



ENGLISH

HINDI

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE

OVEN

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

MC2143CB

How the Microwave Function Works /

माइक्रोवेव प्रणाली किस तरह कार्य करती है

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

रेडियो, टेलीविज़न तरंगों और दिन के सामान्य प्रकाश की तरह ही माइक्रोवेव भी ऊर्जा का ही एक रूप है। आमतौर पर माइक्रोवेव की ये ऊर्जा तरंग बाहर की तरफ ही प्रसारित होती हैं क्योंकि वे वातावरण में चालित होती हैं और अंततः प्रभावहीन हो कर गायब हो जाती हैं। इस ओवन में एक मैग्नेट्रॉन होता है जो कि माइक्रोवेव्स में समाहित ऊर्जा को उपयोग में लाने का कार्य करता है। मैग्नेट्रॉन टंचबॉट में प्रवाहित विद्युत, माइक्रोवेव ऊर्जा का निर्माण करती है।

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

ये माइक्रोवेव्स ओवन के माध्यम से कुकिंग एरिया में अन्दर की तरफ प्रयोग में लाये जाते हैं। ओवन के भीतर एक ड्रे होती है जो मुख्य उपयोग में आती है। माइक्रोवेव्स ओवन के चारों ओर की धातु से बनी दीवारों को पार नहीं कर पाती हैं परन्तु वे अपने आसपास की वस्तुएँ जैसे ग्लास, पोरसलीन और कागज सहित सूखा को ध्यान में रख कर बनाये गए अन्य धातु के बरतनों में प्रवाहित हो जाती हैं।

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

मूलरूप से माइक्रोवेव्स खाने के बर्तनों को गर्म नहीं करता बल्कि ये बर्तन गर्म हुए भोजन की गरमाहट से आखिरकार गर्म हो ही जाते हैं।

A very safe appliance / अति-सुरक्षित उपकरण

Your Microwave oven, is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

माइक्रोवेव ओवन आपके सभी घरेलू उपकरणों में से सबसे अधिक सुरक्षित होता है। जब द्वार खुला होता है तब ओवन अपने आप ही माइक्रोवेव्स भेजना बंद कर देता है। जब ये माइक्रोवेव आने के सामान में प्रवाहित होती हैं तो वे पूरी तरह से ऊर्जाता में परिवर्तित हो जाती हैं और इस भोजन को जब आप ग्रहण करते हैं तो 'बाकी बची' ऊर्जा से आपके स्वास्थ्य पर कोई भी हानिकारक प्रभाव नहीं पड़ता।

Contents

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 SAFETY PRECAUTIONS

11 BEFORE USE

11 Unpacking & Installing

13 Method To Use Accessories As Per Mode

14 Microwave-Safe Utensils

16 Control Panel

18 Child Lock

19 HOW TO USE

19 Micro Power Cooking

20 Micro Power Level

21 Add 30 secs

22 Grill Cooking

23 Grill Combination Cooking

24 Convection Combination Cooking

25 Convection Preheat

26 Convection Cooking

27 Various Cook Functions

28 Health Plus

32 Soup

37 Continental

40 Indian Cuisine

47 Sweet Corner

51 Chatpat Corner

54 Kids' Delight

57 Cake

60 Utility Corner

61 Usage of accessories

62 List of Ingredients

66 To Clean Your Oven

67 Questions & Answers

68 Two Recipes

70 Plug Wiring Information

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश/

ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

कृपया आगे के सन्दर्भों पर नजर डालें। ओवन का इस्तेमाल करते समय आग लगने या विद्युत का झटका लगने, व्यक्तिगत तौर पर दुर्घटना और क्षति से बचने के लिए उपयोग में लाने के पूर्व सभी निर्देश पढ़ें और उनका पालन करें। यह दिशा-निर्देश सभी संभावित दशाओं का वर्णन नहीं करती जो ओवन पर कार्य करते समय हो सकती हैं। किसी भी ऐसी समस्या के दौरान जब आप स्थिति को समझने में असमर्थ हों, आप सदैव अपने सर्विस एजेंट या निर्माता से संपर्क करें।

⚠ WARNING / चेतावनी

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

यह सुरक्षा-संचयत क्षिण्ह है। यह चिन्ह आपको संभावित सभी खतरों के प्रति संचयत करता है जो कि आपकी या दूसरों की जान ले सकते हैं या उनको ध्याल कर सकते हैं। सभी सुरक्षा संदेश सुरक्षा संचयत क्षिण्हों या "वार्निंग" या "कॉशन" के बाद लिखे हुए हैं। इन शब्दों का अर्थ है:

⚠ WARNING / चेतावनी

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious body harm or death.

यह चिन्ह आपको खतरों या असुरक्षित तरीके से कार्य करते समय होने वाली शारीरिक दुर्घटनाओं या मृत्यु आदि की आशंकाओं से संचयत करता है।

⚠ CAUTION / सावधानी

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause body injury or property damage.

यह चिन्ह आपको खतरों या असुरक्षित तरीके से कार्य करते समय होने वाली शारीरिक दुर्घटनाओं या संपत्ति संबंधी अन्य किसी क्षति की आशंकाओं से संचयत करता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

ओवन के द्वारा द्वारा की सील, कंट्रोल पैनल, सेफ्टी इंटरलॉक स्विचेस या उसका कोई अन्य हिस्सा जो कि माइक्रोवेव ऊर्जा को बाहर निकलने से रोककर सुरक्षित करता हो, से छेड़छाड़ न करें न ही किसी प्रकार का जोड़तोड़ या सुधार करें। द्वारा या उससे जुड़े किसी हिस्से में कोई खराबी आने की दशा में ओवन का उपयोग न करें। इसकी मरम्मत का काम सिर्फ सर्विस टेक्नीशियन के माध्यम से ही करवाएं।

• Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.

अन्य उपकरणों की तुलना में माइक्रोवेव ओवन एक उच्च क्षमता का उच्च विद्युत तरंग वाला उपकरण है। इसका गलत तरीके से इस्तेमाल या मरम्मत करने से अत्यधिक मात्रा की माइक्रोवेव ऊर्जा का हानिकारक प्रभाव या विद्युत के झटके का खतरा हो सकता है।

2 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)

डिं-डूमिडिफिकेशन के लिए इसका इस्तेमाल न करें। (जैसे गीले अखबार, खिलौनों, कपड़े, विद्युत उपकरणों, पालतू पशु या बच्चों के साथ ओवन को न चलायें)

- It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
यह आग, जलना या विद्युत के झटके से होने वाली अकस्मात् मृत्यु जैसी गंभीर सुरक्षा-क्षति का कारण भी बन सकता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

- The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow elderly & children (8 years and above) to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

इस उपकरण को छोटे बच्चों या बुद्ध लोगों के प्रयोग करने के उद्देश्य से नहीं बनाया गया है। बुद्धों और बच्चों (8 वर्ष या अधिक उम्र) को तब ही इसे बलाने दें जब उनको पर्याप्त जानकारी और दिशा-निर्देश दे दी गयी हो ताकि वे इसे गलत तरीके से इस्तेमाल करने के खतरों के प्रति सतर्क होकर इसे सुरक्षापूर्वक उपयोग में ला सकें।

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

अनुचित उपयोग से क्षति हो सकती है, जैसे कि आग लगना, बिजली का झटका लगना या जलना।

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

इसके इस्तेमाल के दौरान स्पर्श में आने लायक इसके सभी हिस्से गर्म हो सकते हैं। छोटे बच्चों को दूर रखना आवश्यक है।

- They may get a burn.

इससे जलने का खतरा है।

⚠ WARNING / चेतावनी

- Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.

बंद बर्तनों में तरल या अन्य भोजन इसके अन्दर गर्म न किएं जाएं क्योंकि उनमें विस्फोट हो सकता है। खाना बनाते समय या डी-फ्रॉस्ट करते समय बर्तन का मुह बंद करने वाली प्लास्टिक की डिल्ली आदि अवश्य निकाल लें। कुछ मामलों में गरम करने या बनाने के लिए खाने को प्लास्टिक की डिल्ली से बंद करके इसमें रखा जाना चाहिए।

- They could burst.

उसमें विस्फोट हो सकता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

- Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

ओवन यदि क्षतिग्रस्त है तो इसको न चलाएं। यह विशेष रूप से महत्वपूर्ण है कि ओवन के द्वार ठीक से बंद हों और इनमें से कोई (1) द्वार (मुड़े), (2) कब्जे और चिटकनी (टूटी या ढीली), (3) द्वार सील और सीलिंग तल क्षतिग्रस्त न हो।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
इसकी वजह से आप अत्यधिक माइक्रोवेव उर्जा के सम्पर्क में आ सकते हैं।

- Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to the guide on page 13.

ओवन के किसी भी तरह के उपयोग के दौरान पृष्ठ 13 के निर्देश के अनुसार उचित उपकरणों का इस्तेमाल करें।

- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

इसके गलत तरीके से इस्तेमाल से ओवन और आपके उपकरणों का नुकसान या विद्युत स्पार्क या आग लगने का खतरा हो सकता है।

- The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.

बच्चों को इसकी एक्ससरीज से खेलने या इसके दरवाजे पर लटकने से मना किया जाना चाहिए।

- They may get hurt.

उन्हें चोट लगने का खतरा है।

9 It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

किसी भी व्यक्ति को जो कि ओवन का तकनीक विशेषज्ञ न हो, ओवन में किसी भी प्रकार की मरम्मत या किसी भी तरह का जोड़तोड़ करने से मनाही होनी चाहिए ताकि माइक्रोवेव ऊर्जा से बचाने के लिए लगे हुए कवर अपनी जगह से न हिलें।

⚠ CAUTION / सावधानी

1 You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.

इसके दरवाजों पर लगे सेफ्टी इंटरलॉक्स के कारण आप इसके द्वारा खोल कर इसको नहीं चला सकते। ये बहुत जल्दी हैं कि सेफ्टी इंटरलॉक्स के साथ किसी तरह की छेड़छाड़ न की जाए।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

इसमें पैदा होने वाली अत्यधिक माइक्रोवेव ऊर्जा के कारण ये खतरे की वजह भी बन सकते हैं। (जब ओवन के द्वारा खुले होते हैं तो सेफ्टी इंटरलॉक्स अपने आप नियंत्रित हो कर खाना बनाने या गरम करने का कार्य बंद कर देते हैं।)

2 Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

ओवन के द्वारा और प्रवेश द्वार के सामने कोई सामान (जैसे किचन टॉवल या नैपकिन इत्यादि) न रखें न ही किसी तरह के खाने या सफाई करने वाले सामान के अवशेष यहां रहने दें।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
ऐसा करना अत्यधिक ऊर्जा के प्रवाह से खतरा पैदा कर सकता है।

3 Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.

कुकिंग टाइम को निश्चित समय के लिए सही सेट करें। कम मात्रा वाले भोजन को पकाने के लिए कम समय लगता है।

- Over cooking may result in the food catching fire and subsequent damage to your oven.

आवश्यकता से अधिक समय तक कुकिंग से आग लग सकती है और आपके ओवन को क्षति पहुंच सकती है।

4 When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,

* Avoid using straight sided containers with narrow necks.

* Do not overheat.

* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

सूप, सॉसेज और पेय पदार्थों को जब माइक्रोवेव ओवन में गर्म करने के लिए रखें,

* छोटी गर्दन वाले सीधे खड़े पात्र इसमें रखने से बचें।

* आवश्यकता से अधिक समय तक हीटिंग न करें।

* तरल पदार्थ के भगाने को इसमें रखने से पहले हिलाएं और हीटिंग के दौरान आधे समय के बाद फिर से बाहर निकाल कर हिला लें, फिर अन्दर रखें।

* हीटिंग के बाद कुछ समय आप उसे अन्दर ही रहने दें फिर इस भोजन को ग्रहण करने से पहले इसे सावधानीपूर्वक हिला लें, या चमचे से चला लें ताकि आप इसकी उण्ठाता का अनुमान कर इसे खा/पी सकें और आपका मुँह जलने से बच सके (विशेष तौर पर बच्चे को खाना खिलाने वाला पात्र या दूध पिलाने वाली बोतल)।

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
भगोने को इससे निकालते समय पकड़ने में सावधानी रखें। माइक्रोवेव में पेय पदार्थों को गर्म होने पर कई बार वे देर से और बिना बुलबुले दिए अचानक उबल जाते हैं। इससे जलने का खतरा पैदा हो सकता है।
- An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.
इसकी ऊपरी सतह पर, बगल में या नीचे एक एग्जॉस्ट द्वार होता है। इस द्वार को सदा खुला रखें।
- It could result in damage to your oven and poor cooking results.
इससे आपके ओवन को क्षति पहुंच सकती है और खाना भी ठीक से नहीं पकेगा।
- Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
ओवन खाली होने की दशा में चाल न करें। ये बेहतर होगा कि जब ओवन का इस्तेमाल न हो रहा हो तो एक रक्तास पानी भरकर इसमें रखें। इससे जब भी कपी गलती से ओवन चालू हो जाए तो ये पानी इसकी सारी गर्मी को अपने अन्दर अवशोषित कर लेगा और दुर्घटना का खतरा नहीं रहेगा।
- Improper use could result in damage to your oven.
गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से ओवन को नुकसान पहुंच सकता है।
- Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
पेपर टॉवल से लिपटा कर खाना न बनाएं न गरम करें जब तक कि आपकी भोजन निर्माण की पुस्तक में कुछ इस तरह का विशेष निर्देश न दिया गया हो। और इस दशा में भी पेपर टॉवल की जगह घरेलू अखबार इस्तेमाल न करें।
- Improper use can cause an explosion or a fire.
गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से आग लग सकती है।
- Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
सिरेमिक और लकड़ी के बने भगोने जिनमें अंदरूनी सतह धातु की बनी हो, इसमें न रखें। ये पहले देख लें कि आपके बर्तन इसमें इस्तेमाल हो सकते हैं या नहीं।
- They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
वे गरम हो सकते हैं और जल भी सकते हैं। खासतौर पर धातु के पदार्थों में विंगारियां आ सकती हैं जिससे गंभीर क्षति हो सकती है।
- Do not use recycled paper products.
रीसायकल पेपर के बने हुए उत्पाद प्रयोग में न लाएं।
- They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
उनमें अशुद्ध तत्व हो सकते हैं जो कि खाना बनाते समय चिंगारियों या आग लगने की वजह बन सकते हैं।
- Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
खाना बनाने के तुरंत बाद ओवन की ट्रे को धोने के लिए पानी में न डालें क्योंकि इससे प्लेट के टूटने या क्षतिग्रस्त होने का खतरा हो सकता है।
- Improper use could result in damage to your oven.
गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से ओवन को नुकसान पहुंच सकता है।
- Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
सुनिश्चित करें कि आप ओवन को हमेशा इस तरह रखेंगे कि इसका सामने का द्वार सतह के किनारों से आठ सेंटीमीटर या अधिक पीछे रहे।

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS /महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश

- Improper use could result in bodily injury and oven damage.

गलत तरीके से इस्तेमाल करने से शारीरिक दुर्घटना और ओवन की टूट-फूट का भी खतरा हो सकता है।

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.

पकाने से पहले आलू या सेब या इस तरह के अन्य छाल दार फल या सब्जियों में छेद कर लें।

- They could burst.

वे अन्दर विस्फोट कर सकते हैं।

- 13 Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

अंडे को छिलके के साथ इसके भीतर न पकाएं। छिलके सहित अंडा और उबला हुआ पूरा अंडा माइक्रोवेव में गर्म नहीं किया जाना चाहिए, तब भी नहीं जबकि माइक्रोवेव की हीटिंग समाप्त हो गई हो।

- Pressure will build up inside the egg which will burst.

अंडे के अन्दर दबाव बनेगा और फिर बढ़ते-बढ़ते वे फट जाएंग।

- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.

ओवन के अन्दर अधिक तेल में खाद्य पदार्थ तलने की कोशिश कभी न करें।

- This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

ऐसा करने से अन्दर गर्म हुआ तरल पदार्थ उबल कर बाहर फेल सकता है।

- 15 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

अगर धूंआ महसूस हो तो रिवर ऑफ करें या पॉवर सप्लाई बंद कर दें और ओवन के दरवाजे कुछ देर बंद ही रहने दें ताकि लपटें अन्दर ही शांत हो सकें।

- It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

यह आग लगने या विद्युत के झटके जैसे गंभीर नुकसान पहुंचा सकता है।

- 16 When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.

जब डिस्पोजेबल बर्टनों में, जो कि प्लास्टिक, कागज या दुसरे ज्वलनशील पदार्थों से बने हों, खाना गरम किया जाए या पकाया जाए, तब ओवन पर नज़र रखिये और इसकी फ्रीकर्वेंसी की जांच करते रहें।

- Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

आपका खाना भी गिर कर फैल सकता है इसके भगाने के दूट जाने से और इससे भी आग लग सकती है।

- 17 The temperature of accessible surfaces maybe high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity during micro mode, grill mode, convection mode, combination mode & auto cook operations (feature are model specific). Before clearing utensils make sure they are not hot.

For accessories & dishes touch them using hand gloves. Adults should supervise their children during every mode of operation as temperature may be high.

उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वेक्शन मोड, कॉर्बीनेशन मोड और ऑटो क्रूक के संचालन (फीचर मॉडल विशेष के अनुसार) के दौरान ओवन की बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन केविटी को न छुएं। बर्टनों को ओवन से निकालने से पहले सुनिश्चित कर लें कि वे गर्म न हों।

सहायक उपकरणों और डिश को हाथ के दरताने पहन कर ही छुएं। प्रत्येक मोड के संचालन के दौरान वस्तुओं को अपने बच्चों की निगरानी रखनी चाहिए क्योंकि तापमान बहुत अधिक हो सकता है।

- As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.

क्योंकि वे गर्म होने के बाद जलने का खतरा पैदा कर सकते हैं और इसके लिए किचन के मोटे दस्ताने पहनना चाहिए।

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

ओवन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और उनके अन्दर किसी भी तरह के भोजन के अंश न छूटें, इसका ध्यान रखना चाहिए।

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface.

