقة صغيرة	1/4 كوب	ماء
القليل	1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الفلفل الحار (الشطة)
	1 1/2 ملعقة كبيرة	ملح حسب المذاق
	1 1/2 ملعقة كبيرة	زيت
	بصل 1/2 كوب، مقطع إلى قطع صغيرة (50 جرام)	بصل
	فلفل أخضر حار 2، غرين	فلفل أخضر حار

*قوائم تلقائية - البرنامج 10: الأرز المدخن

وقت الطهي الإجمالي المتوقع 7/دقيقة 50 ثانية.

الخطوة 2	الاصافرة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. امزجه جيداً وقم بتغطيته بغطاء، واضعه في الفرن واضغط على / الضبط البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتحضير التوابل (تادكا/باجار) ثم أضفها. وامزج 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 آمن للاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والفلفل الأخضر الحار. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 19، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

طاجن الخضروات الساخن
عدد الحصص: 4

البرنامج 16

المكونات

ماء/مرق خضروات جبنه شيدر * قوائم تلقائية - البرنامج 88: طهي الخضروات؛ اختر من بين الجزر والبقول والبازلاء الخضراء والفلفل والكرفس والفطر والذرة. وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقيقة 40 ثانية.	ماء/مرق خضروات جبنه شيدر * قوائم تلقائية - البرنامج 88: طهي الخضروات؛ اختر من بين الجزر والبقول والبازلاء الخضراء والفلفل والكرفس والفطر والذرة. وقت الطهي الإجمالي المتوقع/6 دقيقة 40 ثانية.	400 جم 100 جرام مقطعة إلى مكعبات 2 سم 1/2 كوب 1/2 ملعقة صغيرة، اختياري 2 ملعقة كبيرة 1 ملعقة كبيرة	خضروات مطبوخة* بانير/توفو صلصة (يمكن شراؤها من المتجر) ملح وفلفل حسب المذاق خليط أعشاب مجففة زبدة دقيق ذرة
--	--	---	--

الخطوة 2	الصالفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم برش الجبنه في الأعلى. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	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 20-22 سم آمن الاستخدام في الميكروويف. قم بتغطيته باستخدام غطاء وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 16، واضغط على البدء/الضبط.



الملحق

الذرة والأرز الحار
عدد الحصص: 3

البرنامج 17

المكونات

ملح حسب المذاق الزيت/السمن بصل ثوم بذور الذرة المطبوخة أوراق كزبرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة.	ملح حسب المذاق الزيت/السمن بصل ثوم بذور الذرة المطبوخة أوراق كزبرة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة.	1 كوب 1/2 كوب 1 كوب، مقطع إلى قطع 1.5 سم 1/2 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة	أرز بسمتي ماء فلفل أحمر وأخضر مسحوق الفلفل الحار (الثشطة) مسحوق الكزبرة مسحوق الكمون
---	---	---	---

الخطوة 2	الصالفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز. قم بتغطيتها جزئياً بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتغطيته جيداً واتركه جانباً لمدة 5 دقائق. أضف بذور الذرة المطبوخة وأوراق الكزبرة. وامزجه جيداً وقدمه ساخناً.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	اغسل الأرز وقم بتصفيته وانقعه في 1/2 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.



كشيددي

البرنامج 14

عدد الحصص: 4

المكونات

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

الخطوة 2	الصفارة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، أضف خليط الأرز وقم بتقليبه جيدًا وضعه في الفرن، واضغط على البدء/الضبط. (لا تقم بالتغطية) عند الانتهاء، امزجه جيدًا واحتفظ به مغطى لمدة 5 دقائق على الأقل، قبل التقديم.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	قم بغسل الأرز والدال وقم بتصفيته. أضف الماء والجزر والفول والملح وضعها جانبًا. قم بسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) وأضف القرنفل والقرفة والفلفل الحار الأخضر. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 14، واضغط على البدء/الضبط.



بونجال

البرنامج 15

عدد الحصص: 3

المكونات

1 ملعقة صغيرة، مطحونة	بذور الكمون	3/4 كوب	الأرز
1/4 ملعقة صغيرة، اختياري	أسافويثيدا	3/4 كوب	مونج دال
2 ملعقة كبيرة، مقطعة	ملح حسب المذاق	4 أكواب	ماء
	جوز الكاشيو المحمر	2 ملعقة كبيرة	السمن/الزيت
	وقت الطهي الإجمالي المتوقع/39 دقيقة.	1/2 ملعقة صغيرة، مطحون	فلفل أسود

الخطوة 2	الصفارة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات، قم بالتقليب جيدًا واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، امزجها جيدًا وقدمها ساخنة.	انتظر حتى انطلاق الصافرات (بعد 30 دقيقة من البدء)	اغسل الأرز والدال جيدًا. قم بتصفيته وضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف بقية المقادير. ضعه في الفرن. (لا تقم بالتغطية)، اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 15، واضغط على البدء/الضبط.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية



الملحق

بولا بالسّمك

البرنامج 13

عدد الحصص: 3

المكونات

3 2 قطعة ¼ ملعقة صغيرة، اختياري 1 ½ ملعقة صغيرة، مطحون بصل محمر للتزيين، اختياري	قرنفل قرفة أجواين ورق الغار فلفل أسود بصل محمر للتزيين، اختياري	350 جرام، مدخن 2-1، مفروم ½ ملعقة صغيرة 1 كوب ½ كوب ¼ كوب ¾ كوب ½ ملعقة صغيرة أو 2 ملعقة كبيرة	سمك كنج* فلفل أخضر حار ملح حسب المذاق توابل مسالا جرام أرز بسمتي ماء مهروس الطماطم لبن جوز الهند ملح حسب المذاق مسحوق الفلفل الحار (الشطة) حسب المذاق زيت
---	--	--	--

* قوائم تلقائية - البرنامج 89: السمك المدخن؛ يمكن استخدام أي سمك قشري أبيض آخر وقت الطهي الإجمالي المتوقع/27 دقيقة.

الخطوة 2	الوصفة	الخطوة 1
بعد انطلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع سائل النقع. امزجه جيدا. قم بتغطيتها جزئيا بالغطاء، مع ترك تهوية. ضعه في الفرن واضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتغطيته بالكامل بدون تقليب لمدة 10 دقائق. وامزجه جيدا في السمك. تُقدم بعد 5 دقائق وتزين بالبصل المقلي. (اختياري)	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 3 دقائق من البدء)	تخلص من جلد السمك وعظامه وقم بتقشيريه. امزجه بالملح والفلفل الأخضر الحار وتوابل مسالا جرام. اغسل الأرز وقم بتصفيته جيدا. قم بإضافة الماء، ولبن جوز الهند ومهروس الطماطم. أضف الملح مسحوق الفلفل الحار (الشطة). اسكب الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف القرنفل والقرفة والأجواين (اختياري) ورق الغار والفلفل. امزجه جيدا وضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 13، واضغط على البدء/الضبط.



الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
قم بغسل الأرز جيدًا وقم بتصفيته. أضف الماء المقاس وقم بالنقع لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والبازلاء الخضراء وأوراق الكزبرة واحفظها. قم بسكب الزيت/السمن في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر) أضف البصل والقرنفل والكارداموم والقرفة. امزجه جيدًا. ضع الطبق العميق في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 11، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 8 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات، أضف الأرز مع الماء والبازلاء. امزجه جيدًا وضعه في الفرن. قم بتغطيتها جزئيًا، بحيث تترك تهوية. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، اترك الخليط مغطى من دون تقليب لمدة 5 دقائق. ثم قم بتقليبه برفق بشوكة وقدمها ساخناً.



