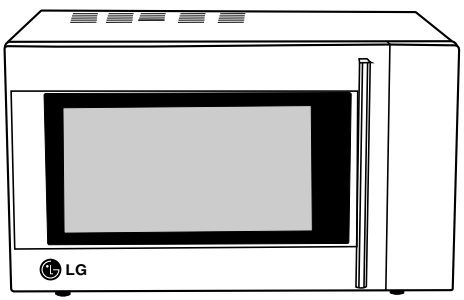
India's No.1
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good

Owner's Manual

Please read this manual carefully and thoroughly before operating this unit.

MG-7040NWR



LG 24 x 7 CALL CENTER OPERATIONS

CALL 1800-180-9999 (Toll Free)

SMS 5757554 (Send SMS)

CLICK www.lgindia.com

lgservice@lgindia.com

Contents / विषय सूची

Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ	3
Unpacking & Installing/How the Microwave works / अवन को खोलना व लगाना/अवर की कार्य प्रणाली	4
Control Panel/Child Lock / कन्ट्रोल पैनल/चाइल्ड लॉक	5
Micro Power Cooking & Power Level / माइक्रो पावर द्वारा भोजना पकाना / पावर स्तर	6
Food characteristics & Microwave Cooking / भोजन की विशिष्टताएँ व माइक्रोवेव द्वारा भोजन पकाना	7
Two stage Cooking/Grill Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना/ग्रिल कुकिंग	8
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना	9
Quick Start/ Various Cook Functions / क्विक स्टार्ट/ विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	10
NUTRI CARE /न्यूट्री केअर Health Plus / Soup / Continental / हैल्थ प्लस / सूप / कॉन्टीनेन्टल	11~17
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	18~24
Sweet Corner / स्वीट कॉर्नर	25~28
Breakfast / ब्रेकफास्ट	29~33
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द	34~37
Tandoor Se.. / तन्दूर से ..	38~42
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर	43
Rotisserie/Two recipes for starter / रोटेसरी/नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	44
Clean your Oven/Cookware used in Microwave / अवन को साफ करना/माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन	45
Plug Wiring Information/Technical Specifiations / प्लग-तार के बारे में सूचना व तकनीकी विशिष्टताएँ	46
List of Authorised Service Centers / अधिकृत सर्विस केन्द्रों की सूची	

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

   अवन के दरवाजे, नियन्त्रण पैनल, सुरक्षा ताले या किसी भी दूसरे भाग से छेड़खानी न करें, मरम्मत न करें या तालमेल(adjustment) बैठाने का प्रयत्न न करें। मरम्मत व सर्विस किसी कुशल तकनीशियन से ही करायें।

2. Do not operate the oven when empty (except Pre-heat Mode). 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.

   अवन को कभी खाली न चलायें (Pre-heat Mode के अलावा)। जब अवन का प्रयोग न कर रहे हों, तो एक काँच के गिलास में पानी भर कर, अवन के अन्दर रख दें। अन्जाने में अवन चालू हो जाने पर पानी माइक्रो तरंगों की ऊर्जा को सोख (absorb) लेगा।

3. Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven.

   अवन के दरवाजे में झाड़न, नैपकिन, तौलिया आदि की रुकावट होने पर अवन कभी न चलाये।।

4. Do not use recycled paper products.

   अवन में कागज या अखबारों के उत्पादनों का कभी प्रयोग न करें।

5. **Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking.**

   भोजन पकाने के तुरन्त बाद ही काँच की ट्रे को पानी के नीचे न रखें।

6. 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.

   अवन रखते समय इस बात का विशेष ध्यान रखें कि अवन का बाहरी किनारा, टेबल सतह केग किनारों से कम से कम **8 cm** अन्दर हों।

7. Do not cook eggs in their shell.

   अण्डों को छिलके समेत न पकायें।

8. Do not attempt deepfat frying in your oven.

   अवन में तलने का प्रयत्न न करें।

9. Remove the plastic wrapping from food before defrosting.

   डिफ्रॉस्टिंग से पहले भोजन पर लगाया गया प्लास्टिक का आवरण (cling film) हटा दें।

10. If smoke is observed, switch off or disconnected the oven from the power supply and keep the oven door closed.

    अवन में से धुँआ निकलने पर उसका सम्बन्ध बिजली से काट दें और दरवाजा बन्द रखें।

11. Only allow children 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.

    बच्चों को अपनी निगरानी के बिना, अवन तभी प्रयोग करने दें, जब उन्हें सारे निर्देश पूरी तरह से समझा दिये गये हों। बच्चा अवन का उपयोग पूरी सावधानी से करेगा और खतरों से बचा रहेगा।

12. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers.