This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

ओवन की सफाई का ध्यान न रखने से इसकी सतह खराब हो सकती है। यह ओवन की लाइफ को कम कर सकता है एवं कुछ हानि भी हो सकती है।

- 19 If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

अगर ओवन में हीटिंग पदार्थ हों तो गरम करते समय उपकरण भी गर्म हो जाता है। ओवन के अन्दर रखे इस तरह के हीटिंग पदार्थों को छूने से बचना चाहिए।

- There is danger of a burn.
इसमें जलने का खतरा हो सकता है।

20 Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

पॉपकॉर्न के प्रोडक्ट्स के दिए गए सटीक निर्देशों का पालन करना चाहिए। जब इसके अन्दर पॉपकॉर्न्स बनाए जा रहे हों तो इसकी अनदेखी न करें। अगर तय समय के भीतर भी कॉर्न्स न फूल सकें तो हैटिंग बंद कर इन्हें बाहर निकाल लेना चाहिए। ओवन में कॉर्न्स को फूलाने के लिए कमी भी भूरा कागज का बैग इस्तेमाल में ना लाएं। ओवन में बचे हुए कॉर्न्स के टुकड़ों को दबारा उसमें गम्न न करें।

- Overcooking could result in the corn catching a fire.
अधिक पकाने से कॉर्न्स में आग लग सकती है।

21 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.

ओवन के दरवाजे को साफ करने के लिए खुरदरे सफाई एजेंट या धातु की वस्तु का इस्तेमाल न करें।

- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
इससे सतह पर खोरांच लग सकती है, व काँच भी टूट सकता है।

22 This oven should not be used for commercial catering purposes.

यह ओवन व्यावसायिक कैटरिंग के प्रयोग में नहीं लाया जाना चाहिए।

- Improper use could result in damage to your oven.
इसके गलत इस्तेमाल से इसमें खराबी आ सकती है।

23 The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

वायरिंग के नियमों का पालन करते हुए फिक्स्ड वायरिंग में प्लग या स्विच से जोड़ कर इसका कनेक्शन लगाना चाहिए।

- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire
गलत प्लग या स्विच लगाने से विद्युत का झटका या आग लग सकती है।

24 The microwave oven shall be used freestanding.

माइक्रोवेव ओवन को अलग रख कर इस्तेमाल में लाया जाना चाहिए।

25 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and person with reduced physical, sensory of mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved.

यह उपकरण 8 वर्ष या अधिक उम्र के बच्चों द्वारा इस्तेमाल किया जा सकता है, और कम शारीरिक, समझ व दिमागी क्षमता वाले व्यक्ति को उपकरण से सम्बन्धित निर्देशों को ठीक प्रकार से सुपरवाइज करके बिना किसी रुकावट के चलाया जा सकता है।

26 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 year and above and supervised.

बच्चे के लिए सुशिक्षत करें कि ये उपकरण के साथ नहीं खेले तथा सफाई व मेन्टीनेन्स 8 वर्ष या उससे अधिक उम्र के बच्चों को सुपरवाइज करके ही आपरेट करवाना चाहिए।

27 Oven Lamp power rating is 35 W.

ओवन लैम्प की पावर रेटिंग 35 W है।

28 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, LG Service technician or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

अगर पावर कोर्ड खराब है तो वो एक निर्माता द्वारा या LG सर्विस तकनीशियन या इसी तरह के किसी कुशल व्यक्ति द्वारा ही बदली जानी चाहिए।

29 The appliance is not intended to be operate by means of an external timer or separate remote-control system.

उपकरण को किसी भी बाहरी टाईमर व अलग रिमोट कन्ट्रोल सिस्टम से आपरेट करने के लिए नहीं बनाया गया है।

- ◆ Use exclusive 230 V socket with earth.
अधिंग के साथ 230 वोल्ट सॉकेट का इस्तेमाल करें।
- ◆ Do not bend power cord forcefully or break.
पावर कार्ड को ताकत के साथ न झुकाएं वरना वह टूट सकती है।
- ◆ Do not pull out power cord.
पावर कार्ड को खीचे नहीं।
- ◆ Do not use several power plug in one socket at the same time.
एक ही सॉकेट में एक ही समय कई पावर कार्ड्स का इस्तेमाल न करें।
- ◆ Do not plug in or pull out power cord with wet hand.
गीले हाथों से पावर कार्ड को न तो लगाएं न ही हटाएं।
- ◆ Do not spray water inside and outside of microwave oven.
माइक्रोवेव ऑवन के भीतर और बाहर पानी के छोटे न मारें।
- ◆ Plug out power cord during cleaning or maintenance of oven.
मरम्मत और सफाई के समय पावर कार्ड निकालना न भूलें।
- ◆ Do not heat up the food more than necessary.
खाने को ज़रूरत से ज्यादा गरम न करें।
- ◆ Do not use microwave oven other than cooking or sterilization such as cloth drying etc.
खाना बनाने या गरम करने के सिवा ऑवन का कोई और इस्तेमाल न करें जैसे कपड़े सुखाना, आदि।
- ◆ Do not insert pin or steel wire etc. into inside/out side of case.
इसके भीतर / बाहर कहीं भी कोई पिन या लोहे का तार आदि न घुसाएं।
- ◆ Please be careful during taking the food since high temp. water or soup may overflow to cause burn.
खाने को बाहर निकालते समय कृपया सावधानी बरतें क्योंकि गरम पानी अथवा सूप आदि तरल पदार्थ उबल कर या छलक कर आपको जला सकते हैं।
- ◆ Do not plug in power cord when socket hole is loose or plug is damaged.
जब प्लग खराब हो या पावर सॉकेट ढीला हो तो इसे ठीक करने से पहले इसमें पावर कार्ड न लगाएं।
- ◆ Do not use oven while some foreign material is attached on the door.
जब भी ऑवन के दरवाजे पर कोई चीज़ अड़ी या रखी हो, ऑवन को चालू न करें।
- ◆ Do not place the water container on the oven.
ऑवन पर पानी का वर्तन कभी न रखें।
- ◆ Do not place heavy things on the oven & do not cover the set with cloth while using.
इस्तेमाल करते समय ऑवन के ऊपर कभी भी भारी वस्तुएं न रखें न ही इसे कपड़े से ढकें।
- ◆ Do not install the oven in the damp space or water sputtering area.
गीले या पानी के बहाव वाले क्षेत्र में ऑवन को कभी न रखें।
- ◆ Do not let children hang onto oven door.
बच्चों को ऑवन के दरवाजों पर लटकने से रोकें।
- ◆ Do not heat the unpeeled fruit or bottle with lid.
ढक्कन वाली बोतल और बिना छिला फल कभी इसके अन्दर रख कर गर्म न करें।
- ◆ Do not hold food or accessories as soon as cooking is over.
गर्म हो जाने या खाना बन जाने के तुरंत बाद ऑवन से खाना या बर्तन बाहर न निकालें।
- ◆ Plug out power cord if oven is not used for long duration.
अगर ऑवन को अधिक देर तक इस्तेमाल में न लाना हो तो खाली समय में इसकी पावर कोर्ड को सॉकेट से निकाल कर रखें।

- ❖ **Install microwave oven in the well ventilated, flat place.**

माइक्रोवेव ऑवन को अच्छी हवादार और समतल जगह पर रखें।

There is danger of blast if covered bottle, sealed food, egg, and chestnut etc. are cooked inside oven.

ओवन के भीतर ढक्कन लगी बोतल, अंडा, सील्ड खाद्य पदार्थ या चेस्टनट रख कर उसे चलाने से विस्फोट हो सकता है।

BEFORE USE/इस्तेमाल के पहले

Unpacking & Installing/खोलना और स्थापित करना

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

नीचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं कि आपका ओवन सही चल रहा है या नहीं। अपना ओवन आप कहाँ स्थापित कर रहे हैं इस पर ध्यान दें। ओवन को खोलते समय आप सभी एसेसरीज और पैकिंग निकाल दें। आप ये निर्धारित करें कि आपका ओवन डिलिवरी के समय क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

1 Unpack your oven and place it on a flat level surface.

अपने ओवन को खोलकर एक समतल स्थान पर स्थापित कें।

Cooking Accessories

कुकिंग एक्सेसरीज



HIGH RACK / हाई रैक



GLASS TRAY / ग्लास ट्रे



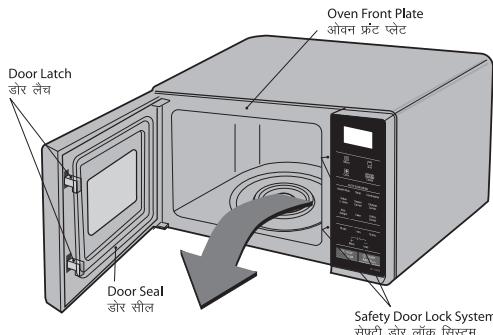
LOW RACK / लो रैक



ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग

Disclaimer: This is only graphical representation of actual product

यह मात्र उत्पाद की रेखांकित आकृति है



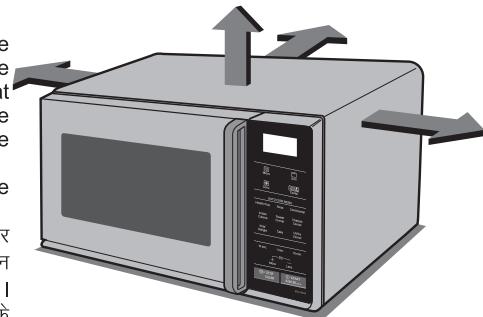
2 Place the oven in the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

ओवन को अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेमी. की ऊँचाई पर रखें लेकिन यह ध्यान रहे कि कम से कम 20 सेमी. का स्थान ऊपर से 10 सेमी. का स्थान पीछे से छूटना आवश्यक है।

ओवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके।

एक बाहरी द्वार वायु निकास के लिए ओवन के ऊपर या किनारे पर है, बाहरी वायु निकास को रोकना ओवन को नष्ट कर सकता है।



NOTE / ध्यान रहे

THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.
व्यावसायिक कैटरिंग के उद्देश्य से इन कार्यों हेतु इस ओवन का इस्तेमाल न करें।

- 3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.
अपने ओवन को मानक गृह गति से जोड़ दें। इस बात का ध्यान रखें कि आपका ओवन ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुड़ा हुआ है। अगर आपका ओवन सही ढंग से काम नहीं कर रहा है तो पहले विद्युत आपूर्ति बन्द करके दोबारा चालू करें।
- 4 Open your oven door by pulling the DOOR HANDLE. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.
अपने ओवन के दरवाजे को हथेरे के द्वारा खीच कर खोले। रोटेटिंग रिंग को ओवन के अन्दर रखें और ग्लास ट्रे को ऊपर रखें।

5 Fill a microwave safe container with 300 mL of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. माइक्रोवेव सेफ कन्टेनर में 300 मिली. पानी भर लें। उसे ग्लास ट्रे के ऊपर रखकर ओवन का दरवाजा बन्द कर दें।



6 Press the START/Add 30 secs button one time to set 30 seconds of cooking time. When you press the button, you will hear a BEEP sound and your oven will start automatically.

स्टार्ट बटन को एक बार दबा दें और 30 सेकंड के लिए निर्धारित करें जब आप बटन दबायेंगे तो एक आवाज सुनेंगे और आपका ओवन अपने आप काम करना शुरू कर देगा।

7 The DISPLAY will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. Be careful when removing the container it may be hot.

डिस्प्ले में 30 सेकेन्ड गिनने शुरू हो जायेंगे। जब यह 0 तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी। ओवन का दरवाजा खोलें और पानी का तापमान जाँच लें। अगर आपका ओवन काम कर रहा है तो पानी गर्म हो जायेगा। पात्र को हटाते समय सावधानी बरतें, वह शायद गर्म हो सकता है।



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED
आपका ओवन अब स्थापित हो गया है।

- 8 Microwave oven allows you to save energy by display off when not cooking in oven. After 5 mins of door open or close display , lamp will turn off automatically. When you press any key- lamp/display will turn ON again.
जब आप खाना नहीं पका रहे हों तब डिस्प्ले ऑफ होने पर माइक्रोवेव ओवन ऊर्जा बचाता है। दरवाजा खुलने या डिस्प्ले बंद होने के पाँच मिनट बाद लैम्प स्वतः बंद हो जायेगा। जब आप कोई बटन दबायेंगे तो लैम्प/डिस्प्ले फिर से चालू हो जायेगा।
- 9 If oven gets overheated the display will be turned off for safety purpose, give it sometime to cool and then operate.

12 ओवन अधिक गरम होने पर डिस्प्ले सुरक्षा की वजह से बंद हो जाएगा इसे कुछ देर ठंडा करके फिर काम करने दे।

Method To Use Accessories As Per Mode /

मोड के अनुसार एक्सेसरीज़ प्रयोग करने की विधि

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 High rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Low rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Glass tray	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Acceptable
 ✗ Not Acceptable

✓ स्वीकार्य
 ✗ अस्वीकार्य

Microwave-Safe Utensils / माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function /
धातु या धातु के छींट लगे हुए बर्तन इसमें इस्तेमाल न करें।

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in the microwave.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe.

However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

माइक्रोवेव्स धातु के भीतर नहीं जा पातीं। वे उसके भीतर रखे किसी भी धातु की वस्तु को उड़ा सकती हैं और चिंगारियां पैदा कर सकती हैं और यह स्थिति विजली कड़कने जैसी एक चेतावनी का दृश्य उपरिधित कर सकती है। ज्यादातर उष्णता-सह्य अधिकारीक बर्तन हीं ओवन में इस्तेमाल करना सुरक्षित होता है। लेकिन कुछ माइक्रोवेव कुकवेयर जैसे बर्तनों में कुछ ऐसे तत्व हो सकते हैं जो ओवन में इस्तेमाल के लिए उचित न हों। अगर कभी आपको किसी एक बर्तन के विषय में किसी प्रकार का संदेह हो तो एक सीधा सादा तरीका है इस बात को चेक करने का कि इस बर्तन को आप ओवन में प्रयोग कर सकते हैं या नहीं।

ओवन के भीतर संदेहास्पद बर्तन को पानी से भरे एक कांच के कटोरे के बगल में रख कर ओवन चलाएं। माइक्रोवेव को हाई पावर पर रखकर एक मिनट तक चलने दें। यदि पानी गर्म हो जाए और छूने पर बर्तन ठंडा लगे तो समझ लें कि यह बर्तन ओवन के लिए सुरक्षित है। लेकिन यदि उल्टा ही यानी पानी ठंडा रहे और बर्तन गर्म हो जाए तो यह बर्तन ओवन के लायक नहीं है। हो सकता है ऐसी कई चीजें आपकी रसोई में हों जो कि खाना बनाने के काम में ओवन के भीतर रखे जाने को बिलकुल तैयार ही हों, ऐसी हालत में सुरक्षा को दृष्टि में रख कर इस चेकलिस्ट को पढ़ें।

Dinner plates/ डिनर प्लेट

Many kinds of dinnerware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

कई तरह के खाना खाने के बर्तन माइक्रोवेव-सुरक्षित होते हैं। अगर किसी बर्तन को लेकर आपके मन में कोई संदेह हो तो या तो निर्माता की गाइड चेक कर लें या उपरोक्त माइक्रोवेव टेस्ट करके जांच लें।

Glassware / कांच के बर्तन

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

जो भी कांच के बर्तन गर्म सहने वाले होते हैं, माइक्रोवेव में सुरक्षित होते हैं। इसमें सभी तरह के ओवन के योग्य कांच के खाना बनाने वाले बर्तन हो सकते हैं। फिर भी कांच के नाजुक बर्तन जैसे टम्बलर, या वाइन ग्लासेस अधिक गर्मी को न सह पाने के कारण टूट भी सकते हैं।

Plastic storage containers / स्टोर करने के लिए प्लास्टिक के बर्तन

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

इनको खाना भरके रखने के काम में लाया जा सकता है क्योंकि ये शीघ्रता से दुबारा भी गर्म किए जा सकते हैं। फिर भी इनमें खाना नहीं रखा जा सकता जिनको कि ओवन में पर्याप्त समय तक रखना जरुरी हो क्योंकि गर्म खाना आखिर में प्लास्टिक के बर्तन को पिघला या टेढ़ा-मेढ़ा कर सकता है।

Paper / कागज

Paper plates and containers are convenient and safe to use in using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

BEFORE USE/इस्तेमाल के पहले

कागज के बने प्लेटें और भगोने माइक्रोवेव ओवन के लिए आसान भी और सुरक्षित भी होते हैं लेकिन इसके लिए बस यही शर्त है कि कुकिंग का समय कम हो और खाना कम वसा और कम नमी वाला हो। खाने को लपेटने और पैक करने के और बैकन जैसे विकने भोजन को रखने वाली बैकिंग ट्रे को जमाने के लिए धेर टोवेल्स बहुत उपयोगी होती हैं। सामान्य तौर पर रसीन कागज की बनी वस्तुएं न रखें क्योंकि रंग निकल सकता है। कई रिसाइकिल हुए रंगीन कागज के बने पात्रों में अशुद्धता हो सकती है जो ओवन की भीतर चिंगारियां या आग पैदा कर सकते हैं।

Plastic cooking bags / प्लास्टिक के कुकिंग-बैग

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in using microwave function, as they will melt and rupture.

कुकिंग बैग्स माइक्रोवेव के लिए सुरक्षित होती हैं बशर्ते ये बर्तन कुकिंग के उद्दश्यों से ही बनाए गए हों। फिर भी ये सुरक्षा तय करने के लिए इनमें हमेशा एक छेद कर ही देना चाहिए ताकि भाप बाहर निकल सके। साधारण प्लास्टिक बैग कुकिंग के लिए ओवन में इस्तेमाल नहीं किये जाने चाहिए क्योंकि ये फट भी सकते हैं और पिघल भी सकते हैं।

Plastic microwave cookware / प्लास्टिक के बने माइक्रोवेव-पात्र

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

विविध आकार प्रकार के माइक्रोवेव हेतु प्लास्टिक-बर्तन उपलब्ध हैं। फिर भी अधिक प्रयास यही होना चाहिए कि आप के पास उपलब्ध बर्तनों को ही आप इस्तेमाल करें बजाय इसके कि आप नए बर्तनों में खर्चा करें।

Pottery, stoneware and ceramic / मिट्टी, पत्थर और सिरेमिक के बर्तन

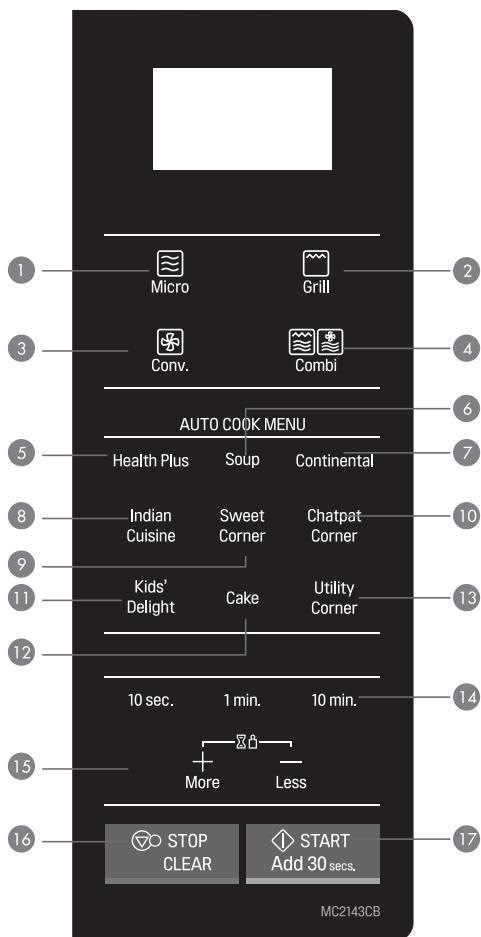
Containers made of these materials are usually fine for use in using microwave function, but they should be tested to be sure.