البرنامج 12 برياني بالخضار

عدد الحصص: 4

المكونات

أرز بسمتي	1 كوب	بصل	1 كوب، مقطع إلى شرائح رفيعة
ماء	2 ¼ كوب	فلفل أخضر حار	2، مفروم
ملح حسب المذاق		زنجبيل	1 ملعقة صغيرة، مفروم
أوراق النعناع	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	ثوم	2 ملعقة صغيرة، مفروم
أوراق كزبرة	2 ملعقة كبيرة، مقطعة	قرنفل	3
خلطة خضروات		قرفة	2 قطعة
	1 كوب، مقطع إلى مكعبات ½ سم	كارداموم	3
مسحوق الفلفل الحار (الشطة)	½ ملعقة صغيرة	ينسون نجمي	1
مسحوق الكركم	½ ملعقة صغيرة		
مسحوق الكزبرة	½ ملعقة صغيرة		
السمن/الزيت	2 ملعقة كبيرة		
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/30 دقيقة.			

الخطوة 1	الصارفة	الخطوة 2
قم بغسل الأرز وتصفيته جيدًا وأضف 2 ¼ كوب من الماء وانقعه لمدة 15 دقيقة. أضف الملح والنعناع وأوراق الكزبرة وخلطة الخضروات وكافة المساحيق. قم بسكب سمن الغنم أو الزيت في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى سعة 2 لتر). أضف كافة المقادير من البصل حتى الينسون النجمي. ضعه في الفرن. اضغط على الطبق الرئيسي، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 12، واضغط على البدء/الضبط.	انتظر حتى انطلق الصافرات (بعد 5 دقائق من البدء)	بعد انطلاق الصافرات أضف خليط الأرز مع ماء النقع. امزجه بلطف. قم بتغطيته جزئيًا وضعه في الفرن. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قم بتغطيته بالكامل بدون تقليب لمدة 10 دقائق. وامزجه جيدًا وقدمه ساخناً.

تابع في الصفحة القادمة



قوائم تلقائية الطبق الرئيسي



الملحق

البرنامج 10

أرز مدخن

عدد الحصص: 3

المكونات

الأرز 1 كوب
ماء
2 - 2 1/2 كوب، تبعًا لجودة الأرز
وقت الطهي الإجمالي المتوقع/18 دقيقة.

قم بغسل الأرز جيدًا وقم بتصفيته. ضعه في إناء عميق آمن الاستخدام في الميكروويف. (أدنى ساعة 1 1/2 لتر) أضف الماء المقاس. انقعه لمدة 15 دقيقة. قم بتغطية الإناء جزئيًا بالغطاء، 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 مغلي لمدة 5 دقائق. ثم قم بتقليب الأرز برفق باستخدام شوكة.



الملحق

البرنامج 11

بولا بالبازلاء

عدد الحصص: 3

المكونات

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



البرنامج 8

منتجات البقسماط مبردة

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

لتحضير منتجات البقسماط مبردة مثل شرائح الدجاج المغطاة بالبقسماط أو سمك الكوجون أو دجاج البوب كورن أو قطع الدجاج أو فيليه الدجاج المغطى بالبقسماط. ملحوظة: إذا كانت قطعة الدجاج أصغر من فجوات الرف الشبكي مثل دجاج البوب كورن، فاستخدم لوحًا مقاومًا للحرارة بدلاً من الرف الشبكي.

الخطوة 1	الصارفة 1	الخطوة 2
اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، 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 الأولي.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	أزل كل العبوات، ثم ضع منتجات البقسماط مبردة على الرف الشبكي العلوي. اضغط على البدء/الضبط.
الخطوة 2	الصارفة 2	الخطوة 3
انتظر حتى انطلاق الصافرات.	بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	



البرنامج 9

منتجات البقسماط المجمدة

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

لتحضير منتجات البقسماط المجمدة مثل دجاج البوب كورن المجمد، قطع الدجاج المجمد، أوراك الديك الرومي المجمد، أصابع السمك المجمدة، الجمبري الكبير المجمد. ملحوظة: إذا كانت قطعة الدجاج أصغر من فجوات الرف الشبكي مثل دجاج البوب كورن، فاستخدم لوحًا مقاومًا للحرارة بدلاً من الرف الشبكي.

الخطوة 1	الصارفة 1	الخطوة 2
اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، 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 الأولي.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	أزل كل العبوات، ثم ضع منتجات البقسماط المجمدة على الرف الشبكي العلوي. اضغط على البدء/الضبط.
الخطوة 2	الصارفة 2	الخطوة 3
انتظر حتى انطلاق الصافرات.	بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	

تابع في الصفحة القادمة



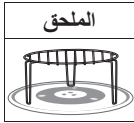
قوائم تلقائية



البرنامج 6 بطاطس مقليه مجمدة

الوزن: 0.1 كجم / 0.2 كجم / 0.3 كجم
لطي منتجات البطاطس المجمدة التي تم شراؤها سابقاً والمناسبة للشوي،
كبطاطس فرنش و البطاطس المنزلية على سبيل المثال.
للحصول على أفضل النتائج، قم بطهيها بطبقة واحدة.
ملاحظة: منتجات البطاطا المقلية تختلف اختلافاً كبيراً.
إننا ننصح بالتحقق قبل نهاية الطهي ببضع دقائق للوصول إلى مستويات التحمير.

الخطوة 1	الاصافرة 1	الخطوة 2
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 الأولي.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	ضع ورق الألومنيوم على الرف الشبكي العلوي في الفرن ثم ضع البطاطس المقلية عليه. اضغط على البدء/الضبط.
الاصافرة 2	الخطوة 3	
انتظر حتى انطلاق الصافرات.	بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، يتم تقديمه ساخناً.	



البرنامج 7 دجاج مقلي

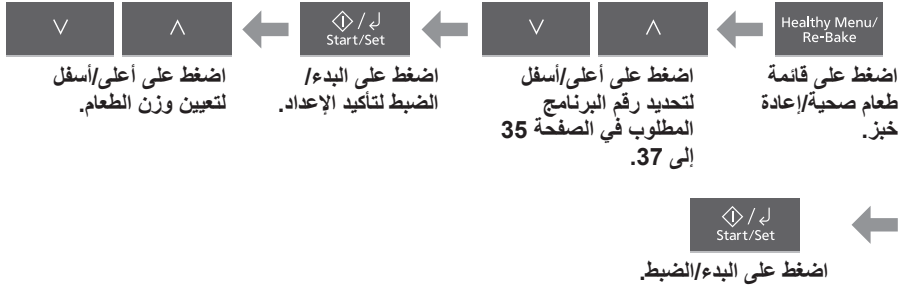
الوزن: 0.2 كجم / 0.3 كجم / 0.4 كجم / 0.5 كجم

المكونات

الدجاج (الديابيس) فصوص ثوم مقشرة ومفرومة جنزبيل مطحون مزيج التوابل	400 جم 2 2 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة	ملح كوشر فلفل مطحون دقيق سادة	1 مكيل ½ ملعقة صغيرة. 30 جم
---	---	-------------------------------------	-----------------------------------

الخطوة 1	الاصافرة 1	الخطوة 2
ثوم مفروم. في وعاء صغير، يُمزج الجنزبيل مع مزيج التوابل والملح والفلفل ويُخلط جيداً. قم بتغطية 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 الأولي.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	ضع الدجاج على الرف الشبكي العلوي على الصينية الزجاجية مع وجود طبق عميق أسفلها. لتجميع القطرات. اضغط على البدء/الضبط.
الاصافرة 2	الخطوة 3	
انتظر حتى انطلاق الصافرات.	بعد سماع صوت الصافرات، قم بالتقليب. اضغط على البدء/الضبط. عند الانتهاء، قدمها ساخناً.	

قائمة طعام صحية/إعادة خبز

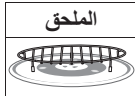


البرنامج 4 خبز عربي

الوزن: 0.05 كجم / 0.1 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 لبضع دقائق.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	اضغط على قائمة طعام صحية/إعادة خبز، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد برنامج قوائم تلقائية 4، واضغط على البدء/الضبط، واضغط على أعلى/أسفل لتحديد الوزن، واضغط على البدء/الضبط. سيبدأ التسخين الأولي.