    तरल खाद्य पदार्थ कभी भी बन्द डिब्बों में गर्म न करें।

13. Always use gloves when removing dish from oven.

    डिश को अवन से बाहर निकालते समय दस्तानों का इस्तेमाल करें।

14. Do not cover the ventillation slots.

    वेन्टीलेशन स्लोट्स को न ढकें।

15. Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. (refer Cookware Selection Table at page 16)

    माइक्रोवेव अवन में कभी भी ऐसे बर्तनों का प्रयोग न करें जो धातु के बने हों या उनमें धातु किसी भी रूप में इस्तेमाल की गई हो। (कृपया पेज 16 पर कुकवेअर सलैक्शन टेबल देखें)

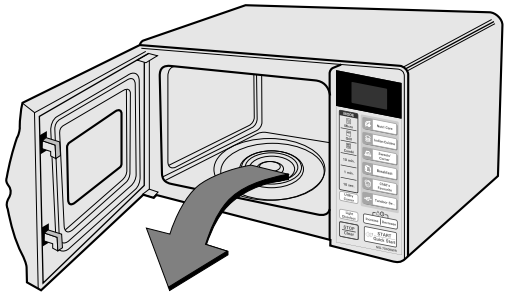
Warning/ चेतावनी

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिये ढक कर अवश्य छोड़ दें। भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच अवश्य कर लें। बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें।

Unpacking & Installing / अवन को खोलना व लगाना

1. Unpack your oven and place it on a flat level surface.
अवन को डिब्बे में से निकाल कर एक समतल (flat) सतह पर रखें।



2. Place the oven on the levelled location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30 cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm 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.
अवन को इच्छित ऊँचाई पर रखें जो लगभग 85 से.मी. से अधिक ऊँचाई हो, परन्तु 30 से.मी. ऊपर और 10 से.मी. जगह पीछे अवश्य छोड़ी गई हो ताकि हवा का घुमाव सही रूप से हो सके। अवन की बाहरी भाग, सतह के किनारों से कम से कम 8 से.मी. अन्दर की ओर हो ताकि अवन के उलटने का भय न हो। हवा की निकासी का मार्ग, अवन की ऊपरी-बाहरी सतह पर बनाया गया है। इस मार्ग के अवरुद्ध होने पर अवन को क्षति पहुँच सकती है।

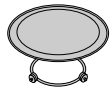


HIGH RACK / 'हाई' रैक

3. Plug your oven into a standard household socket. Switch on all the icons glow. Press Stop button, ⁝ glows. If your oven does not work properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.
अवन का प्लग किसी सामान्य घरेलू सॉकेट में लगायें। स्विच दबायें, सारे चिन्ह उज्जवलित हो जाएंगे। Stop बटन दबायें, ⁝ चिन्ह आएगा। यदि आपका अवन सही रूप से काम न कर रहा हो, तो उसका प्लग निकाल कर दोबारा सॉकेट में डालें।

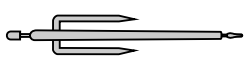


METAL TRAY / मैटल ट्रे

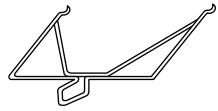


ROTATING RING
रोटेटिंग रिंग

4. Open your oven door by pulling the DOOR HANDLE. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.
अवन-द्वार खोलने के लिये "डोर हैण्डल" का प्रयोग करें। घूमने वाली रिंग को अवन में रखें और उसके ऊपर ग्लास/काँच की गोल ट्रे रखें।



ROTESSERIE BAR
रोटेसरी बार



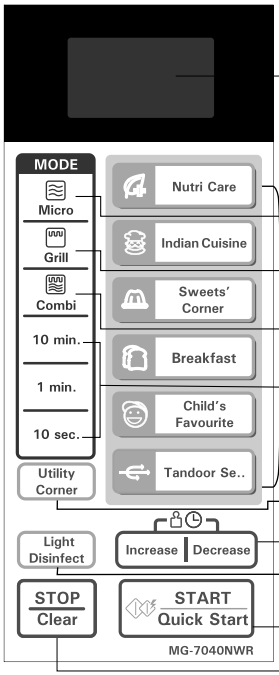
ROTESSERIE BAR HANDLE
रोटेसरी बार हैन्डिल

How the Microwave Oven works / माइक्रोवेव अवन की कार्य प्रणाली

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

सूक्ष्म तरंगें एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकाश तरंगों के समान गति होती हैं। सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालित होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं। परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रोन (magnetron) इस प्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके। मैग्नेट्रोन को दी गई विद्युत तरंगों की ऊर्जा में परिवर्तित हो जाती है।