इस तरह के बर्तन आम तौर पर माइक्रोवेव में इस्तेमाल के लिए अच्छे होते हैं फिर भी सुनिश्चित करने के लिए इनका परिक्षण कर लेना चाहिए।

⚠ CAUTION / सावधानी

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.
- रसीसा या धातु मिले पात्र ओवन में खाना बनाने के लिए उपयुक्त नहीं हैं।
- ओवन में इस्तेमाल करने से पहले "सदैव" बर्तनों का उचित परिक्षण कर लें।

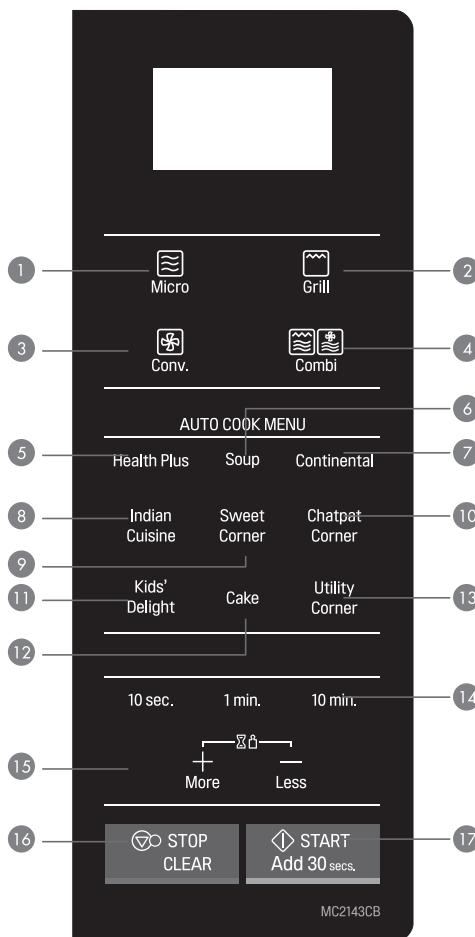
Control Panel



Disclaimer: The control panel printing may differ from actual product.
कन्ट्रोल पैनल की प्रिंटिंग वास्तविक उत्पाद से मिन्न हो सकती है।

Part	
1	Micro Use to select the power level for microwave cooking
2	Grill Use to select Grill or Combination cooking
3	Conv. Use to select Convection cooking
4	Combi Use to select combination cooking.
5	Health Plus Cook your favourite recipes using this function
6	Soup Cook your favourite recipes using this function
7	Continental Cook your favourite recipes using this function
8	Indian Cuisine Cook your favourite recipes using this function
9	Sweet Corner Cook your favourite recipes using this function
10	Chatpat Corner Cook your favourite recipes using this function
11	Kids' Delight Cook your favourite recipes using this function
12	Cake Cook your favourite recipes using this function
13	Utility Corner Cook your favourite recipes using this function
14	10 sec. 1 min. 10 min. Used to select cooking time of a recipe
15	More Less + More/- Less Used to increase/decrease the cooking time.
16	STOP CLEAR Used to stop oven and clear all entries
17	START/Add 30 secs. To quickly set the cooking time directly. The Add 30 secs feature allow you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a single touch

Control Panel / कंट्रोल पैनल



Disclaimer: The control panel printing may differ from actual product.
कंट्रोल पैनल की प्रिंटिंग वास्तविक उत्पाद से मिल हो सकती है।

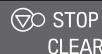
पार्ट	
1	Micro माइक्रोवेव कुकिंग के पावर लेवल को स्लेक्ट करने के लिए
2	Grill ग्रिल कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
3	Conv. कन्वेक्शन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
4	Combi कॉम्बी कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
5	Health Plus/हैल्थ प्लस इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
6	Soup/सूप इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
7	Continental/कॉन्टीनेन्टल इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
8	Indian Cuisine/इंडियन क्युज़ीन इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
9	Sweet Corner इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
10	Chatpat Corner/चटपट कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
11	Kids' Delight/किड्स डिलाईट इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
12	Cake/केक इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
13	Utility Corner/युटीलिटी कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
14	एक व्यंजन के खाना पकाने के समय का चयन करने के लिए
15	+ More/Less- खाना पकाने में प्रयुक्त समय को अधिक / कम करने के लिए।
16	STOP/CLEAR ओवन को राकर्ने और सभी एन्ट्रीज को हटाने के लिए
17	START/Add 30 secs <ul style="list-style-type: none"> कुकिंग को शुरू करने के लिए इस बटन को आप एक ही बार दबाएं। START/ Add 30 secs को इस्तेमाल करके आप फ़टाफ़ट की हाई पावर कुकिंग कर सकते हैं।

Child Lock चाईल्ड लॉक



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. आपके ओवन में सुरक्षा के उपाय हैं जो कि अनावश्यक उपयोग से ओवन को रोकते हैं। एक बार चाईल्ड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की किया भी नहीं होगी। However your child can still open the oven door. जबकि आपका बच्चा ओवन का दरवाजा फिर भी खोल सकता है।

Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबायें



Press and hold STOP/CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds.

STOP/CLEAR बटन को तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और बीप न सुनाई दे।

The CHILD LOCK is now set. चाईल्ड लॉक निर्धारित हो गया है।



To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.

चाईल्ड लॉक हटाने के लिए STOP/CLEAR दबाकर रखें जब तक "L" गायब न हो जाये। आप बीप सुनेंगे जब यह हट जायेगा।



HOW TO USE / किस तरह इस्तेमाल करें

MICRO POWER COOKING/माइक्रो पावर में पकाना

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

इन दिये गये उदाहरणों में मैं आपको कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 सेकण्ड के लिए पकाना बताऊँगा।

Your oven has five microwave Power settings.

आपके ओवन में पाँच सूक्ष्म तरंग क्षमता निर्धारण है।

After cooking is over, End Reminder Beep Sound per 1 minute until the oven door is opened.

जब पकाना पूरा हो जायेगा तो अन्त का ध्यान दिलाने वाली ध्वनि सुनाई देगी। यह ध्वनि हर 1 मिनट पर सुनाई देगी जब तक ओवन का दरवाजा नहीं खुलेगा।

Power/क्षमता	%	Power Output क्षमता प्राप्त
HIGH (MAX) उच्च (अधिक)	100%	800 W
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	640 W
MEDIUM/ मध्यम	60%	480 W
DEFROST (**) / MEDIUM LOW डिफ्रोस्ट / मध्यम निम्न	40%	320 W
LOW/निम्न	20%	160 W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book

इस बात पर ध्यान दें कि आपका ओवन स्थापित कर दिया गया है जैसा कि इस किताब में पहले दिखा दिया गया है।

Press STOP/ CLEAR

STOP/CLEAR दबायें।



Press Micro Twice to select 80% power.

80% पावर को चुनने के लिये माइक्रो को दो बार दबाएं।

"640" appear on the display.

"640" डिस्प्ले पर दिखेगा।



Press 1 min five times.

1 min पाँच बार दबाइए।

Press 10 sec three times.

10 sec तीन बार दबाइए।

10 sec.

1 min.

10 min.

Press START/Add 30 secs.
START/Add 30 secs दबाएं।



Micro Power Level

माइक्रो पावर स्तर



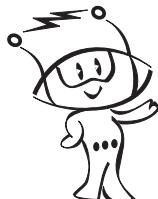
Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

आपके ओवन में आपकी सुविधा के अनुसार पकाने के लिए 5 पावर स्तर दिए गये हैं। नीचे दी गयी सूची में आपको भोजन और उसके अनुसार उपयुक्त पावर स्तर को उदाहरण सहित बताया गया है।

POWER LEVEL पावन स्तर	OUTPUT आउटपुट	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (800 W)	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water / बॉईल वॉटर * Brown minced meat / ब्राउन मिंस्ड मीट * Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मछली, वेजीटेबल पकाना * Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (640 W)	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मषरूम व खोल वाली मछली पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / भोजन, जिसमें अण्डे व चीज डाली गई हों।
MEDIUM मध्यम	60% (480 W)	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना * Prepare eggs / अण्डे पकाना * Cook custard / कस्टर्ड पकाना * Prepare rice, soup / चावल, सूप पकाना
DEFROST/ MEDIUM LOW (**) डिफ्रोस्ट/ मध्यम निम्न	40% (320 W)	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थ को सामान्य तापमान पर रखना * Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पकाना * Cook less tender cuts of meat / मांस के कम नरम टुकड़े
LOW निम्न	20% (160 W)	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना * Soften ice cream / आईसक्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना

Add 30 secs

एड 30 सेकेन्ड्स



In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि उच्च पावर स्तर पर खाना बनाने के लिए 2 मिनट कैसे सेट करते हैं।

The Add 30 secs feature allow you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the Start button.

Add 30 secs आपको यह आराम देता है कि आप स्टार्ट बटन दबाकर 30 सेकंड के अन्तराल में उच्च क्षमता में भोजन पका सकते हैं।

Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR दबायें।



Press START/Add 30 secs four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.

उच्च क्षमता के लिए START/Add 30 secs बटन को चार बार दबाए और 2 मिनट का का चयन करें। आपका ओवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब आप चौथी बार दबा रहे होगें।



While using Add 30 secs, you can extend the cooking by repeatedly pressing the START/Add 30 secs button.

Add 30 secs के इस्तेमाल के दौरान आप बार-बार START/Add 30 secs बटन दबाकर खाना पकाने का समय बढ़ा सकते हैं।

Grill Cooking

ग्रिल कुकिंग



In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि 12 मिनट और 30 सेकेंड के लिए खाना पकाने में ग्रिल का इस्तेमाल कैसे किया जाता है।



This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed. This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

ये मॉडल क्वार्ट्ज के साथ है इसलिए उसको प्रीहीटिंग जरूरी नहीं है।

इससे आपको जल्द ब्राउन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते हैं।

Press STOP / CLEAR
STOP / CLEAR दबायें।



Press Grill.
Grill दबाएँ।



Set the cooking time.
कुकिंग टाईम सेट करें।

Press 10 min once. / '10 min' एक बार दबाइए।

Press 1 min twice. / '1 min' दो बार दबाइए।

Press 10 sec three times. / '10 sec' तीन बार दबाइए।

10 sec.

1 min.

10 min.

Press START/Add 30 secs.
START/ Add 30 secs दबाएँ।



Grill Combination Cooking

ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग



In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 160 W and combi for a cooking time of 25 minutes.

निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि 25 मिनट के लिए खाना पकाने में माइक्रो पावर 160 W और कॉम्बी से अपने ओवन को कैसे सेट करें।

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food. There are 3 kinds of power in combi mode (160 W, 320 W, 480 W).

आपके ओवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत। कॉम्बी मोड में (160 W, 320 W, 480 W) तीन प्रकार की क्षमताएँ हैं।

Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबायें।



Press Combi.
Combi. बटन दबाएँ।



Press Grill
Grill बटन दबाएँ।
बटन दबाएँ।
Press Micro (160 W is set).
Micro बटन दबा कर (160 W) सेट करें।



Press 10 min 2 times/ 10 min 2 बार दबाएँ।
Press 1 min 5 times/ 1 min 5 बार दबाएँ।

10 sec. 1 min. 10 min.

Press START/Add 30 secs.
START/Add 30 secs दबाएँ।

Be careful when removing your food because the container will be hot.

भोजन को निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि पात्र गर्म हो सकता है।



Convection Combination Cooking

कन्वेक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग



In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 160 W and at a convection temperature 180 °C for a cooking time of 25 minutes.

निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 160 W और कन्वेक्शन तापमान 180 °C के साथ कैसे सैट करें।

The oven has a temperature range of 100 °C ~ 220 °C. (180 °C is automatically available when convection combination mode is selected.) There are 3 kinds of power in combi mode (160 W, 320 W, 480 W)

ओवन में 100 °C ~ 220 °C तक तापमान सीमा होती है। कन्वेक्शन कॉम्बीनेशन मोड चुनने पर 180 °C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है। कॉम्बी मोड में (160 W, 320 W, 480 W) तीन प्रकार की क्षमताएँ हैं।

Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबाएँ।



Press Combi.
Combi दबाएँ।



Press Conv.
Conv दबाएँ।



Press Micro
Micro दबाएँ।



Press "10 min" two times / "10 min" दो बार दबाएँ।
Press "1 min" five times / "1 min" पाँच बार दबाएँ।

10 sec.

1 min.

10 min.

Press START/Add 30 secs.
START/Add 30 secs दबाएँ।

Be careful when removing your food because the container will be hot.

खाना निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन उस समय गर्म होगा।



Convection Preheat

कन्वैक्शन प्रीहीट



In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 190 °C.

निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 190 °C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।

The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100 °C~220 °C (180 °C is automatically available when convection mode is selected).

ओवन में 40 °C और 100 °C ~ 220 °C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180 °C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

आपका ओवन चुने हुए तापमान तक पहुँचने में कुछ मिनटों का समय लेगा।

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

एक बार सही तापमान पर पहुँचने पर आपका ओवन यह बताने के लिए 'बीप' करेगा कि ओवन सही तापमान पर पहुँच गया है। तब आप ओवन में अपना खाना रखें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR दबाएं।



STOP
CLEAR

Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाएं।

Conv.

Press "+" one time.
"+" एक बार दबाएं।

More Less

Press START/ Add 30 secs.
START/ Add 30 secs दबाएं।

Preheat will be started with displaying "Pr-H".
"Pr-H" दर्शाने पर प्रीहीटिंग आरम्भ हो जायेगी।

START
Add 30 secs.

Convection Cooking

कन्वेक्शन कुकिंग



In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 190 °C for 30 minutes.

निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि 30 मिनट के लिए 190 °C तापमान पर कुछ खाना कैसे पकाएं।

The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100 °C ~ 220 °C (180 °C is automatically available when convection mode is selected).

ओवन में 40 °C और 100 °C ~ 220 °C तक तापमान सीमा होती है। कन्वेक्शन मोड चुनने पर 180 °C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by pressing “+/-”.

यदि आप तापमान सेट नहीं करते हैं तो आपका ओवन खतः ही 180 °C चुन लेगा, कुकिंग तापमान “+/-” दबाकर बदला जा सकता है।

The rack must be used during convection cooking.

कन्वेक्शन कुकिंग के दौरान रेक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।

Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबाएं।



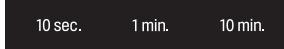
Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाएं।



Press “+” one time till 190 °C is displayed.
190 °C दर्शाने तक “+” एक बार दबाएं।



Press “10 min” Three times
“10 min” तीन बार दबाएं।



Press START/Add 30 secs.
START/Add 30 secs दबाएं।



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Health Plus, Soup, Continental, Indian Cuisine, Sweet Corner, Chatpat Corner, Kids' Delight, Cake, Utility Corner) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Health Plus, Soup, Continental, Indian Cuisine, Sweet Corner, Chatpat Corner, Kids' Delight, Cake, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Health Plus (HP), Soup (So), Continental (Co) Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC) Chatpat Corner (CC), Kids' Delight (CF) Cake (CA)	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR
STEP-2	Press [HP(1-8), So(1-9), Co(1-6), IC(1-15), SC(1-10), CC(1-9), CF(1-8), CA(1-5)] to select menu	Press UC(1-6), to select menu
STEP-3	Press "+" / "-" to set weight (If required)	Press "+" / "-" to set weight (If required)
STEP-4	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs

कुक फंक्शंस	हैल्थ लस (HP), सूप (So), कॉर्टीनेंटल (Co), इंडियन रसोई (IC), स्वीट कॉर्नर (SC), चटपट कॉर्नर (CC), किड्स डिलाइट (CF), केक (CA)	युटीलिटी कॉर्नर (UC)
स्टैप 1	STOP/CLEAR दबाएँ।	STOP/CLEAR दबाएँ।
स्टैप 2	मैन्यू को चुनने के लिए [HP(1-8), So(1-9), Co(1-6), IC (1-15), SC(1-10), CC(1-9), CF(1-8), CA(1-5)] दबाएँ।	मैन्यू को चुनने के लिए UC(1-6), दबाएँ।
स्टैप 3	"" / "-" वजन चुनने के लिए दबाएँ (जरुरत पड़ने पर)	वजन चुनने के लिए "+" / "-" दबाएँ। (जरुरत पड़ने पर)
स्टैप 4	START/Add 30 secs दबाएँ।	START/Add 30 secs दबाएँ।

Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing More/Less button. There is no need to stop the cooking process.

जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल More/Less बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Health Plus

हैल्थ प्लस

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP-1	Kala Chana	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Soaked kala chana (soaked overnight) Water Oil Onion chopped Salt, Chaat masala, Red chilli powder, Hara dhania	0.1 kg 100 g 200 mL 1 tbsp 1/2 cup As per taste	0.2 kg 200 g 400 mL 2 tbsp 1 cup 1 1/2 cup	0.3 kg 300 g 600 mL 3 tbsp 1 1/2 cup
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. Soak chana overnight, in a MWS bowl take soaked chana with water, cover it. 2. Select menu and weight and press start. 3. When beeps, strain the water from it. In a MWS bowl, add oil, chopped onion, chaat masala, red chilli powder, hara dhania and press start. 4. When beeps, add boiled chana, mix well & press start. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढक दें। 2. मैच्यू और वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें से पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चने डालकर अच्छी तरफ मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 			
HP-2	Karela Sabzi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave Safe (MWS) flat glass dish & High rack*	For Chopped karela Oil Chopped onions Water Rai, Jeera, Asafoetida & Turmeric powder Salt, Sugar, Garam masala, Dhania, Jeera powder Grated coconut & Hara dhania	0.1 kg 100 g 1 tbsp 1/4 cup As required For tempering As per taste For garnishing	0.2 kg 200 g 1 tbsp 1/2 cup For required As required	0.3 kg 300 g 2 tbsp 1 cup
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl take oil add rai, jeera, asafoetida & turmeric powder, chopped onions. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, add chopped karela some water, salt, sugar, masala, dhania powder, jeera powder, press start. 3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, transfer the sabzi to MWS flat glass dish, stir well, place the MWS flat glass dish on high rack & press start. 4. Garnish with coconut & dhania, serve hot. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल ले और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी, कटी प्याज डालें। मैच्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया पाउडर जीरा पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश में डाल दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को हाई रेक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। 5. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें। 			

*Refer Pg. 61 Fig. 3

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
HP-3	Moong Dal	0.2 kg	<p>Microwave safe (MWS) bowl</p> <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.2 kg</td></tr> <tr> <td>Moong Dal soaked in water (for 2 hours)</td><td>200 g</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>400 mL</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Hari mirch, Onion chopped</td><td>2-3 nos., 1 medium sized</td></tr> <tr> <td>Curry leaves</td><td>5-6 nos.</td></tr> <tr> <td>Salt, Dhania powder, Jeera powder, Haldi, Hing, Kasuri methi, Lemon juice, Hara dhania</td><td>As per taste</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Take dal in MWS bowl, add water, haldi & hing. 2. Select menu & press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & chopped onion & press start. 4. When beeps, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में दाल ले और पानी, हल्दी तथा हींग जालें। 2. मेनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूसरे बाजल ले और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता और कटी हुई याज जालें तबा टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (विकारियक) तथा नींबू रस जाले और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 	For	0.2 kg	Moong Dal soaked in water (for 2 hours)	200 g	Water	400 mL	Oil	2 tbsp	Jeera	1 tsp	Hari mirch, Onion chopped	2-3 nos., 1 medium sized	Curry leaves	5-6 nos.	Salt, Dhania powder, Jeera powder, Haldi, Hing, Kasuri methi, Lemon juice, Hara dhania	As per taste								
For	0.2 kg																										
Moong Dal soaked in water (for 2 hours)	200 g																										
Water	400 mL																										
Oil	2 tbsp																										
Jeera	1 tsp																										
Hari mirch, Onion chopped	2-3 nos., 1 medium sized																										
Curry leaves	5-6 nos.																										
Salt, Dhania powder, Jeera powder, Haldi, Hing, Kasuri methi, Lemon juice, Hara dhania	As per taste																										
HP-4	Machi Kali Mirch	0.1-0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) bowl</p> <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Pomfret fish</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Salt, Lemon juice & Pepper powder</td><td colspan="3">To marinate as per taste</td></tr> <tr> <td>Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic</td><td colspan="3">As required</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3kg) and marinate with salt, lemon juice, and pepper powder (as per taste) for one hour. 2. In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu & weight and press start. 3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start. 4. When beeps, mix well & press start. 5. Give standing time for 5 minutes. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े बजानामुसार (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3kg) लेकर नमक, नींबू रस और कटी मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर ले और एक प्राप्त के लिए रख दें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाजल में तेल, कटी हुई याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन जालें तथा मैनू और बजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दबावाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी जालें। डिकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. 5 मिनट तक रख रख रहे हों। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Pomfret fish	100 g	200 g	300 g	Salt, Lemon juice & Pepper powder	To marinate as per taste			Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic	As required										
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Pomfret fish	100 g	200 g	300 g																								
Salt, Lemon juice & Pepper powder	To marinate as per taste																										
Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic	As required																										
HP-5	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) bowl</p> <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Grated Ghiya</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>50 mL</td><td>75 mL</td><td>100 mL</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Curd</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr> <tr> <td>Mustard powder & Green chilli</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select menu and weight & press start to cook. 2. Strain ghiya and take it in MWS bowl and add curd, salt, mustard powder, and green chilli. Served chilled. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में करासा हुआ धिया जालें तथा पानी और नमक मिहँड़ें। मैनू और बजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. धिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाजल में रखें और दही, नमक, मस्टर्ड पाउडर, और हरी मिर्च जालें। ठंडा करके परोंगे। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Grated Ghiya	100 g	200 g	300 g	Water	50 mL	75 mL	100 mL	Salt	As per taste			Curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Mustard powder & Green chilli	As per taste		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Grated Ghiya	100 g	200 g	300 g																								
Water	50 mL	75 mL	100 mL																								
Salt	As per taste																										
Curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																								
Mustard powder & Green chilli	As per taste																										

Health Plus

हैल्थ प्लस

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP-6	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g		
			Potato	50 g	100 g	150 g		
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp		
			Jeera	As per taste				
			Chopped onion	½ cup	1 cup	1½ cup		
			Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
			Salt, Garam masala, Red chilli powder, Haldi, Dhania powder	As per taste				
			Water	1½ cup	2 cup	2½ cup		
			Chopped coriander leaves	For garnishing				
Method :				1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well.				
				2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhania powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg, For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start.				
				3. When beeps, mix well and add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.				
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मेंशू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।				
				2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आंवा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। डालकर स्टार्ट दबाएं।				
				3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर रोटी के साथ गरम-गरम परोसें।				
HP-7	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Brinjal (cut into pieces)	100 g	200 g	300 g		
			Curd	100 g	200 g	300 g		
			Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
			Curry leaves	A few sprigs				
			Mustard & cumin seeds	1 tsp	2 tsp	3 tsp		
			Salt	As per taste				
			Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp		
Method :				1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover, Select menu & weight & press start.				
				2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.				
				3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.				
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर डक दें। मेंशू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।				
				2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल दें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पाता और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं।				
				2. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।				

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
HP-8	Bathua Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Chopped bathua	25 g	50 g	75 g			
				Water	50 mL	75 mL	100 mL			
				Beaten curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp			
				Salt, roasted cumin seed powder	As per taste					
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove. 3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder. 4. Mix well & refrigerate it for some time & serve. 						
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में कांडे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। मेंगू और बजान चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनार्ह देने पर, बाहर निकाल लें। 3. एक बाजल में पानी, फैंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। किर नमक और धूना हुआ जीरा पाउडर डालें। 4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफिजरेटर में रखकर परोसें। 						

Soup

सूप

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																		
So-1 Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Sweet Corn</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 mL (1 ½ cups)</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>2 tbsp + ½ cup water</td> </tr> <tr> <td>Salt, Sugar and Kali mirch and Green chilli</td> <td>As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind sweet corn with water and put in MWS Glass Bowl. Select menu & press start. 2. When beeps, remove, in another bowl put oil, green chilli & press start. 3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with ½ cup water and mix with it. Add salt, sugar, kali mirch and press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें, एक दूसरे बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए निशांग को डालें। आया कप पानी डालकर अच्छी तरह मिलाले। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Sweet Corn	200 g	Water	300 mL (1 ½ cups)	Oil	1 tsp	Cornflour	2 tbsp + ½ cup water	Salt, Sugar and Kali mirch and Green chilli	As per taste						
For	0.3 kg																				
Sweet Corn	200 g																				
Water	300 mL (1 ½ cups)																				
Oil	1 tsp																				
Cornflour	2 tbsp + ½ cup water																				
Salt, Sugar and Kali mirch and Green chilli	As per taste																				
So-2 Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Mushroom</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Potato</td> <td>1 No.</td> </tr> <tr> <td>Cabbage</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>1 small</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 mL (1 ½ cups)</td> </tr> <tr> <td>Salt, Black pepper</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated cheese</td> <td>As per requirement</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl add potato in small pieces, chopped cabbage, onion & mushrooms with water. Select menu & press start. 2. When beeps, remove the bowl. Allow to cool & separate the mushrooms & grind the remaining stock & strain it. 3. In a MWS glass bowl, add oil, mushrooms, salt & pepper. Mix & press start. When beeps, add the stock & press start. Garnish with grated cheese & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी, प्याज और मशरूम पानी के साथ डालें। मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें। ठंडा होने पर मशरूम को अलग कर लें। बचे हुए स्टॉक को पीसकर छान लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, मशरूम, नमक और काली मिर्च डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्टॉक डालें और स्टार्ट दबाएं। कसे हुए बीज से सजाकर परोसें। 	For	0.3 kg	Mushroom	120 g	Potato	1 No.	Cabbage	50 g	Onion	1 small	Water	300 mL (1 ½ cups)	Salt, Black pepper	As per taste	Oil	1 tsp	Grated cheese	As per requirement
For	0.3 kg																				
Mushroom	120 g																				
Potato	1 No.																				
Cabbage	50 g																				
Onion	1 small																				
Water	300 mL (1 ½ cups)																				
Salt, Black pepper	As per taste																				
Oil	1 tsp																				
Grated cheese	As per requirement																				

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																	
So-3	Tomato Soup	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Chopped Tomato</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Chopped Carrot</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>Chopped Onion</td><td>1 small</td></tr> <tr><td>Chopped Ginger, Garlic</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Salt, Sugar, Pepper</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Cornflour & Oil / Butter</td><td>2 tbsp / 1 tsp</td></tr> <tr><td>Water</td><td>300 mL (1 ½ cups)</td></tr> </table>	For	0.3 kg	Chopped Tomato	100 g	Chopped Carrot	25 g	Chopped Onion	1 small	Chopped Ginger, Garlic	1 tsp	Salt, Sugar, Pepper	As per taste	Cornflour & Oil / Butter	2 tbsp / 1 tsp	Water	300 mL (1 ½ cups)	<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along with water. Keep in Microwave. Select menu and press start. 2. When beeps, grind and strain it. 3. In another MWS glass bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water. Stir well & press start. 4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक- लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। मैच्यू चुनकर रस्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर इसको पीसकर छान लें। 3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल/मक्खन और स्ट्रांक डालें और बाउल को ओवन में रखकर रस्टार्ट दबाएं। शीप सुनाई देने पर धीनी, नमक, काली मिर्च और कॉर्नफ्लौर प्लेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाया जाता है। अच्छी तरह मिलाकर रस्टार्ट दबाएं। 4. ब्रेड क्रोटीन हरा धनिया फ्रैश क्रीम के साथ सर्व करें।
For	0.3 kg																				
Chopped Tomato	100 g																				
Chopped Carrot	25 g																				
Chopped Onion	1 small																				
Chopped Ginger, Garlic	1 tsp																				
Salt, Sugar, Pepper	As per taste																				
Cornflour & Oil / Butter	2 tbsp / 1 tsp																				
Water	300 mL (1 ½ cups)																				
So-4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Boneless chicken</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Ginger paste</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Garlic paste</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Salt & Pepper powder</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Cornflour paste</td><td>2 tbsp (mixed with ½ cup of water)</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Chicken stock</td><td>300 mL (1 ½ cups)</td></tr> </table>	For	0.3 kg	Boneless chicken	300 g	Ginger paste	1 tsp	Garlic paste	1 tsp	Salt & Pepper powder	As per taste	Cornflour paste	2 tbsp (mixed with ½ cup of water)	Oil	1 tbsp	Chicken stock	300 mL (1 ½ cups)	<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl put water & add chicken pieces. Select menu & press start. 2. When beeps, remove the bowl. 3. In another MWS glass bowl add oil, ginger-garlic paste, chicken stock, salt, pepper, cornflour paste and green chillies. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी लेकर चिकन के टुकड़े डालें। मैच्यू चुनकर रस्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर बाउल बाहर निकाल लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक-लहसुन प्लेस्ट, चिकन रस्टॉक, नमक, काली मिर्च, कॉर्नफ्लौर का प्लेस्ट और हरी मिर्च डालें। रस्टार्ट दबाएं।
For	0.3 kg																				
Boneless chicken	300 g																				
Ginger paste	1 tsp																				
Garlic paste	1 tsp																				
Salt & Pepper powder	As per taste																				
Cornflour paste	2 tbsp (mixed with ½ cup of water)																				
Oil	1 tbsp																				
Chicken stock	300 mL (1 ½ cups)																				

Soup

सूप

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																					
So-5	Chicken Tortilla Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Chicken pieces (boneless)</td><td>250 g</td></tr> <tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tsp</td></tr> <tr><td>Chicken stock</td><td>300 mL (1 ½ cups)</td></tr> <tr><td>Salt, Pepper powder, Green chillies</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Tortilla pieces</td><td>10-15 Nos.</td></tr> </table>	For	0.3 kg	Chicken pieces (boneless)	250 g	Ginger garlic paste	2 tsp	Chicken stock	300 mL (1 ½ cups)	Salt, Pepper powder, Green chillies	As per taste	Oil	1 tsp	Tortilla pieces	10-15 Nos.	<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS bowl put water and chicken pieces. Keep it in microwave. Select menu and press start to cook. 2. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and ginger garlic paste, salt, pepper powder, green chilli & chicken stock. Mix well & press start. 3. Serve with tortilla pieces. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चिकन के टुकड़े डालकर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दूसरे बाउल में तेल और अदरक लहसुन पेस्ट, नमक, मिर्च पाउडर, हरी मिर्च और चिकन स्टॉक डालें। अच्छी प्रकार निलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. टोरटिला के टुकड़ों के साथ परोसें। 						
For	0.3 kg																								
Chicken pieces (boneless)	250 g																								
Ginger garlic paste	2 tsp																								
Chicken stock	300 mL (1 ½ cups)																								
Salt, Pepper powder, Green chillies	As per taste																								
Oil	1 tsp																								
Tortilla pieces	10-15 Nos.																								
So-6	Rasam	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Tomato</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Tamarind pulp</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>Salt & Jaggery</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Green chillies</td><td>2 nos.</td></tr> <tr><td>Coriander & curry leaves</td><td>For garnishing</td></tr> <tr><td>Chopped garlic</td><td>2-3 flakes</td></tr> <tr><td>Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Water</td><td>300 mL (1½ cups)</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr> </table>	For	0.3 kg	Tomato	300 g	Tamarind pulp	50 g	Salt & Jaggery	As per taste	Green chillies	2 nos.	Coriander & curry leaves	For garnishing	Chopped garlic	2-3 flakes	Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste	Water	300 mL (1½ cups)	Oil	1 tbsp	<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select menu & press start. 2. When beeps, remove & cool. Grind & strain it. 3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start. 4. When beeps, strain it again & add more water (if required), tamarind pulp. Press start. 5. Garnish with coriander & curry leaves & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर बाहर निकालकर डेढ़ा कर लें। पीसकर छान लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, साबुत धनिया, जीरा, दालबीनी, हींग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और गुरु तथा छाना हुआ स्टॉक डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने वाला छान लें और तीव्र पानी (यदि आवश्यकता हो) डालें तथा इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 5. धनिया और करी चट्टा से सजाकर परोसें।
For	0.3 kg																								
Tomato	300 g																								
Tamarind pulp	50 g																								
Salt & Jaggery	As per taste																								
Green chillies	2 nos.																								
Coriander & curry leaves	For garnishing																								
Chopped garlic	2-3 flakes																								
Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste																								
Water	300 mL (1½ cups)																								
Oil	1 tbsp																								

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																						
So-7 Hot & Sour Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr> <tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr> <tr><td>Chilli sauce</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Soya sauce</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Vinegar</td><td>2 cups</td></tr> <tr><td>Chopped vegetables (capsicum, spring onions, carrots, cabbage)</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Tomato sauce</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp + ½ cup water</td></tr> <tr><td>Salt, pepper</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Ajinomoto</td><td>1 pinch</td></tr> <tr><td>Paneer</td><td>50 g</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select menu & press start. 2. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start. 3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, नमक, काली मिर्च पाउडर और अजिनोमोटी मिला दें। मैच्यू चुनकर स्टार्ट दवाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दवाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और कॉर्नफ्लॉर, टीमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दवा दें। 	For	0.6 kg	Water	600 mL (3 cups)	Chilli sauce	1 tbsp	Soya sauce	2 tbsp	Vinegar	2 cups	Chopped vegetables (capsicum, spring onions, carrots, cabbage)	100 g	Tomato sauce	2 tbsp	Cornflour	2 tbsp + ½ cup water	Salt, pepper	As per taste	Ajinomoto	1 pinch	Paneer	50 g
For	0.6 kg																								
Water	600 mL (3 cups)																								
Chilli sauce	1 tbsp																								
Soya sauce	2 tbsp																								
Vinegar	2 cups																								
Chopped vegetables (capsicum, spring onions, carrots, cabbage)	100 g																								
Tomato sauce	2 tbsp																								
Cornflour	2 tbsp + ½ cup water																								
Salt, pepper	As per taste																								
Ajinomoto	1 pinch																								
Paneer	50 g																								
So-8 Palak Makai Shorba	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Palak (chopped)</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Water</td><td>300 mL (1 ½ cups)</td></tr> <tr><td>Maggie tastemaker</td><td>1 cube</td></tr> <tr><td>Corn niblets</td><td>½ cup</td></tr> <tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td></tr> <tr><td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Milk</td><td>¼ cup</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add chopped palak & little water. Select menu & press start. 2. When beeps, grind the palak. 3. In another MWS glass bowl add butter, jeera, chopped onions. Press start. 4. When beeps, remove & add palak & water, milk, corn niblets & Maggie tastemaker. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटा हुआ पालक और थोड़ा पानी डालें। मैच्यू चुनकर स्टार्ट दवाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर पालक को पीस दें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्का, जीरा, कटी हुई प्याज डालकर स्टार्ट दवाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पालक तथा पानी, दूध, कॉर्न निक्लेट्स और मैग्जी टेस्टमेंटर डालकर स्टार्ट दवाएं। 	For	0.3 kg	Palak (chopped)	200 g	Water	300 mL (1 ½ cups)	Maggie tastemaker	1 cube	Corn niblets	½ cup	Chopped onion	½ cup	Jeera	1 tsp	Butter	1 tbsp	Milk	¼ cup				
For	0.3 kg																								
Palak (chopped)	200 g																								
Water	300 mL (1 ½ cups)																								
Maggie tastemaker	1 cube																								
Corn niblets	½ cup																								
Chopped onion	½ cup																								
Jeera	1 tsp																								
Butter	1 tbsp																								
Milk	¼ cup																								