البرنامج 5 كرواسون

الوزن: 0.05 كجم / 0.1 كجم / 0.15 كجم / 0.2 كجم

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

الخطوة 2	الصافرة	الخطوة 1
ضع الكرواسون على الرف الشبكي السفلي واضغط على البدء/الضبط. بعد الطهي، ضع الخبز على الرف الشبكي لبضع دقائق.	انتظر حتى انطلاق الصافرات. (يصدر صوت الصافرات عند انتهاء التسخين الأولي).	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 الأولي.

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

■ البرنامج 2, 3



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



اضغط على أعلى/أسفل لتحديد
البرنامج المطلوب.



اضغط على إعادة تسخين
تلقائي.
تضيء المؤشرات المقابلة
للبرنامج.



الملحق

البرنامج 2 إعادة تسخين وجبة

الوصفة

يمكن استخدام هذه القائمة لتقديم وجبة قياسية لشخص 1 على طبق (مثل الأرز والكاري والساجي؛ وبولا/ وبرياني/كشيدي/بونجال/شعرية/أرز محمر وطبق جانبي؛ إيدلي، وسامبار وغيره والتي تكون في درجة حرارة الغرفة).

وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 30 ثانية.



الملحق

البرنامج 3 إعادة تسخين الأصناف المحمرة

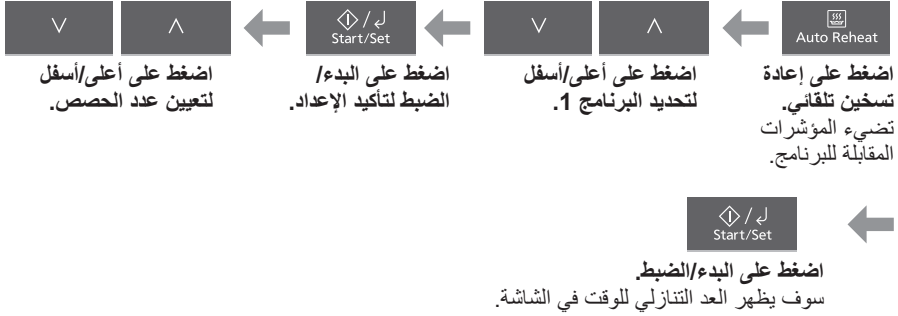
الوصفة

تعتبر هذه القائمة مفيدة لإعادة تسخين السموسا والفادا و كعكة الجوز والفتانر وغيره، 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



البرنامج 1 إعادة تسخين شوربة/مشروبات

هذا البرنامج مناسب لإعادة تسخين المشروبات الساخنة (مثل الشاي والقهوة والحليب والشوربة).

البرنامج	عدد الحصص	الوصفة
1C	1 كوب	1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/60 دقيقة.
2C	2 كوب	1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/1 دقيقة 50 ثانية.
3C	3 أكواب	1 حصة = 150 مل في درجة حرارة الغرفة وقت الطهي الإجمالي المتوقع/2 دقيقة 40 ثانية.

ملاحظات:

1. قلب السائل قبل التسخين، لأن السوائل المسخنة قد تغور إذا لم تختلط بالهواء.
2. بالنسبة إلى المشروبات السميكة (مثل الحليب والشوربة)، قلب في منتصف عملية التسخين لتجنب الفوران.
3. لا تغط المشروبات الساخنة مثل الشاي أو القهوة. قم بتغطية الشوربة باستخدام صحن لتجنب أي خطر للانفجار.
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 منار	75
79	مكني بالدجاج/جبنه بانير	76
79	راسدار بالخضروات	77
80	سمك بالكاري وجوز الهند	78
81	فطر شاهي بالكاري	79
82	جمبري مالاي بالكاري	80
82	بطاطس ألو باجي	81
83	يخن الخضروات	82
83	سمك بالكاري والتمر هندي	83
84	كادي	84
84	طهي الدال	85
85	سامبار بالمولي	86
85	بالاك دال	87

الطبق الجانبي (جاف)

Side Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
86	طهي الخضروات	88
86	سمك مدخن	89
87	بطاطس بالكاري	90
87	مسالا كادي بالدجاج	91
88	سمك بصلصة شوتني	92
88	سلطة لوبيا متبرعمة	93
89	باننجان محشو	94
89	كيما مسالا	95
90	مزيج السمك بالتوابل	96
91	موز الجنة الحار والحامض	97
91	بورجي بجين البانير	98
92	جيرا ألو	99
92	ورق عنب	100
93	مسالا باليامية	101

الصفحة	القائمة	الشاشة
63	بيتزا	50
64	سجق	51
64	أوبما	52
65	ألو بوها	53
66	ذرة بالتوابل	54
66	كعك إيدلي راوا	55

حلويات/كيك

Soup/Snack
Dessert/Cake

الصفحة	القائمة	الشاشة
67	حلاوة سوجي	56
68	حلاوة بالجزر	57
68	كير بالأرز	58
69	كاسترد حلو	59
69	لادو بالحمص	60
70	كيسار بهت	61
70	كير بالسيميا	62
71	كير بالجزر	63
71	كوباني كا ميتا	64
72	كعك بالشيكولاتة	65
72	كيك بالشيكولاتة بدون بيض	66
73	كيك بالبرتقال (مع القرفة)	67
73	كيك بالزبدة	68
74	فطيرة الزبيب	69
74	كيك بالفواكه	70
75	كيك بجوز الهند	71
76	نان كاتاي	72
76	بسكويت بستنا	73
77	كعك برقائق الشيكولاتة	74

تندوري/شوي

Main Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
47	تكا بجبن بانير	24
48	دجاج تندوري	25
49	دجاج تكا	26
49	سمك مقلي	27
50	عبدان أجنحة الدجاج	28
51	آلو تكا	29
52	دجاج بالباركيو	30
53	شرائح السمك	31
53	كباب سيخ	32

أكلات يابانية

Main Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
54	دجاج محمر ياكيتوري	33
54	تيريياكي دجاج	34
55	سوكياكي	35
55	دجاج مخلل بالطريقة النانابانية	36
56	كنبير	37
56	قرع مسلوقة	38
57	الدجاج المسلوقة مع الفجل	39

شورية/وجبة خفيفة

Soup/Snack
Dessert/Cake

الصفحة	القائمة	الشاشة
58	شورية فطر	40
59	شورية خضار بالدجاج	41
59	شورية خضار	42
60	مرق راسم بالطمطم	43
60	شورية حارة	44
61	طهي البطاطس	45
61	كعك إيدلي	46
62	مكعبات الخبز بالمرق	47
62	دوكلا	48
63	توست الجبنة الحار	49

تابع في الصفحة القادمة

قوائم تلقائية

إعادة التسخين التلقائي

Auto Reheat

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	كرواسون	5
36	بطاطس مقوية مجمدة	6
36	دجاج مقلي	7
37	منتجات بالقسماط مبردة	8
37	منتجات بالقسماط المجمدة	9

الطبق الرئيسي

Main Dish

الصفحة	القائمة	الشاشة
38	أرز مدخن	10
38	بولا بالبازلاء	11
39	برياني بالخضار	12
40	بولا بالسمك	13
41	كشيري	14
41	بونجال	15
42	طاجين الخضروات الساخن	16
42	الذرة والأرز الحار	17
43	كبسة أرز	18
43	أرز بالطمطم	19
44	بانير بودينا بولا	20
44	أرز بالاك	21
45	أرز محمر بالدجاج/الفطر	22
46	أرز بالليمون	23

قوائم تلقائية

مؤشرات الاستخدام الناجح للقوائم التلقائية

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

يرجاء قراءة المؤشرات للحصول على أفضل نتائج.

يجب أن تكون كافة المقادير بدرجة حرارة الغرفة.

يجب استخدام أكواب وملاعق القياس القياسية.

1 كوب = 250 مل

1 ملعقة كبيرة = 15 مل

1 ملعقة صغيرة = 5 مل

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

احرص على استخدام مقادير جيدة وخضروات طازجة.

واستخدم الحجم الموصى به من الحاويات.

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

تتضمن العديد من الوصفات مرحلتين للطهي حيث توجد صافرة بينهما.