Control Panel / कन्ट्रोल पैनल



Display Panel / डिस्प्ले पैनल

To cook food with 5 levels of Microwave Power.
माइक्रोवेव पॉवर के 5 स्तरों पर खाना बनाने के लिए।

Makes food Brown & Crisp / खाने को भूरा और कुरकुरा बनाता है।

Cooks with Micro & Grill function simultaneously. /
माइक्रोवेव एवं ग्रिल क्रियाओं द्वारा साथ-साथ खाना पकाता है।

Set Cook Time at multiples of (10 min / 1 min / 10 sec).
प्रति (10 मि. / 1 मि. / 10 से.) के अन्तराल पर खाना पकाने का समय निर्धारित करें।

To select and cook preset recipes at different weights.
खाने के विभिन्न वजनों पर आधारित पूर्व निश्चित व्यंजनों को चुनने और पकाने के लिए।

To set Keepwarm, steam clean and auto defrost (Veg. & Non veg.) functions.
कीपवार्म, स्टीम क्लीन एवं ऑटोडिफ्रॉस्ट (वेज तथा नॉन वेज) कार्यों को सैट करने के लिए।

Increase/decrease Weight/Time/Temp. during Cook Process.
खाना बनाने के दौरान वजन/समय/तापमान कम या ज्यादा करता है।

To sterilize the Microwave safe glass utensils & clean the cavity.
माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त करने और केविटी साफ करने के लिए।

'Start' begin Cook operations,
'स्टार्ट' खाना बनाने की प्रक्रिया शुरू करता है।

To Stand By / Stop Cook functionality
'स्टैण्ड बाई' खाना बनाने की प्रक्रिया को रोकता है।

Child Lock / चाइल्ड लॉक

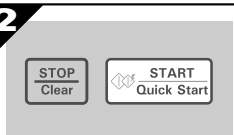
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door !
आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी द्वार अवश्य खोल पायेगा।

1



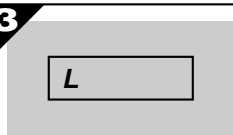
Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबायें।

2



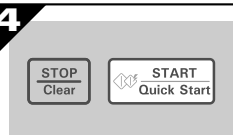
Press and hold STOP/ CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds.
STOP/CLEAR बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और 'बीप' न सुनाई दे।
The CHILD LOCK is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।
The time will disappear on the display if you have set the clock.
यदि घड़ी की 'सैटिंग' की हुई है तो 'पैनल' पर समय अदृश्य हो जायेगा।

3



"L" appears on the display to let you know that CHILD LOCK is set.
पैनल पर "L" आएगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।

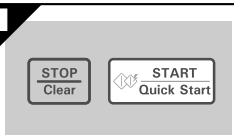
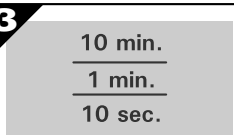
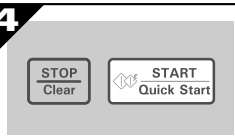
4



To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.
चाइल्ड लॉक को खोलने के लिये STOP/CLEAR तब तक दबा कर रखें जब तक "L" अदृश्य न हो जाये और बीप सुनाई न दें। आपका सुरक्षा ताला अब खुल गया है।

Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग प्रणाली

Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the MICRO key will select a different power level.
आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं। उच्चतम पावर स्तर का चुनाव स्वतः ही हो जाता है, परन्तु बार-बार 'माइक्रो' बटन दबा कर विभिन्न पावर स्तरों का चुनाव किया जा सकता है।

1	2	3	4
			
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) *Refer Power Level Table given below.* माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें। *नीचे दी गई Power Level Table देखें।*	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Press Start Start दबाएं।

Power Level / पावर स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking
आपका माइक्रोवेव अवन 5 पावर स्तरों से लैस है ताकि भोजन आपके अनुकूल व इच्छानुवार पक सके।
नीचे दी गई सारणी में खाद्य पदार्थों के नाम व भोजन पकाने के उपयुक्त पावर स्तर दिये जा रहे हैं।