Soup

सूप

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																			
So-9 Wonton Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th><th>0.3 kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans</td><td>200 g (Total)</td></tr> <tr> <td>Ginger paste</td><td>2 tsp</td></tr> <tr> <td>Garlic paste</td><td>2 tsp</td></tr> <tr> <td>Spinach in pieces</td><td>10 leaves</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Salt, pepper powder</td><td>As per taste</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>300 mL (1 ½ cups)</td></tr> <tr> <td>Ready wonton</td><td>6-7 pieces</td></tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste, Select menu & press start. 2. When beeps, add salt, pepper, water & palak (in pieces), Mix well & put in microwave & press start. 3. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve. <p>How to make Wonton : Maida-1 cup, Salt- 1 pinch, Oil- 1 tsp</p> <p>Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with hot water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes.</p> <p>For Stuffing : Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces</p> <p>Method : Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सोफ रखास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक-लहसुन की पेट डालें। मेंबू चुनकर रस्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाएं देने पर नमक, काली मिर्च, पानी और पालक (टुकड़ों में) डालें। अच्छी तरह मिलाएं और माइक्रोवेव में रखकर रस्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाएं देने पर अच्छी तरह मिलाएं और रस्टार्ट दबाएं। वॉन्टॉन डालें और परोसें। वॉन्टॉन करें बनाएं : <p>मैदा 1 कप, नमक 1 चुटकी, तेल 1 चम्मच</p> <p>विधि : बाउल में सभी सामग्री लेकर मिलाएं और तेज गर्म पानी के साथ औंध कर लौंड बना लें। बाउल की ढक्कर 10-15 मिनट के लिए रख दें।</p> <p>भरावन के तिप : बन्दगोंगी, गाजर, शिमला मिर्च जो लच्छे टुकड़ों में कटी हों।</p> <p>विधि : भरावन तैयार करने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। वॉन्टॉन से छोटी छोटी पूरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनके बीच में रखें और किर पूरियों को ढक्कर दबाएं।</p>	For	0.3 kg	Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	200 g (Total)	Ginger paste	2 tsp	Garlic paste	2 tsp	Spinach in pieces	10 leaves	Oil	1 tsp	Salt, pepper powder	As per taste	Water	300 mL (1 ½ cups)	Ready wonton	6-7 pieces	
For	0.3 kg																					
Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	200 g (Total)																					
Ginger paste	2 tsp																					
Garlic paste	2 tsp																					
Spinach in pieces	10 leaves																					
Oil	1 tsp																					
Salt, pepper powder	As per taste																					
Water	300 mL (1 ½ cups)																					
Ready wonton	6-7 pieces																					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co-1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Penne pasta	100 g	200 g	300 g
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cup
				Chopped garlic	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
				Chopped palak leaves	50 g	75 g	100 g
				Water	400 mL	800 mL	1200 mL
				Cream	1/4 cup	1 cup	1 1/2 cups
				Grated cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Nutmeg powder, oregano, salt & pepper	As per taste		
				Method :	1. In a MWS glass bowl take pasta, add water (sufficient to boil the pasta) & few drops of oil. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, drain water from the pasta, wash & separate under running water. In a MWS flat glass dish add butter, onion, garlic and palak. Mix well and press start. 3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt, pepper and pasta. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the dish on high rack and press start.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पास्ता लेकर उसमें पानी (जो पास्ता उबालने के लिए कामी हो) और कुछ बूँदें तेल की डालें। मेन्यू रखे वजन चुनकर स्टार्ट दवाएं। 2. शीप सुनाई देने पर पास्ता से पानी निकाल दें, धूंपें और बहते हुए पानी से अलग कर दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दवाएं। 3. शीप सुनाई देने पर क्रीम, जायफल पाउडर, ऑरेग्नो, नमक, काली मिर्च, उबला हुआ पास्ता डालें। अच्छी तरह मिलाएं और करका हुआ चौजे छिड़कें। डिश को हाई रेक के ऊपर रखकर स्टार्ट दवाएं।		
Co-2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*	For	0.2 kg		
				Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.)	200 g		
				Maida	2 tbsp		
				Butter	2 tsp		
				Milk	1/2 cup		
				Grated cheese	5 tbsp		
				Salt, pepper	As per taste		
				Method :	1. In a MWS glass bowl take vegetables & add 400mL water. Select menu & press start. 2. When beeps, remove MWS glass bowl & transfer boiled Vegetables to MWS flat glass dish add milk, maida, salt & pepper. Mix well, Cover & press start. 3. When beeps, mix well and spread grated cheese on it, place the dish on high rack & press start.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में 400 ग्राम पानी व सब्जियाँ मिला लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दवाएं। 2. शीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को बाहर निकाल कर उबली सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश में डालें और दूध, मैदा, नमक, और काली मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं। डके और स्टार्ट दवाएं। 3. शीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर करका हुआ चौजे फैलाएं, डिश को हाई रेक के ऊपर रखें और स्टार्ट दवाएं।		

*Refer Pg. 61 Fig. 3

Continental कॉन्टीनेन्टल

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
Co-3	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Macaroni	100 g	200 g	300 g			
				Hot water	400 mL	800 mL	1200 mL			
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Spring onion chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Garlic chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Mushroom chopped	3 nos.	4 nos.	5 nos.			
				Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Chilli sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Salt, Pepper & Oregano	As per taste					
Method :				1. In MWS bowl take Macaroni with water. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well and press start.						
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ गाउल में मैकरोनी पानी के साथ लें। मैन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. शीप आने पर इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ गाउल में उबली हुई मैकरोनी के साथ सभी सामग्री डाल लें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।						
Co-4	Baked Mushrooms	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Mushrooms	50 g	100 g	150 g			
				White sauce	50 g	100 g	150 g			
				Cheese (grated), salt, pepper	As per taste					
Method :				1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well. 2. Select menu and weight and press start 3. When beeps, keep on high rack. Spread grated cheese on the top of the mixture and press start.						
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास प्लेट डिश में चीज़ के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं। 2. मैन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. शीप सुनाई देने पर हाई रेक के ऊपर रखें। मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।						
Co-5	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*	For	0.3 kg					
				Lasagne sheets (cooked)	150 g					
				White sauce	1 cup					
				Pizza sauce	1/2 cup					
				Mix veg (boiled) - Egg plant, Zucchini, Broccoli, Mushrooms, Sweet corns	2 cups					
				Oil	2 tbsp					
				Oregano, Salt & pepper	As per taste					
				Grated cheese	5 tbsps					
Method :				1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select menu and press start. 2. When beeps, remove the ingredients and in same dish arrange lasagne sheets in the bottom. Then spread vegetable mixture on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Press start. 3. When beeps, spread the grated cheese & keep the glass dish on high rack and press start.						
विधि :				1. लासाने और चीज़ को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में डाल लें। मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर सभी सामग्रियों को निकाल लें और उसे डिश में लासाने शीट्स को नीचे व्यवस्थित कर दें। फिर उसके ऊपर सब्जियों के मिश्रण को फैलाएं और शीट्स तथा सभी मिश्रण की पाँच बाराएं। 3. शीप सुनाई देने पर कसा हुआ चीज़ फैलाकर ग्लास डिश को हाई रेक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।						

*Refer Pg. 61 Fig. 5

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions				
Co-6	Chilli Veg	0.3-0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Paneer pieces	300 g	400 g	500 g
				Chopped Capsicum & onion	1½ cups	2 cups	2 ½ cups
				Chopped green chillies	3 nos.	4 nos	5 nos
				Ginger garlic paste	1½ tbsp	2 tbsp	2 ½ tbsp
				Oil	1½ tsp	2 tsp	2 ½ tsp
				Soya sauce	2 tsp	2 ½ tsp	3 tsp
				Cornflour	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
				Green chilli sauce	3 tbsp	3 ½ tbsp	4 tbsp
				Salt & Pepper		As per taste	
				Water	1 cup	2 cups	2 ½ cups
				Ajinomoto		A pinch	
Method :							
1. In a MWS bowl add oil, onions, green chillies, ginger garlic paste & capsicum. Mix well & cover.							
2. Select menu and weight and press start.							
3. When beeps, mix well & add soya sauce, chilli sauce, cornflour (mixed with ½ cup water), water, salt, pepper & ajinomoto and press start.							
4. When beeps, add paneer pieces & press start.							
5. Mix well & serve.							
विधि :							
1. माइक्रोवेव सेफ बाल में तेल, प्याज, हरी मिर्च, अदरक लहसुन प्येस्ट और शिमला मिर्च डालकर अच्छी तरह मिला लें और ढक दें।							
2. मैन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दवाएं।							
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं एवं सोया सॉस, चिली सॉस, कॉर्न फ्लोर (½ कप पानी में मिलाकर), पानी, नमक, काली मिर्च और अजीनोमोटो डालकर स्टार्ट दवाएं।							
4. बीप सुनाई देने पर पनीर के टुकड़े डालें और स्टार्ट दवाएं।							
5. अच्छी तरह मिलाकर परोसें।							

Indian Cuisine

इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-1	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl & Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg		
				Grated Gajar	300 g		
				Ghee	2 tbsp		
				Milk powder	5 tbsp		
				Khoa	6 tbsp		
				Sugar	5 tbsp		
				Elaichi powder and Dry fruits	As per taste		
				Method :	1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Add $\frac{1}{2}$ cup water to MWS bowl. Put the MWS glass bowl in MWS bowl. Cover. Select menu and press start.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ र्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में $\frac{1}{2}$ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ र्लास बाउल को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। डक्कर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।		
IC-2	Mix Veg	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg		
				Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, Peas, Beans, Tomato)	300 g (Total)		
				Oil	1 tbsp		
				Onion (chopped)	1½ cups		
				Tomato (chopped)	1½ cups		
				Salt, Cumin powder, Garam, masala, Red chilli powder, Coriander	As per taste		
				Method :	1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select menu and press start. 2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। सभी सब्जियां और कुछ पानी डालकर डब दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और डक्कर स्टार्ट दबाएं। धनिये की पत्तियों से सजाएं।		
IC-3	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Basmati Rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Water	200 mL	400 mL	500 mL
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black pepper, Tej patta, Salt, Garam masala & Red chilli powder	To taste		
				Mix Vegetables - (Gobhi, Matar, Gajar, French Beans etc.)	$\frac{1}{2}$ cup	1 cup	1½ cups
				Method :	1. In MWS Bowl add oil, laung, dalchini, elaichi, tej patta and black pepper, add mix vegetables, select menu & weight and press start. 2. When beeps, add rice, water, salt & all spices. Mix well, cover it & press start. Stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लैंग, दालचिनी, इलायची, तेज पत्ता और काली मिर्च डालें और पिल मिश्रित सब्जियां डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर चावल, पानी, नमक और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं। धनिये के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहन दें। रायता और सलाद के साथ गर्म-गर्म परोसें।		

Indian Cuisine

इन्डियन क्युजीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-4	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Paneer	100 g	200 g	300 g
				Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup
				Sliced tomato	½ no.	1 no.	1½ no.
				Onion paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger-Garlic paste, Salt	As per taste		
				Red chilli powder, Haldi, Kasuri methi, Garam masala	As per taste		
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Fresh cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Method :	1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum, tomato & onion. Mix well, cover. Select menu & weight and press start. 2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज का पेरस्ट, अदरक-लहसुन का पेरस्ट, शिमला मिर्च, टमाटर और प्याज की रसाइंस डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढके। मैन्यू एवं वजन चुनकर रस्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर टमाटर प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्मी, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, कसुरी मेथी, नमक और पौराने के दुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलायें और रस्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गरम-गरम परोसें।		
IC-5	Kadhai Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Methidana	¼ tsp	¼ tsp	1 tsp
				Onion slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Dhania powder, red chilli powder salt	As per taste		
				Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup
				Hara dhania	A few sprigs		
				Capsicum	1 no.	2 no.	2 no.
				Ginger (finely sliced)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cream	For garnishing		
				Method :	1. In MWS Bowl add oil, methidana, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhania, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes. 3. Add cream. Mix well. Serve hot.		
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मेथिदाना, प्याज की रसाइंस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, विकन और नमक डालकर ढक दें। मैन्यू एवं वजन चुनकर रस्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और टॉमेटो प्यूरी, हरा धनिया, शिमला मिर्च और अदरक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और रस्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम-गरम परोसें।		

Indian Cuisine

इन्डियन क्युज़ीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																															
IC-6	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.2 kg</td></tr> <tr> <td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>200 g</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>400 mL</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsps</td></tr> <tr> <td>Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli</td><td>As per taste</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td>As per taste</td></tr> </table>	For	0.2 kg	Dal (soaked for 2 hours)	200 g	Water	400 mL	Oil	2 tbsps	Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli	As per taste	Salt	As per taste	<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Take dal in MWS bowl, add water, haldi and hing. 2. Select menu press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, green chilli, curry leaves, add dal, salt, dhania powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required). Press start. 4. When beeps, mix well & again press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मैन्यू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दवारा। 3. शीप सुनाई देने पर दूसरा बाजल ले, उसमें तेल, जीरा, हरी मिर्च, कसरी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया पाउडर, हरा धनिया, कसुरी मैथी (विकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं। 4. शीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं। 																																	
For	0.2 kg																																																	
Dal (soaked for 2 hours)	200 g																																																	
Water	400 mL																																																	
Oil	2 tbsps																																																	
Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli	As per taste																																																	
Salt	As per taste																																																	
IC-7	Butter Chicken	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr> <td>Chicken (boneless)</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsps</td><td>2½ tbsps</td><td>3 tbsps</td></tr> <tr> <td>Tomato puree</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Chopped onions</td><td>1 no.</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td></tr> <tr> <td>Garam masala, Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Kaju paste</td><td>2 tbsps</td><td>2½ tbsps</td><td>3 tbsps</td></tr> <tr> <td>Fresh cream</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>1¾ cup</td></tr> <tr> <td>Butter</td><td>2 tbsps</td><td>3 tbsps</td><td>3½ tbsps</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsps</td><td>2½ tbsps</td><td>2½ tbsps</td></tr> <tr> <td>Slit green chillies</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr> </table>	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g	Ginger garlic paste	2 tbsps	2½ tbsps	3 tbsps	Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup	Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.	Garam masala, Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt	As per taste			Kaju paste	2 tbsps	2½ tbsps	3 tbsps	Fresh cream	1 cup	1½ cup	1¾ cup	Butter	2 tbsps	3 tbsps	3½ tbsps	Oil	2 tbsps	2½ tbsps	2½ tbsps	Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.	<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start. 3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start. 4. Garnish with slit chillies. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई ध्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मैन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्याजी, लाल मिर्च पाउडर, कसुरी मैथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 3. शीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और काजू पेस्ट, ग्रीम और मधुबन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 4. लम्बाई में कटी हुई मिर्च से सजाएं। 	
For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg																																															
Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g																																															
Ginger garlic paste	2 tbsps	2½ tbsps	3 tbsps																																															
Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup																																															
Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.																																															
Garam masala, Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt	As per taste																																																	
Kaju paste	2 tbsps	2½ tbsps	3 tbsps																																															
Fresh cream	1 cup	1½ cup	1¾ cup																																															
Butter	2 tbsps	3 tbsps	3½ tbsps																																															
Oil	2 tbsps	2½ tbsps	2½ tbsps																																															
Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.																																															

Indian Cuisine

इन्डियन क्युजीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-8	Dum Aloo	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Boiled Aloo (small) Oil Jeera, Pepper corns, Cloves, Hing Onion paste Ginger & garlic paste Tomato puree Curd Turmeric powder, Red chilli powder, Deghi mirch, Salt, Garam masala, Saunf powder	0.1 kg 100 g 2 tbsp As required 2 tsp 1 tsp 1 tbsp ½ cup 0.2 kg 200 g 3 tbsp 4 tsp 1½ tsp 3 tbsp 1 cup 0.3 kg 300 g 3 tbsp 1 cup 1 cup		
					As per taste		
				Method :	<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add oil, jeera, pepper corns, cloves, hing, onion paste, ginger garlic paste. Mix well. 2. Select menu & weight and press start. 3. When beeps, mix well & add tomato puree & boiled potatoes. Mix well & cover. Press start. 4. When beeps, mix well & add curd & all spices. Cover & press start. 5. Allow to stand for 3 minutes. 		
				विधि :	<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, हींग, याज पेरेट, अदरक लहसुन पेरेट डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मैन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी और उबले हुए आलू डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक्कर दें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर दही एवं सभी मसाले डाल दें और ढक्कर स्टार्ट दबाएं। 5. 3 मिनट तक रखा रहने दें। 		
IC-9	Baigan Ka Bharta	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Baigan (Chopped in big pieces) Oil Chopped onions Chopped green chillies Chopped ginger Chopped tomato Tomato puree Salt, Dhania powder, Garam masala, Red chilli powder, Haldi Chopped coriander leaves	0.3 kg 300 g 1 tbsp 1 cup 3 nos. 1 tbsp 2 nos. 4 tbsp As per taste A few sprigs		
				Method :	<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add peeled & chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, remove & mash the baigan well. 3. In another MWS bowl add oil, chopped onion, green chillies, ginger, tomato, tomato puree, salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi. Mix well. Cover & press start. 4. When beeps, mix well. Add the mashed baigan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves. 		
				विधि :	<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में डिले और कटे हुए बैंगन ले। शोडा सा पानी डिड्कर ढक दें। मैन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बैंगन को बाहर निकालकर अच्छी तरह कुचलें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई याज, हींग, मिर्च, अदरक, टमाटर, टोमेटो, प्यूरी, मसाला, धनिया पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और ढक्कर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। कुचले हुए बैंगन डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया की पत्तियां से सजाएं। 		

Indian Cuisine

इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC10	Gatte Ki Sabzi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For For making gattas Besan Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt Water For Sabzi Oil Rai, Jeera Curry leaves Sour curd Red chilli powder, Haldi, Dhaniya powder, Salt Tomato puree	0.3 kg 100 g As per taste As required 1 tbsp 2 tsp A few 1 cup As per taste 1/4 cup		
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl mix besan, red chilli powder, haldi, dhania powder, salt. Add water, little oil and make it like a chapati dough. 2. After making the dough break the dough into different pieces and make the rolls out of those pieces. 3. In a MWS bowl add the rolls & water (to cover the rolls completely). Cover. 4. Select menu and press start. 5. When beeps, remove. Take out the gattas, allow to cool. Cut them into slices. 6. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves, tomato puree, red chilli powder, dhaniya powder, haldi, salt. Cover & press start. 7. When beeps, add beaten curd, gattas & haldi. Mix well & press start. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. एक बाजल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर चपती के तीव्र तौर पर बना लें। 2. लौंदा बनाने के बाद तीव्र को विभिन्न ढुकड़ों में तोड़ ले और उन ढुकड़ों के रोल्स बना लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाजल में रोल्स और पानी डालकर (रोल्स पानी में पूरी तरह डूब जाएं)। ढक दें। 4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, बाजल को बाहर निकालें। गड्ढों को निकालकर ठंडा होने दें। किर उनको रसायनिक में काट लें। 6. माइक्रोवेव सेफ बाजल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 7. बीप सुनाई देने पर, फैटी हुई दही, गाहू और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं स्टार्ट दबाएं। 			
IC11	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For French beans (cut evenly) Oil Mustard seeds Urad dal Grated coconut Green chillies Salt	0.1 kg 100 g 1 tsp 1/4 tsp 1/4 tsp 2 tbsp 1 no. As per taste	0.2 kg 200 g 1 tsp 1/2 tsp 1/2 tsp 3 tbsp 2 nos. 3 nos.	0.3 kg 300 g 2 tsp 1/2 tsp 1/2 tsp 4 tbsp 3 nos.
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & urad dal. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start. 3. When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। मेन्यू एवं वजन और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी डिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें। 			