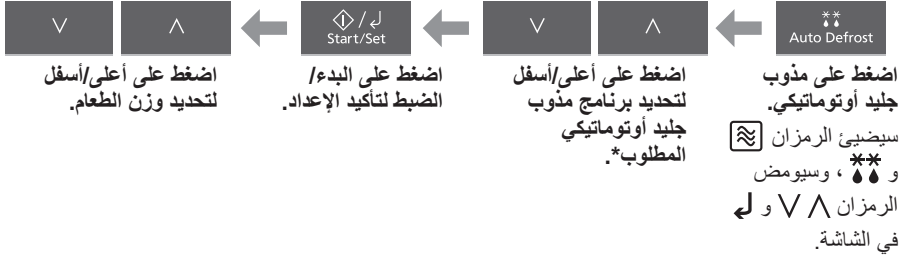
يوجد وقت الصافرة مذكورًا في التعليمات. استعد لفتح باب الفرن مباشرة بعد الصافرة. في حالة تقوية الصافرة، فإن المقادير الخاصة بالمرحلة الأولى سوف تستمر في الطهي وفي حالة إضافة مقادير المرحلة الثانية بعد مرحلة الصافرة، فقد لا يتم طهيها جيدًا. قم بحماية يديك باستخدام قفازات الفرن أو القفظة القطنية أثناء مناوله الأطباق الساخنة.

بمجرد فتح باب الفرن بعد الصافرة، يكون أمامك 6 دقائق لإضافة مقادير المرحلة الثانية حسب التعليمات، حتى يتم الضغط على زر البدء/الضبط. بالتالي لا داعي للاستعجال في الخطوة التالية. قم بإخراج الطبق برفق، وأضف المجموعة التالية من المقادير. (التي يجب أن تبقى جاهزة قبل بدء الطهي) اخلطها جيدًا 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.



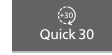
* يمكنك أيضاً الضغط على مذوب الجليد الأوتوماتيكي بشكل متكرر لاختيار برنامج مذوب الجليد الأوتوماتيكي المطلوب.



البرنامج	التعليمات
d-1: قطع صغيرة	الوزن: 0.2 كيلو جرام - 1.0 كيلو جرام لفك تجميد قطع اللحم الصغيرة، شرائح الإسكالوب، النقانق، اللحم المفروم، ستيك، لحم الضلع، شرائح السمك (كل منها 100 جرام إلى 400 جرام). قم بالتقليب 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 بالتقليب عند سماع صوت الصفير.
d-3: خبز / كيك	الوزن: 0.1 كيلو جرام - 0.6 كيلو جرام لفك تجميد الخبز (الأرغفة، الشرائح، اللفائف) والكيك. كعكات الكريمة والحلويات والكيك المثلج غير مناسبة لهذا البرنامج. قم بالتقليب عند سماع صوت الصفير. اترك وقت انتظار للخبز يتراوح بين 10 دقائق (للخبز الأبيض خفيف الوزن) و 30 دقيقة (للخبز الجاف السميك). قطع الأرغفة الكبيرة إلى نصفين أثناء وقت الانتظار.

ميزة السريع 30

تتيح هذه الميزة تعيين زمن الطهي بزيادات لمدة 30 ثانية وصولاً إلى 5 دقائق عندما تكون طاقة الميكروويف 1000 واط (عالية).
متاحة فقط للميكروويف.



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

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

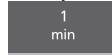
ملاحظات

- بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة 1 دقيقة تقريبًا. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (انظر أدناه للحصول على التفاصيل).
- 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.
مثال: إضافة 5 دقائق في نهاية الطهي.

اضغط 5 مرة.



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

بعد الطهي، وأثناء عرض "إضافة"، اضغط على لوحات الوقت لضبط الوقت الإضافي للطهي.

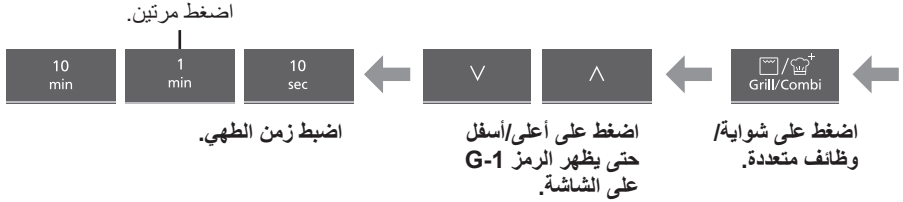
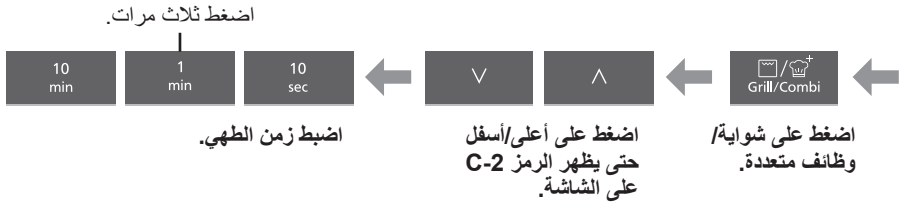
ملاحظات

- بعد انتهاء التشغيل، سيتم عرض "إضافة" لمدة دقيقة واحدة تقريبًا على الشاشة. في أثناء العرض، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت" مرة أخرى.
- 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.
- يمكن استخدام ميزة إضافة الوقت بعد الطهي متعدد المراحل. يعتبر مستوى الطاقة مماثلًا للمرحلة الأخيرة.
- 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 على البدء/الضبط.
سوف يظهر العد التنازلي لوقت المرحلة الأولى في الشاشة.

ملاحظات

1. 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).
2. التسخين الأولي، 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 تقريبًا. 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، اضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحات الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءًا من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. صُممت الأرفف الشبكية للاستخدام مع الطهي المجمع والشوي والطهي بالحمل الحراري. لا تحاول مطلقًا استخدام أي ملحقات معدنية أخرى باستثناء الملحقات المرفقة مع الفرن. ضع طبقًا مقاومًا للحرارة في الأسفل للالتقاط الدهون والقطرات.
4. لا تستخدم الطهي المجمع في حالة تشغيل الفرن على أقل من 200 جرام من الطعام على برنامج يدوي. لا تستخدم الطهي المجمع مع الكميات الصغيرة، واستخدم بدلاً من ذلك الشوي أو الطهي بالحمل الحراري أو الميكروويف فقط للحصول على أفضل النتائج.
5. تجنب مطلقًا 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 معدني. إن التقوس عبارة عن ومضات بالضوء الأزرق يرى في فرن الميكروويف. في حالة حدوث ذلك، أوقف الفرن على الفور.
7. لا تستخدم أوعية 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 خيارًا مثاليًا.
8. لا تستخدم أطباقًا أو علبًا معدنية من عندك عند الطهي المجمع 1 - 5 (C1-C5)، نظرًا 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 دائمًا استخدام الرف الشبكي مع وجود الصينية الزجاجية في موضعها. قم بإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بإحكام. استخدم قفازات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس مطلقًا النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخرجه بسبب الحرارة العالية الموجودة.

مع التسخين الأولي

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



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



من دون تسخين أولي



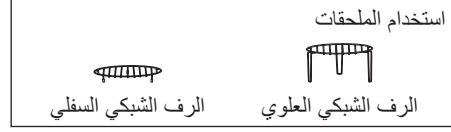
* يمكنك أيضًا الضغط على شواية/وظائف متعددة بشكل متكرر لاختيار المستوى المناسب.