POWER **पावर**	**Press MICRO button** **माइक्रो बटन दबायें**	**USE** **प्रयोग**	**% Wattage** **% वाटेज़**
HIGH MAX उच्चतम	1 times बार	★ Boil Water / पानी उबालना ★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना ★ Cook tender cuts of meat / माँस के नर्म टुकड़े पकाना	P-HI/900W/HI/100%
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	2 times बार	★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना ★ Roast meat and poultry / माँस व मुर्गा भूनना ★ Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना ★ Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों	P-80/720W/MED-HI/80%
MEDIUM मध्यम	3 times बार	★ Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना ★ Prepare eggs / अण्डे पकाना ★ Cook custard / कस्टर्ड पकाना ★ Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना	P-60/540W/MED/60%
DEFROST/ MEDIUM LOW डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	4 times बार	★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना ★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलना ★ Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना	P-40/360W/MED-LOW/40%
LOW न्यूनतम	5 times बार	★ Soften butter & cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना ★ Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना ★ Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना	P-20/180W/LOW/20%

Factors which affect Microwave in the following stages of cooking
पाक विधि के निम्नलिखित स्तरों पर माइक्रो तरंगों को प्रभावित करने वाले कारक

I. BEFORE COOKING

1. **Density of food / खाद्य पदार्थों का घनत्व**
   Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
   हल्के व रंध्रों (pores) वाले भोजन को, जैसे केक, ब्रेड आदि, पकने में कम समय लगता है, परन्तु अधिक घनत्व वाले भारी खाद्य पदार्थों जैसे 'रोस्ट' और 'कैसरोल' आदि में अधिक समय लगता है।
2. **Height of food / खाद्य पदार्थों की ऊँचाई**
   The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.
   खाद्य पदार्थों के बड़े टुकड़ों के ऊपरी किनारे, विशेषकर माँस के, नीचे के भाग से, कम समय में पक जाते हैं।
3. **Bone and fat content of food / खाद्य पदार्थों में वसा (fat) व हड्डी की मात्रा**
   Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat.
   हड्डियाँ उष्मा संचालित करती हैं और वसा (fat) पकने में, माँस से कम समय लेता है।
4. **Quantity of food / खाद्य पदार्थ की मात्रा**
   The more food you place in the oven, the longer the cooking time.
   अवन में रखी गई भोजन की मात्रा जितनी बढ़ेगी उतनी भोजन पकने के समय में वृद्धि होगी।
5. **Shape of food / खाद्य पदार्थ का आकार-प्रकार**
   Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction.
   माइक्रो तरंगें भोजन को केवल 2 cm अन्दर तक ही भेद सकती हैं। इससे मोटा या चौड़ा खाद्य पदार्थ, बाहरी सतह के निकट वाले खण्डों से संचालित उष्मा द्वारा ही पकता है। खाद्य के केवल बाहरी किनारे ही माइक्रो तरंगों की ऊर्जा से पकते हैं, बाकी का भाग उष्मा के संचालन द्वारा ही पकता है।

II. DURING COOKING

1. **Covering / आवरण**
   A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly.
   ढक्कन, भाप व उष्मा को अन्दर ही रोक कर रखता है। इससे भोजन जल्दी पकता है।
2. **Browning / भूरा या कुरकुरा करना**
   Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat.
   माँस या मुर्गे के टुकड़े, जिन्हें 15 मि० से अधिक समय के लिये पकाया गया हो, अपनी ही चर्बी में भूरे हो जायेंगे।
3. **Arranging and spacing / भोजन को तरतीब से रखना व खाली स्थान छोड़ना**
   It will heat more evenly if if placed in the oven on equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.
   समरूप से गर्म करने के लिये, अवन में समान दूरी पर गोलाई में रखें। भोजन को कभी भी ढेरी के रूप में न रखें।
4. **Stirring / हिलाना**
   Stir in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.
   ऊष्मा को फैलाने और पुनर्वितरित करने के लिए खाने को हिलाएं। हमेशा बाहर से अंदर की तरह छोलना चाहिए क्योंकि बाहर का पदार्थ पहले गर्म होता है।
5. **Turning over / पलटना**
   Large, tall foods such as roots and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly.
   खाने के बड़े और लम्बे टुकड़ों जैसे जड़ें एवं सम्पूर्ण चिकन; को पलट कर भूनने से समानता लाई जा सकती है।
6. **Shielding / ढकना**
   Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking.
   एल्यूमीनियम फॉइल का इस्तेमाल पदार्थ के जलने को बचाती है।

III. AFTER COOKING

1. **Standing time / स्टेण्डिंग टाइम**
   Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.
   व्यंजन पकने के बाद 3 से 10 मिनट ढककर रखना पकने की प्रक्रिया समाप्त करने में मदद करता है। इस अवधि को स्टैण्डिंग टाइम कहते हैं। यह व्यंजन के रूप को बरकरार रखने में मददगार होता है।