Indian Cuisine

इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
IC12	Dalma	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Dhuli moong dal (soaked for 2 hours) Water Chopped vegetables (Drumsticks, Potato, Raw banana, Pumpkin, Brinjal, Tomato) For tadka Oil Bay leaf, Jeera, Dry chillies, Salt, Haldi Grated coconut Chopped onion	0.3 kg 300 g 600 mL 2 cups 2 tbsp As per taste 4 tbsp 1 no.			
				Method :	1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select menu & press start. 2. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start. 3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.			
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भींगी हुई मूँग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और मैंयू चुनकर स्टार्ट दवाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव बाउल में तेल, तेज पत्ता, जीरा, सूखी मिर्च, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दवाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और तड़के की सामग्री दाल में डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दवाएं।			
IC13	Gosht Dum Biryani	0.1 ~ 0.3kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Basmati rice (soaked for 1 hour) Boneless mutton Oil Chopped onion Ginger garlic paste Jeera, Laung, Tej patta, Salt, Red chilli powder, Garam masala Water	0.1 kg 100 g 100 g 1 tbsp ½ cup 1 tbsp As per taste 200 mL	0.2 kg 200 g 200 g 1½ tbsp 1 cup 1½ tbsp 400 mL	0.3 kg 300 g 300 g 2 tbsp 1 cup 1 cup 600 mL	
				Method :	1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well, add rice, water, salt, red chilli powder, garam masala & cover. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.			
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेरेट, मटन लालकर ढक दें। मैंयू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दवाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला लालकर ढक दें। स्टार्ट दवाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम गरम परोसें।			

Indian Cuisine

ਇੰਡੀਯਨ ਕਾਂਘੀਨ

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC14	Chicken Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
				For Marinade			
				Hung curd	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
				Salt, Garam masala, Coriander powder, Red chilli powder, Turmeric powder		As per taste	
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
				Salt		If required	
				Coriander leaves		A few springs	
				Water	200 mL	400 mL	500 mL
Method :				1. Marinade the chicken & keep it in refrigerator for 1 hour. 2. In a MWS bowl add oil, chopped onions & marinated chicken & cover. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well, add rice, salt (if required), coriander leaves, water. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.			
ਵਿਧਿ :				1. ਚਿਕਨ ਪਰ ਮਸਾਲਾ ਲਾਗਕਰ 1 ਘੰਟੇ ਲਈ ਰੇਫਿਲੋਰੇਟਰ ਮੋਂ ਰਖੋ। 2. ਮਾਇਕ੍ਰੋਵੇਵ ਸੋਫ ਬਾਊਲ ਮੋਂ ਤੇਲ, ਕਈ ਹੂੰਬੁੰ ਧਾਤ ਅਤੇ ਮਸਾਲਾ ਲਾਗ ਹੁਆ ਚਿਕਨ ਢਾਲਕਰ ਢਕ ਦੋ। ਮੇਨ੍ਯੂ ਏਂਡ ਵਜਨ ਚੁਨਕਰ ਸਟਾਰਟ ਦਵਾਏ। 3. ਥੋਪ ਸੁਨਾਈ ਦੇਨੇ ਪਰ ਅੱਡੇ ਤਹਾਂ ਮਿਲਾਓ। ਚਾਵਲ, ਨਮਕ (ਥਾਂਡੀ ਆਵਥਕ ਹੋ), ਧਨੀਯਾ ਕੋ ਪਟੇ, ਪਾਨੀ ਢਾਲਕਰ ਢਕ ਦੋ ਅਤੇ ਸਟਾਰਟ ਦਵਾਏ। 15 ਮਿਨਟ ਤਕ ਰਖ ਰਹੇ ਹੋ। ਗਰਮ ਗਰਮ ਪਾਰੋਂ।			
IC15	Kadhi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Besan	25 g	50 g	75 g
				Curd / matha	1/2 cup	1 cup	1½ cups
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Rai, Cumin seeds		As per taste	
				Chopped onions	1 cup	1½ cups	1½ cups
				Salt, Red chilli powder, Haldi		As per taste	
				Coriander powder, Amchur			
				Water	2 cups	3 cups	4 cups
Method :				1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start. 3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.			
ਵਿਧਿ :				1. ਮਾਇਕ੍ਰੋਵੇਵ ਸੋਫ ਬਾਊਲ ਮੋਂ ਤੇਲ, ਰਾਈ, ਜੀਰਾ, ਕਈ ਹੂੰਬੁੰ ਧਾਤ ਢਾਲੋ। ਮੇਨ੍ਯੂ ਏਂਡ ਵਜਨ ਚੁਨਕਰ ਸਟਾਰਟ ਦਵਾਏ। 2. ਥੋਪ ਸੁਨਾਈ ਦੇਨੇ ਪਰ ਮਿਲਾਏ ਅਤੇ ਬੇਸਾਨ, ਦਾਫੀ/ਮਛਾ, ਨਮਕ, ਲਾਲ ਮਿਰਚ ਪਾਉਡਰ, ਹਾਲਟੀ ਅਤੇ ਧਨੀਯਾ ਪਾਉਡਰ, ਅਮਚੂਰ, ਪਾਉਡਰ, ਵਜਨਾਨੁਸਾਰ ਨਿਧਾਰਿਤ ਮਾਤਰਾ ਕਾ ਆਧਾ ਪਾਨੀ ਢਾਲੋ। ਮਿਲਾਕਰ ਸਟਾਰਟ ਦਵਾਏ। 3. ਥੋਪ ਸੁਨਾਈ ਦੇਨੇ ਪਰ ਮਿਲਾਏ ਅਤੇ ਬਚੇ ਹੂੰਪ ਪਾਨੀ ਕੋ ਢਾਲਕਰ ਸਟਾਰਟ ਦਵਾਏ। ਤਡਕਾ ਢਾਲਕਰ ਪਾਰੋਂ।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-1	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	For Besan Ghee (melted) Powder sugar Elaichi powder	0.1 kg 100 g 3 tbsp 50 g 1/2 tsp	0.2 kg 200 g 5 tbsp 100 g 1 tsp	0.3 kg 300 g 7 tbsp 150 g 1 tsp
<p>Method : 1. In MWS flat glass dish take besan and ghee. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. When beeps, stir it & press start. 4. Allow to cool. Sieve the mixture. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size.</p> <p>Note : For binding the ladoo use ghee.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ़ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन और घी लें। मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। ठड़ा होने वाले मिश्रण को छानकर कुर्कु और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं। <p>नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।</p>							
SC-2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe(MWS) bowl	For Grated Paneer Milkmaid Milk Powder Cornflour Elaichi Powder	0.1 kg 100 g 50 mL 2 tbsp 1/2 tsp 1/2 tsp	0.2 kg 200 g 100 mL 3 tbsp 1 tsp 1 tsp	0.3 kg 300 g 200 mL 4 tbsp 1 tsp 1 tsp
<p>Method : 1. In MWS Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu and weight and press start. 2. When beeps, mix it again and press start. 3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ़ बॉल में कसा हुआ पैनीर, मिल्कमैड, मिल्क पाउडर, कॉर्नफ्लौर और इलायची पाउडर अंकर करें। अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें। सूखे मेवाँ के साथ सजाएं। 							
SC-3	Shahi Tukda	0.1-0.3kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High Rack	For Bread slices Milkmaid Milk Sugar Badam, Pista pieces Kesar, Elaichi powder	0.1 kg 1 slice 50 mL 50 mL 1 tbsp 2 tbsp As per your taste	0.2 kg 2 slices 100 mL 100 mL 2 tbsp 3 tbsp 4 tbsp	0.3 kg 3 slices 150 mL 125 mL 3 tbsp 4 tbsp
<p>Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, turn slices press start. 3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar/elaichi powder in MWS Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> हाई रेक पर ब्रेड रसाइसिज को व्यवस्थित करें। मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को परोट दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिल्कमैड, दूध, जीरा, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ़ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को रसाइसिज के ऊपर लाले और स्टार्ट दबाएं। मास-नाम परोसें। 							

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
SC-4	Kheer	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Milk	100 mL	200 mL	300 mL			
				Milkmaid	150 mL	200 mL	300 mL			
				Seviyan (roasted)	20 g	40 g	60 g			
				Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp			
				Kesar & Elaichi Powder	As per your taste					
Method :		<ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select menu & weight, press start. 2. When beeps, add badam, pista pieces, kesar elaichi powder & seviyan. Mix well and press start. 3. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled. 								
Note :		<p>The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume.</p>								
विधि :		<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमैड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मैन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. शीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। गरम या ठंडा परोसें। 								
नोट :		बाउल कुल आयतन के 1/4 स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।								
SC-5	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Suji	100 g	200 g	300 g			
				Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp			
				Water	300 mL	600 mL	900 mL			
				Sugar	100 g	200 g	300 g			
				Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi powder	As per your taste					
Method :		<ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl take Suji, add ghee, mix it together. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, stir it. Allow to cool. Add sugar & ½ qtly. of water (For 0.1 kg add 150 mL). Mix well & press start. 3. When beeps, add remaining ¼ water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start. Serve hot. 								
विधि :		<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सुजी लें, शी डालकर एक साथ मिलाएं। मैन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर इसको दिलाएं। ठंडा होने ते शीनी और आधा पानी (100 मि.ग्राम से 150 मि.ग्राम के लिए) डालें। अच्छी प्रकार दिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. शीप सुनाई देने पर बाद हुआ आधा पानी, शीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। गरम-गरम परोसें। 								
SC-6	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe(MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Broken Rice (soaked for 2 hour)	100 g	200 g	300 g			
				Milk + Water	300 mL	500 mL	700 mL			
				Sugar	75 g	150 g	200 g			
				Kesar, Elaichi powder, Dry fruits	As per taste					
				Ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
Method :		<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk & water & cover it. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled. 								
विधि :		<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में शी, शीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें। 2. मैन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. शीप सुनाई देने पर कुछ और दूध, सूखे मेवे, केसर, इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गरम या ठंडा करके परोसें। 								

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-7	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Paneer (grated) Milkmaid Rose water Elaichi seeds Chopped pistachio Khoa (mashed)	0.2 kg 200 g 50 g 1 tbsp ½ tsp A few 100 g	0.3 kg 300 g 75 g 1½ tbsp 1 tsp 1½ tsp 150 g	0.4 kg 400 g 100 g 2 tbsp 200 g
Method :				1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa & milkmaid. Mix well. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elachi powder & chopped pistachio. Refrigerate till set.			
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमैड डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. शीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। बाद अधिक गोले हो जाएं तो इसे मरिलन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कट हुए पिस्ते में लपेट लें। जामने तक रेफिजरेटर में रखें।			
SC-8	Seviyan Zarda	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For Roasted Seviyan Sugar Water Rose essence Almonds Chopped pistachio Elaichi powder Ghee	0.2 kg 200 g 5 tbsp 2 cups A few drops A few A few ½ tsp 1 ½ tbsp		
Method :				1. In a MWS glass bowl add sugar & water, Select menu & press start. 2. When beeps, add rose essence, cardamom powder, seviyan to the bowl. Press start. Give standing time of 3 mins. Garnish with almonds & pistachio & serve.			
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में शीतों और पानी लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. शीप सुनाई देने पर गुलाब का एसेस्स इलायची पाउडर और सेविया बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्तो से सजाएं और परोसें।			
SC-9	Phirni	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Milk Rice (Soaked) Sugar Elaichi powder Cream (whipped) Dry fruits (almonds, cashewnuts, raisins) Kesar	0.3 kg 350 mL 50 g 100 g 1 tsp 2 tbsp As required A few		
Method :				1. Grind the soaked rice to a paste with little water. 2. In a MWS glass bowl add milk. Select menu and press start. 3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start. 4. When beeps, add cream & press start. 5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve.			
विधि :				1. थोड़े से पानी के साथ भीगे हुए चावलों को पीसकर पेस्ट बना लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. शीप सुनाई देने पर चावल की पेस्ट और शीतों डालकर अच्छी तरह चलाएं। 4. शीप सुनाई देने पर उसमें शीतों डालें और स्टार्ट दबाएं। 5. अच्छी तरह मिलाएं। इलायची पाउडर और सूखे मेवे डालकर ठंडा होने के लिए रेफिजरेटर में रखें। केसर से सजाएं और परोसें।			

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions											
SC-10	Mysore Pak	0.1 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.1kg</td></tr> <tr><td>Besan</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Melted ghee</td><td>100 mL</td></tr> <tr><td>Powdered Sugar</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Milk</td><td>¼ cup</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS flat glass dish add besan, Select menu & press start. 2. When beeps, mix well & add melted ghee, powdered sugar. Mix very well while adding. Press start. 3. When beeps, mix well & add milk. Press start. Allow to cool & cut into pieces & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ प्लेट न्यास डिश में बेसन लेकर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबा दें। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और पिघला हुआ पी, कूरा डालें। डालते समय अच्छी तरह चलाएं। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और दूध डालकर स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने वें और टुकड़ों में काटकर परोसें। 	For	0.1kg	Besan	100 g	Melted ghee	100 mL	Powdered Sugar	100 g	Milk	¼ cup	
For	0.1kg														
Besan	100 g														
Melted ghee	100 mL														
Powdered Sugar	100 g														
Milk	¼ cup														

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions													
CC-1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Apple pieces</td><td>200 g</td></tr> <tr> <td>Tomato pieces</td><td>100 g</td></tr> <tr> <td>Green chillies, Salt, Sugar</td><td>As per taste</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.</td><td></td></tr> </table>	For	0.3 kg	Apple pieces	200 g	Tomato pieces	100 g	Green chillies, Salt, Sugar	As per taste	Oil	2 tbsp	For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.		
For	0.3 kg																
Apple pieces	200 g																
Tomato pieces	100 g																
Green chillies, Salt, Sugar	As per taste																
Oil	2 tbsp																
For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.																	
				<p>Method : 1. In a MWS glass bowl put apple, tomato, salt, sugar & green chillies and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. add ground mixture and mix well. Garnish with chopped coriander.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सेब तथा टमाटर, नमक, धीनी और हरी मिर्च डालें और उसे ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर निकाल रेसिपी में पीसा लें। एक अच्युत माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और टड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। उसमें पिसा हुआ मिश्रण डालकर अच्छी तरह से मिलाए। करें तुड़े हरे धनिया से सजाएं।</p>													
CC-2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Lemon pieces</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>150 g</td></tr> <tr> <td>Chilli powder, Salt</td><td>As per taste</td></tr> <tr> <td>For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.</td><td></td></tr> </table>	For	0.3 kg	Lemon pieces	300 g	Sugar	150 g	Chilli powder, Salt	As per taste	For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.		<p>Method : 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS glass bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select menu and press start. Store it in a bottle after it cools.</p> <p>विधि : 1. नींबूओं को काटकर उनके बीजों को निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में नींबू के टुकड़े, धीनी, नमक और मिर्च पाउडर डालें और ओवन में रखकर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।</p>		
For	0.3 kg																
Lemon pieces	300 g																
Sugar	150 g																
Chilli powder, Salt	As per taste																
For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.																	
CC-3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Lemon juice</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala</td><td>As per taste</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.</td><td></td></tr> </table>	For	0.3 kg	Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 g	Lemon juice	2 tbsp	Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala	As per taste	Oil	2 tbsp	For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.		<p>Method : 1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another glass bowl add oil, tempering, chilli powder and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और डक्कर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अच्युत ग्लास बाउल में तेल, टड़का सामग्री और विली पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मसाला, धीनी, नमक डालें। किस ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और किंज में रख दें।</p>
For	0.3 kg																
Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 g																
Lemon juice	2 tbsp																
Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala	As per taste																
Oil	2 tbsp																
For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.																	