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

تابع في الصفحة القادمة

الطهي المجمع

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



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

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

الأطباق المعدة سابقاً	درجة الحرارة
تخمير الخبز وعجينة البيتزا والزيادي	40 درجات مئوية
إبقاء الطعام دافئاً	70-50 درجات مئوية
تجفيف الطعام (الأعشاب والفواكه)	90-80 درجات مئوية
فطائر المارينج*	110-100 درجات مئوية
طبق اللحم والسمك	140-120 درجات مئوية
البيض المطهي، حلوى الكاسترد	160-150 درجات مئوية
فطيرة الكيش*، الكوكيز*، البسكويت*، الكيك بالفواكه، المعكرون*، عجينة الشو*، الكيك الإسفنجي	190-170 درجات مئوية
اللحم المشوي، اللحم المطهو ببطء أو على نار هادئة، الخبز	210-200 درجات مئوية
البيتزا*، كيكة التارت*، الجراتان*	230-220 درجات مئوية

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

■ ملاحظات

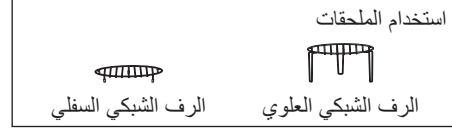
1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add" (إضافة) لمدة 1 دقيقة تقريباً. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل).
2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. خلال الطهي، اضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحات الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءاً من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. عندما يصل الفرن إلى درجة حرارة التسخين الأولى، ستومض درجة الحرارة، وسيصدر صوت الصفير 3 مرات لتذكيرك بوضع الطعام في الفرن. افتح باب الفرن وضع الطعام في الفرن ثم أغلق 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، ويصدر صوت صفير 5 مرات ويعود إلى وضع الانتظار.
5. لا يمكن التسخين الأولي للفرن لإعداد 40-60 درجة مئوية.

■ تحذير!

يجب دائماً استخدام الرف الشبكي مع وجود الصينية الزجاجية في موضعها. قم بإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بإحكام. استخدم قفازات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس مطلقاً النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجها بسبب الحرارة العالية الموجودة.

الطهي بالحمل الحراري

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

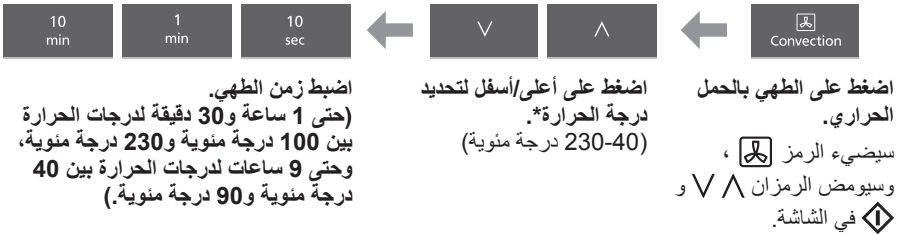


مع التسخين الأولي



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

من دون تسخين أولي



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

اضغط على البدء/الضبط.

سوف يظهر العد التنازلي للوقت في الشاشة.

■ ملاحظات

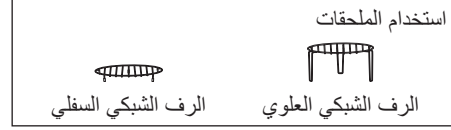
1. بعد انتهاء الطهي، سيتم عرض "Add (إضافة)" لمدة 1 دقيقة تقريبًا. خلال هذا الوقت، يمكنك استخدام ميزة "إضافة وقت". (راجع الصفحة 28 للحصول على التفاصيل).
2. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. خلال الطهي، اضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحات الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءًا من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
3. ضع الطعام على الرف الشبكي على الصينية الزجاجية. ضع طبقًا مقاومًا للحرارة في الأسفل لالتقاط الدهون والقطرات.
4. تجنب مطلقًا تغطية الأطعمة أثناء الشوي.
5. لا تعتمد إلى التسخين الأولي للفرن.
6. لا توجد أي طاقة ميكروويف في برنامج الطهي بالشوي.
7. تحتاج معظم الأطعمة إلى التقلب في منتصف عملية الطهي. عند قلب الأطعمة، افتح باب الفرن وقم بإزالة الحامل الشبكي بحذر باستخدام قفازات الفرن.
8. بعد التقلب، قم بإعادة الأطعمة إلى الفرن وأغلق الباب، ثم اضغط على البدء/الضبط.
9. سوف تستمر شاشة الفرن في العد التنازلي خلال فترة الشوي المتبقية.
9. تتوهج عناصر الشوي وتتوقف أثناء الطهي - وهذا أمر طبيعي.
10. لا تلمس جهاز التسخين أعلى التجويف الداخلي عندما يكون التجويف ساخنًا. فقد لا يزال جهاز التسخين ساخنًا.
11. بعد استخدام الشوي، قد لا يعمل الجهاز لبعض الوقت لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

■ تحذير!

يجب دائمًا استخدام الرف الشبكي مع وجود الصينية الزجاجية في موضعها. قم بإزالة الحامل الشبكي من الفرن من خلال الإمساك بالحامل والطبق المقاوم للحرارة بإحكام. استخدم قفازات الفرن عند إزالة الملحقات. لا تلمس مطلقًا النافذة الخارجية أو الأجزاء المعدنية الداخلية للباب أو عند إدخال الطعام أو إخراجها بسبب الحرارة العالية الموجودة.

الشوي

يُعد الشوي مقيّداً بشكل خاص لشرائح اللحم الرقيقة أو شرائح اللحم أو الكباب أو النقانق أو قطع الدجاج. كما أنه مناسب للسندويشات الساخنة وجميع أطباق الجراتان.



10 min

1 min

10 sec

V

^

Grill/Combi

اضبط زمن الطهي.
(ما يصل إلى 1 ساعة و 30 دقيقة)

اضغط على أعلى/أسفل
لتحديد المستوى المطلوب*.

المستوى	
700 واط	G-1
1000 واط	G-2

اضغط على شواية/وظائف
متعددة.

سيضيئ الرمز ،
ويومض الرمز V ^
في الشاشة.



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

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

إرشادات فك التجميد

تلميح فك التجميد

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

أوقات الانتظار

يمكن طهي أجزاء معينة من الطعام في الغالب بعد عملية فك التجميد مباشرة. ومن الطبيعي أن تتجمد 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 مطلقاً 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 وإزالتها عندما ينتهي فك تجميدها.

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.

خيز

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

ميكروويف الطبخ وإذابة الثلج

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

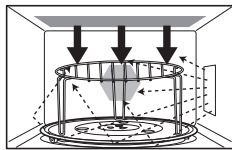
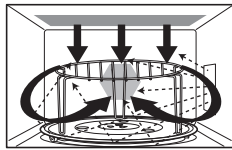


الحد الأقصى المتاح للوقت	مستوى الطاقة
30 دقيقة	مرتفعة
1 ساعة و 30 دقيقة	متوسطة - مرتفعة
1 ساعة و 30 دقيقة	متوسطة
1 ساعة و 30 دقيقة	إذابة الثلج
1 ساعة و 30 دقيقة	المنخفضة

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

ملاحظات

1. يمكنك تغيير زمن الطهي خلال الطهي إذا لزم الأمر. خلال الطهي، اضبط زمن الطهي الإضافي باستخدام لوحات الوقت. يمكن إضافة الوقت بدءاً من 10 ثوانٍ وحتى 10 دقائق.
2. 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).
3. سوف يعمل الفرن تلقائياً على طاقة الميكروويف المرتفعة إذا تم إدخال زمن الطهي دون تحديد مستوى الطاقة مسبقاً.
4. أثناء الطهي، قد تهتز الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.
5. للطبخ متعدد المراحل، ارجع إلى الوارد بالصفحة 27.
6. لا تستخدم وضع الميكروويف فقط مع أي ملحقات معدني في الفرن.
7. تحقق دائماً من الطعام أثناء إزالة الجليد عن طريق فتح الباب ثم إعادة التشغيل. ليس من الضروري تغطية الطعام أثناء إذابة الجليد. لضمان نتيجة متساوية، قم بتقليب أو لف أو تدوير أو العزل عدة مرات أثناء إذابة الجليد. بالنسبة للقطع الكبيرة والدواجن، اقلبها عند الوصول إلى نصف مدة إذابة الجليد.

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

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.