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions												
CC-4	Pizza Sauce	0.3 kg	<p>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</p> <table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Tomato</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Onions</td><td>1 No.</td></tr> <tr><td>Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Garlic pods</td><td>7-8</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> <p>Method : 1. In a MWS bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, oregano, basil leaves. Keep it in Microwave and press start.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाजल में तेल, टमाटर, प्याज, लहसुन की फलियां डालकर ओवन के अन्दर रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और मिक्सर में पीस लें। अब उसमें नमक, चीनी, अजवाइन, और ओरेग्नो, तुलसी के पत्ते डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।</p>	For	0.3 kg	Tomato	200 g	Onions	1 No.	Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per taste	Garlic pods	7-8	Oil	2 tbsp
For	0.3 kg														
Tomato	200 g														
Onions	1 No.														
Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per taste														
Garlic pods	7-8														
Oil	2 tbsp														
CC-5	Tomato Sauce	0.5 kg	<p>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</p> <table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr><td>Tomato</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>Onion</td><td>1 No.</td></tr> <tr><td>Chilli powder, Salt, Sugar</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Chopped ginger and garlic</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Garam masala</td><td>1 tsp</td></tr> </table> <p>Method : 1. In a MWS bowl put tomato pieces, add some water, cover and keep it in a Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Add salt, sugar, garam masala to the mixture and mix well & press start.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाजल में तुप टमाटर डालें, डकर कर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्सर में पीस लें। छान लें। मिश्रण में नमक, चीनी और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।</p>	For	0.5 kg	Tomato	500 g	Onion	1 No.	Chilli powder, Salt, Sugar	As per taste	Chopped ginger and garlic	2 tbsp	Garam masala	1 tsp
For	0.5 kg														
Tomato	500 g														
Onion	1 No.														
Chilli powder, Salt, Sugar	As per taste														
Chopped ginger and garlic	2 tbsp														
Garam masala	1 tsp														
CC-6	Masala Chutney	0.3 kg	<p>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</p> <table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Chana Dal, Urad Dal</td><td>150 g each</td></tr> <tr><td>Grated dry coconut</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhania powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr> </table> <p>Method : 1. In a MWS glass bowl put dals and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove. Add the rest of the ingredients and keep it in Microwave and press start. Remove, cool it and grind it in a mixer. This chutney can be served with Idly, Paratha or Rice.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाजल में दालों को डालकर ओवन के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। वाकी सभी सामग्री इसमें डालकर पिक औन में रख दें और स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा करें और इसे मिक्सर में पीस लें। यह चटनी इडली, परोटा या चावल के साथ परोस सकते हैं।</p>	For	0.3 kg	Chana Dal, Urad Dal	150 g each	Grated dry coconut	100 g	Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhania powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per taste	Oil	1 tsp		
For	0.3 kg														
Chana Dal, Urad Dal	150 g each														
Grated dry coconut	100 g														
Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhania powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per taste														
Oil	1 tsp														
CC-7	Aam Ki Chutney	0.3 kg	<p>Microwave Safe (MWS) Bowl</p> <table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Aam (peeled & chopped)</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Kishmish (seedless & chopped)</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>Chopped ginger & garlic</td><td>2 tsp</td></tr> <tr><td>Tamarind pulp</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Salt & sugar</td><td>As per taste</td></tr> </table> <p>Method : 1. In a MWS bowl mix all the ingredients. Cover. Select menu and press start.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में उपरोक्त सभी सामग्री मिलाकर ढक दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p>	For	0.3 kg	Aam (peeled & chopped)	300 g	Kishmish (seedless & chopped)	25 g	Chopped ginger & garlic	2 tsp	Tamarind pulp	1 tbsp	Salt & sugar	As per taste
For	0.3 kg														
Aam (peeled & chopped)	300 g														
Kishmish (seedless & chopped)	25 g														
Chopped ginger & garlic	2 tsp														
Tamarind pulp	1 tbsp														
Salt & sugar	As per taste														

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																						
CC-8	Coconut Chutney	0.3 kg	<p>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</p> <table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Fresh grated coconut</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Chopped green chillies</td><td>2 nos.</td></tr> <tr><td>Chopped ginger</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Roasted split gram dal (optional)</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td colspan="2">For tempering</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Mustard seeds</td><td>½ tsp</td></tr> <tr><td>Broken dry red chillies</td><td>1 no.</td></tr> <tr><td>Curry leaves</td><td>A few</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind grated coconut, chopped green chillies, ginger, roasted split gram dal, salt together in a blender. 2. In a MWS glass bowl add oil, mustard seeds, broken dry red chillies, curry leaves. Select menu & press start. 3. Pour the tempering over the chutney & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. कसा हुआ नारियल, कटी हुई हरी मिर्च, अदरक, मुमी हुई चने की दाल तथा नमक को एक साथ ग्राइंडर में पीस लें। 2. माइक्रोवेव सेफ रॉलस बाउल में तेल, सरसों के बीज, दूटी हुई सूखी लाल मिर्च, करी पत्ता लाले। मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. तड़के को चटपटी के ऊपर डालकर परोसें। 	For	0.3 kg	Fresh grated coconut	300 g	Chopped green chillies	2 nos.	Chopped ginger	1 tbsp	Roasted split gram dal (optional)	1 tbsp	Salt	As per taste	For tempering		Oil	1 tsp	Mustard seeds	½ tsp	Broken dry red chillies	1 no.	Curry leaves	A few
For	0.3 kg																								
Fresh grated coconut	300 g																								
Chopped green chillies	2 nos.																								
Chopped ginger	1 tbsp																								
Roasted split gram dal (optional)	1 tbsp																								
Salt	As per taste																								
For tempering																									
Oil	1 tsp																								
Mustard seeds	½ tsp																								
Broken dry red chillies	1 no.																								
Curry leaves	A few																								
CC-9	Gongura Chutney	0.3 kg	<p>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</p> <table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Gongura</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td></tr> <tr><td>Chopped green chillies</td><td>5 nos.</td></tr> <tr><td>Mustard seeds</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Salt & red chilli powder</td><td>As per taste</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind all the ingredients together except mustard seeds & oil. 2. In a MWS glass bowl add oil & mustard seeds. Select menu & press start. 3. Mix the grind ingredients with the mustard seeds & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. सरसों के दानों और तेल को छोड़कर सभी सामग्रियों को एक साथ पीस लें। 2. माइक्रोवेव सेफ रॉलस बाउल तेल और सरसों के दाने लें। मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. पिसी हुई सामग्रियों को सरसों के दानों के साथ मिला लें और परोसें। 	For	0.3 kg	Gongura	300 g	Chopped onion	1 no.	Chopped green chillies	5 nos.	Mustard seeds	1 tbsp	Oil	1 tbsp	Salt & red chilli powder	As per taste								
For	0.3 kg																								
Gongura	300 g																								
Chopped onion	1 no.																								
Chopped green chillies	5 nos.																								
Mustard seeds	1 tbsp																								
Oil	1 tbsp																								
Salt & red chilli powder	As per taste																								

Kids' Delight

किड्स डिलाइट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	For Eggs Oil Chopped onion, Tomato, Coriander leaves Salt, Pepper	0.2 kg 2 nos. ½ tbsp ½ cup As per taste	0.3 kg 3 nos. 1 tbsp 1 cup 1 cup	0.4 kg 4 nos. 1 tbsp 1 cup As per taste
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. Beat the eggs well & add salt, pepper & coriander leaves. 2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select menu and weight and press start. 3. When beeps, add the egg mixture. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. अण्डों को अच्छी तरह फैटकर उसमें नमक, काली मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में तेल, टमाटर और यांत्रिय डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाइ देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 			
CF-2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Noodles Water Oil Vinegar Soya sauce Chilli sauce Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French beans etc. Salt, sugar, Pepper, Ajinomoto	0.1 kg 100 g 400 mL 1 tsp ½ tsp ½ tsp ½ tsp ½ cup As per taste	0.2 kg 200 g 800 mL 2 tsp 1 tsp 1 tsp 1 tsp 1 cup	0.3 kg 300 g 1200 mL 3 tsp 1 tsp 1 tsp 1 tsp 1 cup
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS Bowl take noodles, water, oil. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, strain noodles & pour cold water over it. In MWS Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, ajinomoto, salt & pepper press start. 3. When beep, add noodles and mix well press start. Serve hot. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. जब 'बीप' सुनाइ देते हो नूडल्स को छान ले और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, अंजीनीमोटी और काली मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाइ देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें। 			
CF-3	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For Sweet corn Mix fruits (Pomegranate, cucumber, apple) Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice	0.1 kg 100 g ½ cup As per taste	0.2 kg 200 g 1 cup	0.3 kg 300 g 2 cups
Method :				<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add some water & sweet corns. Select menu & weight & press start. 2. Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well & serve. 			
विधि :				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कुछ पानी और स्टैट कॉर्स डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. कॉर्स को बाउल में विस्थापित कर दें। मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर परोसें। 			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
CF-4	Pizza*	0.3 kg	Low rack	For	0.3 kg				
				Pizza base	1 Big Pizza base				
				Topping	3 tbsp				
				Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup				
				Grated cheese	1/2 cup				
				Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per taste				
				Method :	1. Select menu & press start to preheat. 2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese. 3. When beeps, place the pizza on low rack & press start.				
				विधि :	1. प्रीहीट करने के लिए मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स फैलाएं। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कराब हुआ छीज़ डिलाईट। 3. अब पीज़ा को लो रेक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।				
CF-5	Vermicelli Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g		
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp		
				Rai, Urad dal, Curry leaves		As per taste			
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup		
				Chopped tomato	1 no.	2 nos.	3 nos.		
				Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala		As per taste			
				Water	400 mL	800 mL	1200 mL		
				Lemon juice		As per taste			
				Method :	1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion, mixed & select menu and weight and press start. 2. When beeps, mix & add tomato. Press start. 3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes. 4. Squeeze lemon, mix & serve.				
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, कढ़ी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर मेन्यू एवं चुनने वाले और स्टार्ट दबाएं। 2. लीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. लीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियों, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. नींबू निचोड़ कर मिलाएं और परोसें।				
CF-6	Chocolate balls	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.3 kg				
				Milkmaid	1 cup				
				Marie biscuit powder	1 cup				
				Milk powder	½ cup				
				Bournvita	½ cup				
				Grated coconut	½ cup				
				Method :	1. In a MWS glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select menu & press start. 2. Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut. 3. Keep in refrigerator for half an hour.				
				विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिलकमेड, मारी बिरिकट पाउडर, मिल्क पाउडर, मैनीविटा डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. ठंडा होने वैं। तैयार मिश्रण से छोटे-छोटे गोले तैयार करें। फिर उन गोलों को कसे हुए नारियल में लपेटें। 3. आगे धंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें।				

*Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

Kids' Delight

किड्स डिलाइट

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																									
CF-7	Veg Burger	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Burger buns for tikkis</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr><td>Potatoes (boiled)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Boiled peas</td><td>¼ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr><td>Chopped ginger</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr><td>Green chillies</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr><td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala</td><td></td><td></td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Cornflour</td><td></td><td></td><td>For binding</td></tr> <tr><td>Tomato slices</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr><td>Onion slices</td><td>2 no.</td><td>4 nos.</td><td>6 nos.</td></tr> <tr><td>Cheese slices</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr><td>Tomato sauce</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl mix all the ingredients for tikkis & prepare round & flat tikkis out of it. 2. Slit the buns into two halves. Apply the butter inside the buns. 3. Keep the tikkis on the high rack. Select menu and weight and press start. 4. When beeps, turn over the tikkis. Now apply tomato sauce on one half of the bun. Keep the cheese slice, then keep tikki & then tomato & cheese slices & cover with the second half of the bun. 5. Now keep the burger on high rack & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. टिकिक्यां के लिए सभी सामग्री एक बाजल में लेकर अच्छी तरह मिला लें और उससे गोल तथा चपटी टिकिक्या तैयार कर लें। 2. बन्स को दो अंदर्मधारों में फाल लें। बन्स में अच्छर की तरफ मक्खन लगाएं। 3. फिर टिकिक्यां को हाई रेक के ऊपर रखें। मेंगू और बजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाइ देने पर टिकिक्यां को पलटाकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाइ देने पर टिकिक्या को बाहा निकालें। अब बन के एक अर्द्ध भाग पर (टोमेटो) रोस लगाकर बीज स्त्राइस रखें। फिर टिकी रखकर ठोमेटो और बीज स्त्राइस रखें तथा बन के दूसरे अर्द्ध भाग से ढक दें। 6. अब बर्गर को हाई रेक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Burger buns for tikkis	1 no.	2 nos.	3 nos.	Potatoes (boiled)	100 g	200 g	300 g	Boiled peas	¼ cup	½ cup	1 cup	Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.	Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala			As per taste	Cornflour			For binding	Tomato slices	1 no.	2 nos.	3 nos.	Onion slices	2 no.	4 nos.	6 nos.	Cheese slices	1 no.	2 nos.	3 nos.	Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																																									
Burger buns for tikkis	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																									
Potatoes (boiled)	100 g	200 g	300 g																																																									
Boiled peas	¼ cup	½ cup	1 cup																																																									
Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																																									
Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																									
Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																																									
Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala			As per taste																																																									
Cornflour			For binding																																																									
Tomato slices	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																									
Onion slices	2 no.	4 nos.	6 nos.																																																									
Cheese slices	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																									
Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																																									
Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																																									
CF-8	Strawberry Custard	0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr><td>Milk</td><td>500 mL</td></tr> <tr><td>Strawberry custard powder</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr><td>Sugar</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>Strawberry pieces</td><td>As required</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add milk, strawberry custard powder, sugar. Mix well. 2. Select menu & press start. 3. When beeps, stir well. Press start. 4. When beeps, stir well. Press start. Allow to set in refrigerator. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाजल में दूध, स्ट्राउबेरी कस्टर्ड पाउडर, चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. मेंगू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। रेफ्रिजरेटर में जमाने दें। 	For	0.5 kg	Milk	500 mL	Strawberry custard powder	3 tbsp	Sugar	50 g	Strawberry pieces	As required																																														
For	0.5 kg																																																											
Milk	500 mL																																																											
Strawberry custard powder	3 tbsp																																																											
Sugar	50 g																																																											
Strawberry pieces	As required																																																											

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																
CA-1 Walnut® Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin & Low Rack*	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr> <tr><td>Baking powder</td><td>1/4 tsp</td></tr> <tr><td>Walnuts</td><td>1/2 cup</td></tr> <tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr> <tr><td>Powdered sugar</td><td>170 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr> <tr><td>Vanilla essence</td><td>1/4 tsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & add walnuts to it. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. 4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter. 5. Select menu & press start. (Preheat process) 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. बाउल में दही और वीनी अच्छी तरह फैट ले तभि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में बैकिंग पाउडर और वनीला एसेस अच्छी तरह फैट ले। 2. मैदा और बैकिंग पाउडर छानकर इसमें बॉलरन मिला ले। 3. अब मैदा मिश्रण को फैटी हुई दही में डाले और उसमें फैट हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैट दें। 4. मेटल केट टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्ट फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. मेच्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	1/4 tsp	Walnuts	1/2 cup	Curd	70 mL	Powdered sugar	170 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	1/4 tsp
For	0.3 kg																		
Maida	110 g																		
Baking powder	1/4 tsp																		
Walnuts	1/2 cup																		
Curd	70 mL																		
Powdered sugar	170 g																		
Egg	1 no.																		
Vanilla essence	1/4 tsp																		
CA-2 Swiss® Roll	0.2 kg	Metal swiss roll tray & Low Rack	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr> <tr><td>Maida</td><td>80 g</td></tr> <tr><td>Condensed Milk (Milkmaid)</td><td>100 mL</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr> <tr><td>Soda bicarb</td><td>1/4 tsp</td></tr> <tr><td>Vanilla essence</td><td>1/4 tsp</td></tr> <tr><td>Mix fruit jam</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well. 2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray. Pour the batter. 3. Select menu & press start. (Preheat process) 4. When beeps, put the tawa on low rack & keep inside microwave. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मैदे और सोडे को छलनी में छान ले। कटोरे में मिल्कमैड वा मार्क्वेन डालें। अच्छी तरह चलाएं। मैदा मिश्रण, वैनिला एसेस डालें और अच्छी तरह चलाएं। 2. दूध या पानी डाले ताकि चमच से बराबर इस डाला जा सके। बटर पेपर को ट्रे के नीचे रखें। घोल को डालें। 3. मेच्यू को चुने तथा स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 4. बीप की आवाज सुनाई देने पर, निचोर रैक पर तवा रखें तथा इसे माइक्रोवेव के अंदर डाल दें। स्टार्ट बटन दबाएं। 	For	0.2 kg	Maida	80 g	Condensed Milk (Milkmaid)	100 mL	Butter	75 g	Soda bicarb	1/4 tsp	Vanilla essence	1/4 tsp	Mix fruit jam	2 tbsp		
For	0.2 kg																		
Maida	80 g																		
Condensed Milk (Milkmaid)	100 mL																		
Butter	75 g																		
Soda bicarb	1/4 tsp																		
Vanilla essence	1/4 tsp																		
Mix fruit jam	2 tbsp																		

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

*Refer Pg. 61 Fig. 1

Cake केक

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																
CA-3 Carrot® Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin* & Low Rack	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr> <tr><td>Baking powder</td><td>1/4 tsp</td></tr> <tr><td>Grated carrot</td><td>1/2 cup</td></tr> <tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr> <tr><td>Powdered sugar</td><td>170 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr> <tr><td>Vanilla essence</td><td>1/4 tsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & add grated carrot to it. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. 4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. 5. Select menu & press start. (Preheat process) 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. बाजल में दही और चीनी अच्छी तरह फैट ले ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाजल में ऑडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फैट ले। 2. मैदा और बीकिंग पाउडर छानकर इसमें कीटी हुई दही में डालें और उसमें फैटे हुए ऑडे को भी डालें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैट दें। 3. अब मैदा मिश्रण को फैटी हुई दही में डालें और उसमें फैटे हुए ऑडे को भी डालें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैट दें। 4. मैटल कैंटिंग टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्ट फैलाएं और कें कें मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (स्रीहीट की प्रक्रिया) 6. बीप सुनाई देने पर कैंटिंग टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	1/4 tsp	Grated carrot	1/2 cup	Curd	70 mL	Powdered sugar	170 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	1/4 tsp
For	0.3 kg																		
Maida	110 g																		
Baking powder	1/4 tsp																		
Grated carrot	1/2 cup																		
Curd	70 mL																		
Powdered sugar	170 g																		
Egg	1 no.																		
Vanilla essence	1/4 tsp																		
CA-4 Chocolate® Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin* & Low Rack	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr> <tr><td>Baking powder</td><td>1/4 tsp</td></tr> <tr><td>Cocoa powder</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr> <tr><td>Powder sugar</td><td>170 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr> <tr><td>Vanilla essence</td><td>1/4 tsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & cocoa powder together. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all beat well. 4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. 5. Select menu & press start. (Preheat process) 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. बाजल में दही और चीनी अच्छी तरह फैट ले ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाजल में ऑडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फैट ले। 2. मैदा, बीकिंग पाउडर और कॉको पाउडर को एक साथ छान लें। 3. अब मैदा मिश्रण को फैटी हुई दही में डालें और उसमें फैटे हुए ऑडे को भी डालें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैट दें। 4. मैटल कैंटिंग टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्ट फैलाएं और कें कें मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. मैन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (स्रीहीट की प्रक्रिया) 6. बीप सुनाई देने पर कैंटिंग टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	1/4 tsp	Cocoa powder	50 g	Curd	70 mL	Powder sugar	170 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	1/4 tsp
For	0.3 kg																		
Maida	110 g																		
Baking powder	1/4 tsp																		
Cocoa powder	50 g																		
Curd	70 mL																		
Powder sugar	170 g																		
Egg	1 no.																		
Vanilla essence	1/4 tsp																		

©Do not put anything in the oven during Preheat mode. स्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु औवन के अन्दर न रखें।

*Refer Pg. 61 Fig. 2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions														
CA-5 Vanilla® Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin & Low Rack*	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr> <tr><td>Baking powder</td><td>1/4 tsp</td></tr> <tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr> <tr><td>Powdered sugar</td><td>170 g</td></tr> <tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr> <tr><td>Vanilla essence</td><td>1/4 tsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder together. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. 4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. 5. Select menu & press start. (Preheat process) 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. बाउल में दही और बीमी अच्छी तरह फैट लें ताकि हल्की और ज्ञागदार हो जाए। दूसरे बाउल में बंदू और बरीला एसेन्स अच्छी तरह फैट लें। 2. मैदा और बीकिंग पाउडर को एक साथ छान लें। 3. अब मैदा मिश्रण को फैटी हुई दही में डालें और उसमें पैटे हुए बंदू को को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैट दें। 4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर ऐपर की पर्ट फ्लाइं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. मेयू चुनकर स्टार्ट दवाएं। (ब्रीहीट की प्रक्रिया) 6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दवाएं। 	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	1/4 tsp	Curd	70 mL	Powdered sugar	170 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	1/4 tsp
For	0.3 kg																
Maida	110 g																
Baking powder	1/4 tsp																
Curd	70 mL																
Powdered sugar	170 g																
Egg	1 no.																
Vanilla essence	1/4 tsp																

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

*Refer Pg. 61 Fig. 2

Utility Corner

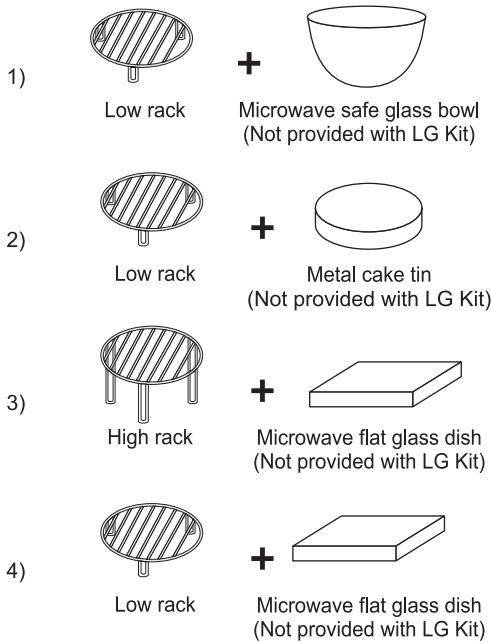
युटीलिटी कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions											
UC-1	Keep Warm	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : <ol style="list-style-type: none"> Any cooked food with cover (Rice, Daal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start. विधि : <ol style="list-style-type: none"> दका हुआ कोई भी वर्जन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 											
UC-2	Steam Clean	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : <ol style="list-style-type: none"> Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select menu & press start. When beeps, wipe out with clean napkin. Press start. Again wipe out. Take out the plug. विधि : <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी लें और उसमें सिरका या नींबू रस डाल लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर साफ नैप्किन से पोछें। स्टार्ट दबाएं। दबारा से पोछें और लग बाहर निकाल लें। 											
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : <ol style="list-style-type: none"> Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) Take in MWS bowl, select menu & weight and press start. When beeps, turn the food. Press start. विधि : <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू चुनें वर्जन चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं। 											
UC-4	Defrost Non Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : <ol style="list-style-type: none"> Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) Take in MWS Bowl, select menu & weight and press start. When beeps, turn the food. Press start. विधि : <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वर्जन चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं। 											
UC-5	De-humidification	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : <ol style="list-style-type: none"> In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and press start. विधि : <ol style="list-style-type: none"> खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 											
UC-6	Flavoured Yoghurt®	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Low rack*	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.6 kg</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>200 mL</td> </tr> <tr> <td>Milkmaid</td> <td>100 mL</td> </tr> <tr> <td>Fresh cream</td> <td>200 mL</td> </tr> <tr> <td>Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)</td> <td>As per choice (1/2 tsp)</td> </tr> </table> Method : <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. Select menu & press start. (Preheat process) When beeps, keep the MWS glass bowl on low rack & keep it in microwave. Press start. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in refrigerator for 1 hour. <p>Note : In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving.</p> विधि : <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियाँ मिला लें। चिकना होने तक अच्छी तरह पैटें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो ईक पर रखें और किर इसे माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद बाहर निकाल लें और कमरे के तापमान तक आने दें। फिर 1 घंटे के लिए ऐफिजरेटर में रख दें। <p>नोट : यदि आप स्ट्रॉबेरी एसेन्स इस्टेमाल कर रहे हैं तो योगर्ट को रंगीन बनाने के लिए एक चुटकी गुलाबी खाद्य रंग डालें। अनन्नास योगर्ट के लिए परोसते समय उसमें अनन्नास की स्ट्राइप्स डालें।</p>	For	0.6 kg	Curd	200 mL	Milkmaid	100 mL	Fresh cream	200 mL	Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)	As per choice (1/2 tsp)	
For	0.6 kg														
Curd	200 mL														
Milkmaid	100 mL														
Fresh cream	200 mL														
Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)	As per choice (1/2 tsp)														

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु आवन के अन्दर न रखें।

*Refer Pg. 61 Fig. 1

Usage of Accessories/Utensils



List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Spices

English Name	Hindi Name
Ajinomoto	अजीनोमोटो
Asafoetida	हींग
Basil	तुलसी
Bay Leaf	तेजपत्ता
Cardamom , black	मोटी ईलाइची
Cardamom , green	छोटी ईलाइची
Carom seeds	अजवाईन
Cinnamon	दालचीनी
Cloves	लौंग
Coriander Seeds	साबुत धनिया
Cumin seeds	जीरा
Dry Mango Powder	अमचूर
Dry red chilli	सूखी साबुत लाल मिर्च
Fennel	सैंफ
Fenugreek leaves, dried	कसूरी मेथी
Fenugreek seeds	मेथी दाना
Mustard seeds	सरसों, राई
Nutmeg	जायफल
Oregano	ओरेगॉनो
Pepper	काली मिर्च
Pomegranate seeds, dried	अनादाना
Poppy seeds	खस खस
Red Chilli	लाल मिर्च
Salt	नमक
Turmeric	हल्दी

Vegetables

English Name	Hindi Name
Amaranth	चावली
Baby corn	बेबीकॉर्न
Bittergourd	करेला
Bottlegourd	घीया
Brinjal/Eggplant	बैंगन
Broccoli	हरी फूलगोभी
Cabbage	पत्ता गोभी / बन्द गोभी
Capsicum	पिमला मिर्च

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Cauliflower	Phool Gobhi	फूल गोभी
Carrot	Gajar	गाजर
Celery	Ajmod	अजमोद
Cluster Beans	Gavar Ki Fali	गवार की फली
Coriander leaves	Hara Dhania	हरा धनिया
Cucumber	Kheera	खीरा
Curry leaves	Curry Patta	करी पत्ता
Drumsticks	Drumsticks	ड्रमस्टिक
French beans	France beans	फ्रान्स बिन्स
Garlic	Lehsun	लहसुन
Ginger	Adrak	अदरक
Lady Finger	Bhindi	भिन्डी
Lemon	Nimbu	नींबू
Lemon Grass	Lemon Grass	लेमन ग्रास
Lime	Nimbu	नींबू
Mint	Pudina	पुदीना
Mushroom	Kukurmutta	कुकुरमुत्ता
Olives	Jaitun	जैतून
Onion	Pyaz	प्याज
Parsley	Ajmoda	अजमोदा
Potato	Aloo	आलू
Peas	Hari Matar	हरी मटर
Radish	Mooli	मूली
Red Pumpkin	Lal Kaddu	लाल कद्दू
Spinach	Palak	पालक
Spring Onion	Hari Pyaz	हरी प्याज
Tomato	Tamatar	टमाटर
Turnip	Shalgam	षलगम
Chenopodium leaves	Bathua	बथुआ
Zucchini	Torai	तोरी

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Fruits

English Name	Hindi Name
Apple	Seb
Coconut	Nariyal
Grapes	Angoor
Mango	Aam
Pineapple	Anannas
Pomegranate	Anaar
Raw Banana	Kacha Kela

Cereals

English Name	Hindi Name
Flattened Rice	Poha
Oats	Jaei
Puffed Rice	Murmura
Refined wheat Flour	Maida
Rice	Chawal
Sago	Sabudana
Semolina	Suji
Whole wheat broken	Daliya
Wheat Four (whole)	Gehun ka Atta

Pulses

English Name	Hindi Name
Bengal Gram Dal	Chana Dal
Bengal Gram flour	Besan
Black Gram Dal	Urad Dal
Green Gram Dal(Dehusked)	Moong Dal (Dhuli)
Kidney Beans	Rajma
Lentils,(Dehusked)	Masoor Dal (Dhuli)
Red Gram Dal	Arhar/Tuvar Dal
Soyabean	Soyabean

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Dry Fruits

English Name	Hindi Name
Almonds	Badam
Cashewnuts	Kaju
Pistachio	Pista
Raisins	Kishmish
Walnuts	Akhrot

Fats & oils

English Name	Hindi Name
Butter	Makhan
Ghee	Ghee
Oil	Tel
Olive Oil	Jaitun Ka Tel
Mustard Oil	Sarson Ka Tel

Miscellaneous

English Name	Hindi Name
Bread crumbs	Bread crumbs
Cornflour	Cornflour
Coffee	Coffee
Cottage cheese	Paneer
Curd	Dahi
Eggs	Ande
Honey	Shahed
Jaggery	Gud
Khoa	Khoa
Milk	Doodh
Powdered Sugar	Bura
Sugar	Cheeni
Tamarind	Imli
Tea	Chai
Saffron	Kesar
Sprouts	Ankur
Vinegar	Sirka

To Clean Your Oven / अपने ओवन को साफ करना

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners.

The multi cook tawa (model specific) can be washed by hand or in the dishwasher.

ओवन के भीतरी हिस्से को साफ रखें

खाने के टुकड़े या तरल पदार्थों के छींट दीवारों पर और सील तथा दरवाजों के बीच की सतह पर यिपक जाते हैं। एक गीले कपड़े से इसको तुरंत साफ करना आवश्यक है। ये खाने के छोटे टुकड़े और तरल पदार्थों की बूंदे माइक्रोवेव की ऊर्जा को अवशोषित कर लेते हैं और इस तरह खाना बनने का समय लंबा हो सकता है। दरवाजे और खांचों के बीच गिरे हुए इन खाने के टुकड़ों को गीले कपड़े से साफ करें। टाइट सील के लिए यह सफाई रखनी बहुत जरूरी है। तैलीय छींटों को हटाने के लिए साबुन से भीगा हुआ कपड़ा इस्तेमाल करें और उसके बाद उसे धो कर सुखा लें। कठोर डिटरजेंट का इस्तेमाल न करें।

मल्टी कुक तवा (मॉडल विशेष) को हाथों से या डिशवाशर में धोई जा सकती है।

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

ओवन का बाहरी हिस्सा साफ रखें

साबुन और साफ पानी से इसके बाहरी हिस्सों को साफ करें और मुलायम कपड़े या पेपर टॉवल से इसे पोंछ कर सुखाएं। ओवन के भीतर इसके काम करने वाले हिस्सों को टूट-फूट से बचाने के लिए पानी को हवा आने वाले रस्तों पर जमा न होने दें। कंट्रोल पैनल को साफ करने के लिए दरवाजा खुला ही रखें ताकि कहीं गलती से ओवन चालू न हो जाए। फिर इसे एक गीले कपड़े से साफ करके सुखे कपड़े से पोंछ दें। सफाई के बाद STOP/CLEAR बटन दबाए।

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humid conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

अगर दरवाजे के बाहर या भीतर भाप इकट्ठी हो जाए तो एक मुलायम कपड़े से पैनल को पोंछ दें। बहुत नमी हो जाने पर ओवन के संचालन के कारण ऐसा हो सकता है यह कोई ओवन की खराबी नहीं है।

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDER OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाजे और उनकी सील साफ रखी जानी चाहिए। गर्म साबुन वाला पानी लेकर पूरी तरह से धोएं और फिर सुखाएं।

स्टील और प्लास्टिक के नुकीले पैड्स और वर्सीनिंग पाउडर का इस्तेमाल न करें। गीले कपड़े से नियमित रूप से पोंछने से आप धातु के हिस्सों को ठीक रख सकते हैं।

5 Do not use steam cleaners.

स्टीम व्लीनर्स का प्रयोग न करें।

6 Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel with wet cloth or spray water on control glass to clean. If it is not unplugged, this product can be operated by touching the START/Add 30 secs button.

गीले कपड़े से कंट्रोल पैनल को साफ करते समय या कंट्रोल ग्लास को साफ करने के लिए स्प्रे करते समय अपने ओवन को बिजली के सॉकेट से अलग करें। अगर आप ऐसा नहीं करते हैं तो START/Add 30 secs बटन को छूने मात्र से यह स्टार्ट हो सकता है।

QUESTIONS & ANSWERS / प्रश्न और उत्तर

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.

आमतौर पर पूछे जाने वाले सवाल	जवाब
तब क्या करें जब ओवन की बत्ती न जले?	ओवन की बत्ती के न जलने के कई कारण हो सकते हैं—जैसे कि या तो बल्ब खराब हो गया है या कनेक्शन में कोई गड़बड़ी आ गई है।
क्या दरवाजे के पारदर्शी स्क्रीन से माइक्रोवेव ऊर्जा बाहर आ सकती है?	नहीं। उनसे प्रकाश तो बाहर आ सकता है माइक्रोवेव ऊर्जा नहीं।
जब भी कंट्रोल पैनल का कोई बटन छुआ जाता है तो बीप की ध्वनि से आपको यह पता चलता है की सेटिंग सही चल रही है।	बीप की ध्वनि से आपको यह पता चलता है की सेटिंग सही चल रही है।
अगर गलती से ओवन को खाली ही चला दिया जाए तो क्या इसमें गड़बड़ी आ सकती है?	हाँ, इसलिए इसे कभी भी खाली नहीं चलाइये।
कभी कभी अंडे क्यों तड़क कर फट जाते हैं?	जब भी अंडे को भूना, तला या पकाया (पोच) जाता है तब अन्दर भाप बनने से इसका योंक फट सकता है। इससे बचने के लिए इसको बनाने से पहले इसके योंक में एक छेद कर देना चाहिए। माइक्रोवेव के भीतर कभी भी अंडों को शैल के साथ न रखें।
माइक्रोवेव कुकिंग हो जाने के बाद कुछ रुकने के क्यों कहा जाता है?	माइक्रोवेव कुकिंग के खुत्तम हो जाने के बाद भी खाना अन्दर ही अन्दर पकता रहता है तो थोड़ा रुक जाने पर वह पकने का कार्य तब तक समाप्त हो जाता है। इस समाप्तने में लगन वाला समय अन्दर रखे खाने की गहनता पर निर्भर करता है।
कुकिंग गाइड में जैसा लिखा होता है उतनी तेज़ी से ओवन में खाना क्यों नहीं पकता?	ध्यान से दुबारा अपनी कुकिंग गाइड को पढ़ें कि कहीं उसके कदम दर कदम निर्देशों के पालन में आपसे कोई भूल तो नहीं हुई? और इस तरह देखें कि और क्या कारण हो सकते हैं जिससे आपको अधिक समय लग गया। इसमें लिखे गए समय की सीमा का उद्देश्य आपके खाने को अधिक पक जाने से बचाना है। खाने के रूप रंग और आकार में विविधता से इसके निमाण में भी उसी अनुसार समय कम या अधिक लगता है। आप अपनी समझ के मुताबिक पकने वाले समय का सही अनुमान करें जैसा कि आप अपने पारंपरिक प्रेशर कुकर के साथ करती हैं।

Two Recipe for starters /

नवसिखियों के लिए दो व्यंजन विधियां

NOTE : The time variation during cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food menu
ध्यान दें: इस भोजन में लगने वाला समय इसके तत्वों, इसके बनाने की प्रणाली और यह किस वर्ग का भोजन है – इन पर निर्भर करेगा।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

1. Place the raw papad at the centre of Glass Tray, as shown in the picture above.
2. Select Micro-100% Power Level and Cook time. Press START/ Add 30 secs
3. After Papad cooking give standing time of 30-45 seconds.

To Cook Multiple Papads :

*Place Multiple papads over one another, as shown in the picture above.

Crispy Papad :

1. Press START/Add 30 secs once without papad.
2. Sprinkle little water or oil over the papad.
3. After beep, place the papad at the centre and press START/Add 30 secs.

*Note : The cooking time may vary –

- a. As per the composition of the papad material.
- b. As per the Quantity of papad used.

1



1. भुजे हुए पापड़

निर्माण करने की विधि:

पापड़:

1. ऊपर दिखाए गए चित्र के अनुसार ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रख दें।
2. 100 प्रतिशत पावर लिमिट और कुकिंग का टाइम सेट करें।
START/Add 30 secs दबाएँ।
3. पापड़ के पकने के बाद 30–45 सेकेंड तक ओवन में ही रखा रहने दें।

एक से ज्यादा पापड़ों का निर्माण करने के लिए:

* ऊपर चित्र में दिखाए अनुसार इनको एक के ऊपर एक इस तरह से जमायें।

कुर्कुरे पापड़:

1. बिना पापड़ के START/Add 30 secs एक बार दबाएँ।
2. पापड़ पर थोड़े पानी या तेल के छीटें मारें।
3. बीप के बाद पापड़ अदर बीच में रख कर START/Add 30 secs दबाएँ।

*ध्यान रहें: पापड़ के भूनने का समय बदल भी सकता है।

- अ. पापड़ के निर्माण में लगने वाले तत्वों के संयोजन पर यह निर्भर करेगा।
- ब. पापड़ की मात्रा पर भी लगने वाला समय निर्भर करता है।

2

2. POP CORN : Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use secs to START/Add 30 secs set 3~4 minutes or set time as instructed on the packed. Remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

Note : Attend popping process carefully. Do not overheat as it may cause fire.

2

2. पॉपकॉर्न्स: ग्लास ट्रे पर पॉपकॉर्न्स का बैग सही तरह से रख दें. पैकेट के निर्देशन अनुसार। START/Add 30 secs दबा कर तीन से चार मिनट का टाइम सेटकर दें या फिर पैकेट के निर्देशन अनुसार। बीप की आवाज के बंद हो जाने पर आप पॉपकॉर्न्स का बैग बाहर निकाल लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने दीवारों से न टकराएँ।

नोट: पॉप होने की प्रक्रिया पर नजर रखें। ओवरहीट न होने दें क्योंकि इसके परिणाम स्वरूप आग लग सकती है।

Plug wiring information / प्लग वायरिंग इनफोरमेशन

This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes

BLACK ~ Neutral

RED ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLACK must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored RED must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{1}{2}$.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

चेतावनी

इस उपकरण को अर्थिंग से अवश्य जोड़ें

मुख्य पावर कोर्ड के तार के रंग इस तरह के होने चाहिए:

काला — न्यूट्रल

लाल — लाइव

हरा और पीला — अर्थिंग

ओवन के मुख्य पावर कोर्ड के तार के रंग आपके प्लग में दिए गए तारों के रंग से अलग भी हो सकते हैं और तब इस तरह से चलना होगा:

काले रंग के तार को टर्मिनल से जिस पर N लिखा है या जिसका रंग काला है, से जोड़ा जाना चाहिए।

लाल रंग के तार को टर्मिनल से जिस पर L लिखा है या जिसका रंग लाल है, से जोड़ा जाना चाहिए।

हरा और पीला या हरे के तार को टर्मिनल से जिस पर E या $\frac{1}{2}$ चिन्ह लिखा है से जोड़ना चाहिए।

अगर सप्लाई कोर्ड में टूट-फूट आ गई हो तो इसे निर्माता या सर्विस एजेंट के माध्यम से दूसरी मगा ली जाए ताकि परेशानी और खतरे से बचा जा सके;