لإلغاء:

للضبط:












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












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® مباشرة على الصينية الزجاجية. لا تستخدم المعادن.	<ul style="list-style-type: none"> • فك التجميد • إعادة التسخين • التذويب: 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 ستستخدم 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 المارينج. 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 أزمنة طهي قصيرة: عجينة الفطائر، البسكويت، الرول كيك. • الطهي الخاص: لفائف الخبز، الكيك الإسفنجي. • طهي البيوتزا 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 السمكة. • تحميص السمك، الخضروات. التسخين الأولي الموصى به 	الرف الشبكي العلوي أو الرف الشبكي السفلي	الشوي + الطهي بالحمل الحراري C-6 (الطهي المجمع 6) 

C-1 - C-5 (الطهي المجمع 5-1)	الطهي بالحمل الحراري	الشوي C-6 (الطهي المجمع 6)	الميكروويف	الوعاء
X	X	X	X	القش، الخيزران، الخشب 
X	X	X	✓	شريط الأمان الأمن للاستخدام في الميكروويف 
X	✓	✓	X	ورق الألومنيوم 
X	✓*	X	✓*	إناء طهي من السيليكون 
X	X	X	✓	ورق مشمع 
X	X	X	X	أكياس ورقية بنية اللون 
✓	✓*	✓*	✓	أكياس الطهي في الفرن 
X	X	X	✓	مناشف ورقية ومناديل 
X	X	X	✓	أجهزة الترمومتر أمن الاستخدام في الميكروويف 
X	✓	✓	X	تقليدي

دليل تجهيزات الطهي والأواني


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

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

ملاحظة:

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

الملحقات

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

ملاحظة:

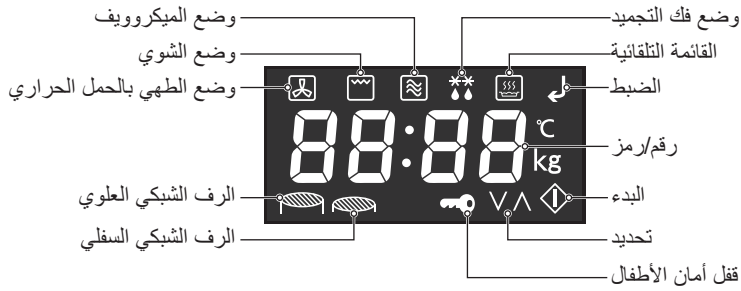
- احرص دائمًا على تشغيل الفرن مع وضع الصينية الزجاجية في مكانها.

لوحة التحكم

■ صوت صفير

عند الضغط على لوحة مفاتيح الأرقام بشكل صحيح، فسوف يصدر صوت صفير. في حالة الضغط على لوحة المفاتيح ولم يصدر صوت تنبيه، فإن الوحدة لا تقبل التعليمات أو يتعذر عليها تنفيذها. سوف يصدر الفرن تنبيهًا مرتين بين المراحل المبرمجة وعند الدرجة التي يلزم عندها تقليب الأطعمة في وضع قوائم تلقائية. بعد اكتمال التسخين الأولي في وضع الطهي بالحمل الحراري أو الطهي المجمع، سيصدر صوت الصفير ثلاث مرات. في نهاية أي برنامج كامل، سوف يصدر الفرن تنبيهًا 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 الأولي أو الطهي جاهزًا للبدء. اضغط على زر البدء/الضبط لبدء التسخين الأولي 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 ممكنًا من خلال الضغط على أعلى/أسفل.

لوحة التحكم

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

قبل الطهي:

ضغطة واحدة تحو التعليمات الخاصة بك.

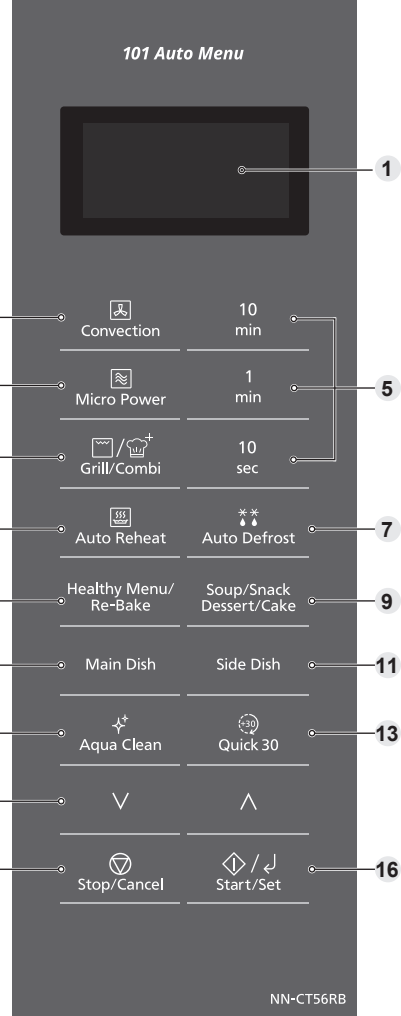
أثناء الطهي:

ضغطة واحدة توقف برنامج الطهي مؤقتًا. ضغطة أخرى تلغي كل التعليمات الخاصة بك وسوف تظهر نقطة على الشاشة.

16 لوحة Start/Set (البدء/الضبط)

تسمح الضغطة الواحدة للفرن ببدء العمل. إذا تم فتح الباب أو الضغط على إيقاف/إلغاء مرة واحدة أثناء تشغيل الفرن، فإنه يجب الضغط على البدء/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 للمتابعة إلى إعداد الوزن.



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

ملاحظات

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

أجزاء الفرن

8. دليل تليقيم الميكروويف
(تجنب إزالته)

9. لوحة التحكم

10. سلك إمدادات الطاقة

11. القابض

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 مؤقتًا بدون إلغاء البرنامج. يُستأنف الطهي بمجرد إغلاق الباب ويتم الضغط على لوحة البدء/الضبط. ومن الأمان تمامًا أن تفتح الباب في أي وقت أثناء برنامج الطهي، فليس هناك خطر من التعرض لموجات الميكروويف.

2. نافذة الفرن

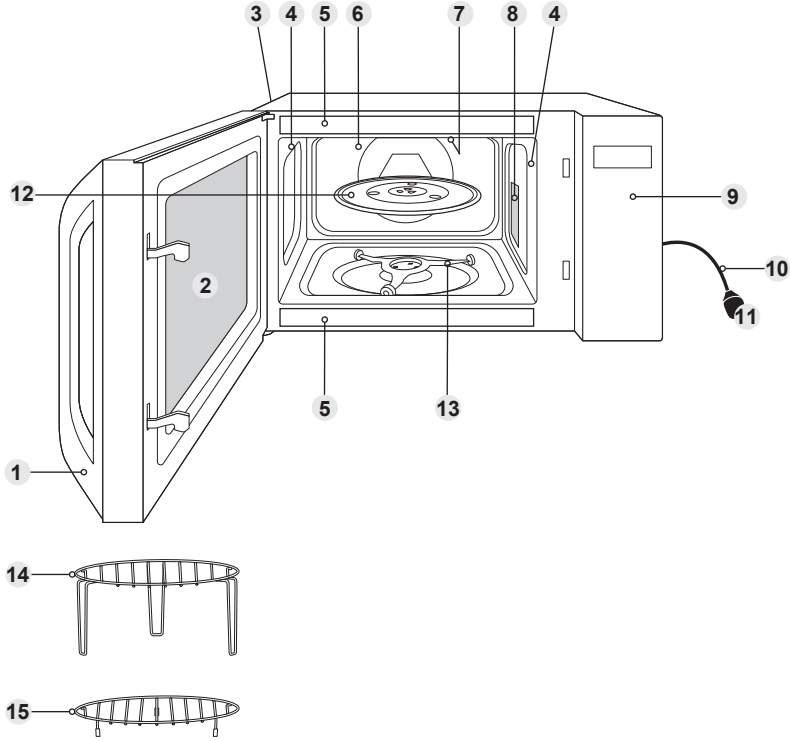
3. فتحات التهوية الخارجية

4. فتحة التهوية

5. ملصقات القوائم

6. سخان الطهي بالحمل الحراري

7. عناصر الشوي



يتم إلصاق بطاقات التعريف والتحذير على الفرن.

■ ملاحظة

هذا التوضيح للإشارة فقط.



الشريط البلاستيكي

يساعد الشريط اللاصق على الحفاظ على الطعام رطبًا ويساعد البخار المحاصر في تسريع زمن الطهي. قم بالتفتيش قبل الطهي للسماح بخروج البخار الزائد. احترس دائماً عندما تزيل الشريط اللاصق عن الطبق لأن البخار المتراكم سوف يكون ساخناً للغاية.

الشكل



الأشكال المتساوية تنتضج بالتساوي. ينضج الطعام بشكل أفضل في الميكروويف عندما تكون في يكون في وعاء مستدير بدلاً من مربع.

درجة حرارة البدء

كلما كان الطعام أبرد، استغرق وقت تسخين أطول. يستغرق الطعام الخارج من الثلاجة وقتاً أطول لإعادة تسخينه عن الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة.

السوائل



يجب قلب جميع السوائل قبل التسخين وفي منتصف مدة التسخين وبعده. ويجب قلب المياه بشكل خاص قبل وأثناء التسخين، لتجنب الفوران. لا تقم بتسخين السوائل التي سيق عليها. لا تفرط في التسخين.

القلب والتقليب

تتطلب بعض الأطعمة التقليب أثناء الطهي. يجب قلب اللحوم والدواجن بعد نصف زمن الطهي.

الترتيب

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

فحص الطعام



من الضروري فحص الطعام أثناء وبعد زمن الطهي الموصى به، حتى لو تم استخدام البرامج التلقائية (تماماً كما يمكنك فحص الطعام المطبوخ في فرن تقليدي). قم بإعادة الطعام إلى الفرن لمزيد من الطهي إذا لزم الأمر.

حجم الطبق



اتبع أحجام الطبق المحددة في الوصفات، لأنها تؤثر على الطبخ ومرات إعادة التسخين. تنتضج كمية الطعام الموزعة في طبق أكبر وتسخن بسرعة أكبر.

التنظيف

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



إرشادات عامة

وقت البقاء

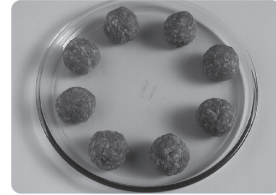
الأطعمة الكثيفة مثل اللحوم والبطاطس، والكعك، تتطلب وقت بقاء (داخل أو خارج الفرن) بعد الطهي، للسماح للحرارة لإكمال التسوية في وسط الطعام لطهي الطعام بشكل شامل تماماً. قم بتغطية قطع اللحم، والبطاطس المشوية بقشرها، برقائق ألومنيوم، أثناء فترة البقاء. تحتاج قطع اللحم إلى 10-15 دقيقة تقريباً، والبطاطس المشوية بقشرها إلى 5 دقائق. إن الأطعمة الأخرى مثل وجبات الطعام والخضروات والأسماك وخلافه تتطلب وقت بقاء من 2-5 دقائق. إذا لم ينضج الطعام بعد وقت البقاء، فقم بإعادته إلى الفرن ونضج لمزيد من الوقت. بعد إزالة الثلج 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 متباعدة. لا تكون أبداً الأطعمة فوق بعضها.

محتوى الرطوبة

يتباين محتوى الرطوبة في العديد من الأطعمة الطازجة مثل الخضروات والفواكه الرطبة خلال الموسم. ولهذا السبب قد يكون من الضروري تعديل زمن الطهي. فقد تجف المكونات الجافة مثل الأرز والمعكرونة أثناء التخزين حتى زمن الطهي.

التقرب



سوف يؤدي الجلد أو الغشاء على بعض الأطعمة إلى تكوين البخار أثناء الطهي. يجب تقب هذه الأطعمة أو تقشير الشريط الجلدي قبل الطهي للسماح للبخار بالهروب. البيض والبطاطس والتفاح والنقانق وخلافه، سوف تحتاج جميعاً إلى ثقبها قبل الطهي. لا تحاول غلي البيض في قشرته.

التغطية



قم بتغطية الأطعمة بشريط الميكروويف اللاصق أو غطاء. قم بتغطية الأسماك والخضروات والبخنة، والحساء. لا تغطي الكعك أو الصلصات أو البطاطس المشوية بقشرها أو بنود المعجنات.

الكثافة

تسخن الأطعمة المسامية الهوائية بسرعة أكبر من الأطعمة الثقيلة الكثيفة.



الأغطية

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

زجاجات إرضاع الطفل وأوعية الطعام

عند إعادة تسخين زجاجات إرضاع الطفل، قم دائماً بإزالة الجزء العلوي والحلمة. فقد يسخن السائل الموجود في الجزء العلوي أكثر بكثير من ذلك الموجود في الجزء السفلي، ويجب الرج جيداً قبل التحقق من درجة الحرارة. وينبغي القيام بذلك قبل تناول 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 والنقائق أمثلة على المواد الغذائية ذات الجلود غير المسامية. يجب ثقبها باستخدام شوكة قبل الطهي لمنع الانفجار.

الورق والبلاستيك

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

لا تستخدم منتجات ورقية معاد 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.

السوائل

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

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

القلي العميق

لا تحاول القلي في الفرن.

التقوس

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

ميزان حرارة للحوم

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



تعليمات مهمة من أجل السلامة

زمن الطهي القصير

نظرًا لأن زمن الطهي بالميكروويف 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 إعادته إلى الفرن دائمًا لمزيد من الطهي. أما إذا كان مفرط النضج، فلا شيء يمكن القيام به. ابدأ دائمًا بالحد الأدنى لزمن الطهي.

هام

إذا تم تجاوز زمن الطهي الموصى به، فسوف يفسد الطعام وقد تشتعل النيران في الظروف القصوى وربما يتلف الجزء الداخلي من الفرن.

الكميات الصغيرة من الأطعمة

توخ الحذر عند تسخين كميات صغيرة من الطعام حيث يمكن احتراقها أو تجفيفها أو إمساك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتًا طويلاً. قم دائمًا بتعيين زمن الطهي على مدة قصيرة وتحقق من الطعام من أن إلى آخر.

الأطعمة منخفضة الرطوبة

توخ الحذر عند تسخين الأطعمة منخفضة الرطوبة، على سبيل المثال، الخبز، والشوكولاتة، والفشار، والبسكويت والمعجنات. فقد تحترق أو تجف أو تمسك النار بها بسهولة إذا استغرق الطهي وقتًا 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 القمح العلاجية/الأكياس الساخنة أو زجاجات المياه الساخنة.

إعادة التسخين

من الضروري أن يتم تقديم الطعام المعاد تسخينه "ساخنًا للغاية".

قم بإزالة الطعام من الفرن وتحقق من أنه "ساخنًا للغاية"، أي أن البخار ينبعث من جميع أجزائه وهناك فقاعات في الصلصة. (إذا كانت لديك رغبة، يمكنك اختبار التحقق من أن الغذاء قد وصل إلى 72 درجة مئوية بميزان حرارة الغذاء - ولكن تذكر ألا تستخدم ميزان الحرارة داخل الميكروويف).

بالنسبة للأطعمة التي لا يمكن تقليبها، مثل، اللازانيا، وفطيرة الراعي، فإنه ينبغي القطع من المنتصف بسكين للتحقق من خلالها مما إذا كان قد تم تسخينها جيدًا أم لا. حتى إذا كان قد تم اتباع تعليمات عبوة الشركة المصنعة، فتأكد دائمًا من أن الطعام ساخنًا للغاية قبل التقديم وفي حالة الشك، فقم 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 المناطق الباردة.

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 بجدران 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 سلبيًا على حياة الجهاز وربما يؤدي إلى وضع خطير.

لا تستخدم منظم البخار لغرض التنظيف.



الملحقات

يحتوي الفرن على مجموعة متنوعة من الملحقات. اتبع دائمًا الإرشادات المقدمة لاستخدام الملحقات.

البكرة الحلقية

■ لا تقم بإزالة البكرة الحلقية من تجويف أرضية الفرن.

■ يجب تنظيف البكرة الحلقية وتجويف أرضية الفرن بشكل متكرر لمنع الضوضاء وتراكم الطعام المتبقي.

■ يجب دائمًا استخدام البكرة الحلقية للطبخ مع الصينية الزجاجية.

■ إذا قمت بإزالة البكرة الحلقية عن دون قصد، فأعد وضعها برفق في الفتحة الموجودة وسط تجويف أرضية الفرن، وتأكد من وضعها بشكل صحيح على عمود الدوران الموجود أسفلها. يتضمن عمود الدوران سطحًا مستويًا مصممًا لتثبيت البكرة الحلقية بإحكام في مكانها أثناء التشغيل.

الحامل الشبكي

■ يُستخدم الحامل الشبكي في تحمير الأطباق الصغيرة كما يساعد في التدوير الجيد للحرارة.

■ يلزم استخدام الرف الشبكي المعدني فقط حسب الرغبة مع الشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع. تجنب استخدامه مع الميكروويف فقط. لا تستخدمه في حالة تشغيل الفرن على أقل من 200 جم (7 أوقيات) من الطعام في برنامج الطهي المجمع اليدوي. قد ينتج عن الفشل في استخدام الملحقات بشكل صحيح تلف الفرن الخاص بك.

■ عند استخدام وضع الطهي المجمع، تجنب وضع أي وعاء من الألومنيوم أو وعاء معدني على الرف الشبكي مباشرة. احرص دائمًا على إدخال طبق أو إناء زجاجي بين الرف الشبكي ووعاء الألومنيوم. سيمنع ذلك حدوث شرر قد يسفر عن تلف الفرن.

الصينية الزجاجية

■ قم دائمًا بتشغيل الفرن باستخدام البكرة الحلقية والصينية الزجاجية في مكانها. فهذه هي الملحقات الوحيدة المستخدمة مع الطهي باستخدام الميكروويف.

■ لا تستخدم سوى الصينية الزجاجية المصممة خصيصًا لهذا الفرن. ولا تستبدلها بأي صينية زجاجية أخرى.

■ 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 تلفًا ثنائيًا في الاتجاه المعاكس. فهذا امر طبيعي. قم بفتح باب الفرن، وأعد وضع الطعام وأعد التشغيل.

■ لا تطبخ الأطعمة مباشرة في الصينية الزجاجية. ضع الطعام دائمًا في طبق آمن للاستخدام في الميكروويف.

■ في أثناء الطهي باستخدام الميكروويف أو الطهي المجمع، قد تتهزز الصينية الزجاجية. لن يؤثر ذلك على أداء الطهي.



تعليمات مهمة من أجل السلامة

التركيب

فحص فرن الميكروويف

قم بإخراج الفرن من الصندوق، وإزالة جميع مواد التعبئة، وفحص الفرن بحثاً عن أي تلف مثل خدوش، أو كسر أقفال الباب أو شقوق في الباب. إذا وجدت أي تلف، فأبلغ 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 مسؤولية العميل الشخصية أن يستبدله بمقبس حائطي مؤرض بشكل صحيح.

فولتية التشغيل

يجب أن تكون فولتية مماثلة لما هي محددة على البطاقة المصققة 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 والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى؛
- بيئات من نوعية المبيت والإفطار.

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

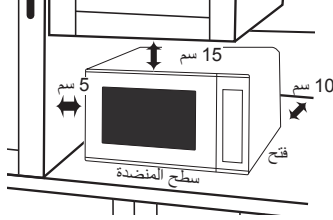
يعتبر الجهاز من النوع القائم الحر ويتعين عدم وضعه في خزانة.

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 كافٍ في الفرن.

استخدام سطح المنضدة:

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



4. لا تضع هذا الفرن بالقرب من طاقم مطبخ كهربائي أو غاز.

5. تجنب إزالة القوائم.

6. هذا الفرن ملائم فقط للاستخدام المنزلي.

تجنب استخدامه في بيئات 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.


5. الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو المجلات أو الملابس وتسخين حشوات التدفئة، والنعال، والإسفنج، والقماش 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 تتم بتخزين أي أشياء بخلاف ملحقات الفرن داخل الفرن تحسباً لتشغيله بالخطأ.

9. لا يجب تشغيل الجهاز باستخدام وظائف الميكروويف أو الطهي المجمع بدون وجود طعام داخل الفرن. فقد يؤدي التشغيل بهذه الطريقة إلى تلف الجهاز.

10.  تحذير! أسطح ساخنة
تصبح الأسطح الخارجية للفرن، بما فيها فتحات التهوية على الكابينة وباب الفرن ساخنة أثناء الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي. يجب توخي الحذر واستخدام القفازات عند فتح الباب أو إغلاقه وعند إدخال أو إخراج الطعام والملحقات.

11. يحتوي الفرن على سخانين موضوعين أعلى الفرن. بعد استخدام وظيفة الطهي المجمع والطهي بالحمل الحراري والشوي، تصبح هذه الأسطح ساخنة للغاية. يجب توخي الحذر 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 إخراجها بسبب الحرارة العالية الموجودة.

13. في حالة انبعاث دخان أو حريق في الفرن، اضغط على زر إيقاف/إلغاء وأترك الباب مغلقاً لإخماد أي نيران. قم بفصل سلك الطاقة، أو إيقاف تشغيل الطاقة في الصمامات أو لوحة قاطع التيار.

14. يجب استبدال مصباح 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.

تعليمات مهمة من أجل السلامة

تحذير

1. يجب تنظيف موانع تسريب الباب ومناطق منع التسريب بقطعة قماش رطبة.
يجب فحص الجهاز بحثًا عن تلف في موانع التسرب في الباب ومناطق موانع التسرب في الباب، وفي حالة تلف هذه المناطق، فلا ينبغي تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة مدرب من قِبل جهة التصنيع.
2. يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق حيث أنها تكون عرضة للانفجار.
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 تنطوي 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. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

تحذير

1. لا تحاول العبث أو إجراء أي تعديلات أو إصلاحات في الباب أو مبيت لوحة التحكم أو مفاتيح تشغيل الأمان أو أي جزء آخر من الفرن. ولا تقم بإزالة اللوحة الخارجية من الفرن التي توفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.
يجب إجراء التصليلات 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. إذ أنه من الخطورة على أي شخص غير فني الصيانة المدرب من قبل الشركة المصنعة أن يجري خدمة إصلاح.
3. إذا تعرض سلك إمداد الطاقة للتلف، فيجب تغييره لدى الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو شخص مؤهل لتجنب أية أخطار.
4. هذا الجهاز ليس مخصصًا للاستخدام من قِبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسؤول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
يجب مراقبة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

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 جليد أوتوماتيكي
30	قوائم تلقائية
31	قوائم تلقائية
33	إعادة التسخين التلقائي
35	قائمة طعام صحية/إعادة خبز
38	الطبق الرئيسي
47	تندوري/شوي
54	أكالات يابانية
58	شورية/وجبة خفيفة
67	حلويات/كيك
78	الطبق الجانبي (مرق)
86	الطبق الجانبي (جاف)
94	استخدام برنامج برنامج التنظيف
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.

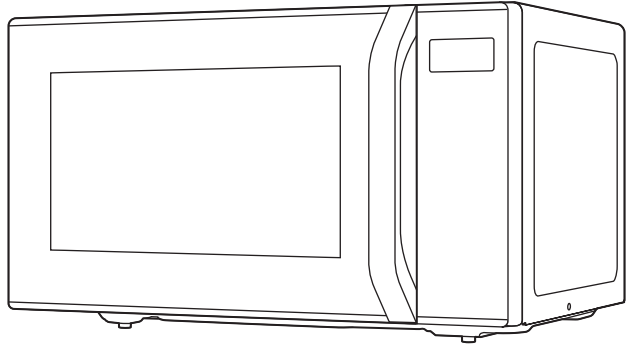


Panasonic®

تعليمات التشغيل (ترجمة التعليمات الأصلية)

الطهي بالحمل الحراري/الشوي/فرن الميكروويف

للاستخدام المنزلي فقط



رقم الطراز NN-CT56RB