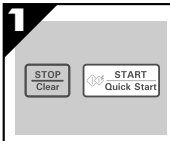
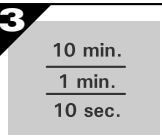
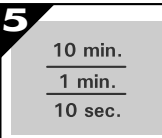
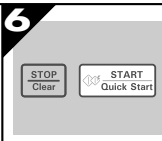
Two stage Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना

During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press START and the cooking stage will continue.
दो चरणों में भोजन पकाते समय आप अवन खोल कर भोजन जाँच सकते हैं। अवन का द्वार बन्द करें और 'स्टार्ट' दबा दें। भोजन पकाने की प्रक्रिया पुनः आरम्भ हो जायेगी।

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.
चरण 1 समाप्त होने पर बीप बजेगी और चरण 2 शुरू हो जाएगा।

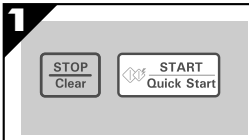
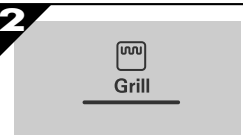
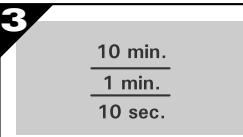
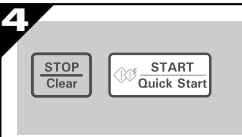
Should you wish to clear the programme press STOP/CLEAR twice.
यदि आप निर्देश मिटाना चाहें तो STOP/CLEAR दो बार दबा दें।

e.g. Kheer (Rice 50g, Milk 2 cup, Sugar 3 tsp.) / उदाहरण के लिए खीर (चावल *50* ग्रा, दूध *2* कप, चीनी *3* चम्मच)

1	2	3	4	5	6
					
Press Stop/Clear Stop/Clear दबाएं।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Press Start Start दबाएं।
	For making Kheer (Set Power Level P-HI) *खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-HI पर सैट करें।*	*For making Kheer (Set Cook Time 6:00 Min)* *खीर बनाने के लिए 6:00 मि. का समय सैट करें।*	*For making Kheer (Set Power Level P-60)* *खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-60 पर सैट करें।*	*For making Kheer (Set Cook Time 12:00 Min)* *खीर बनाने के लिए 12:00 मि. का समय सैट करें।*	
	STAGE - 1		**STAGE - 2**		

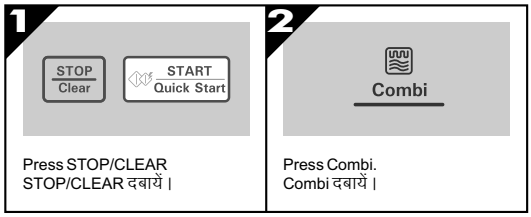
Grill Cooking / ग्रिल द्वारा भोजन पकाना

This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.
इस मशीन में 'क्वार्ट्ज ग्रिल' का प्रयोग किया गया है जिसे पहले से गर्म करने की कोई आवश्यकता नहीं होती।
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.
यह ग्रिल आपके खाद्य पदार्थों को शीघ्र भूरा व कुरकुरा कर देगी।
The grill rack can be used in two positions - high or low, depending on food type and size.
ग्रिल रैक आप दो स्थितियों में प्रयोग कर सकते हैं – लो या हाई। इसका चयन खाद्य पदार्थों के आकार-प्रकार पर निर्भर करेगा।
The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.
ग्रिल कुकिंग करते समय ग्रिल रैक (हाई) अवश्य प्रयोग करें।

1	2	3	4
			
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Press Grill mode ग्रिल मोड दबाएं।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Press Start Start दबाएं।

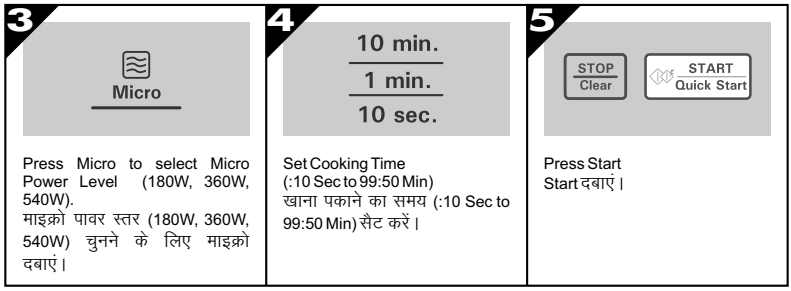
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time alternately. This generally means it takes less time to cook your food.
आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।
You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.
आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

GRILL COMBINATION / ग्रिल कॉम्बिनेशन



Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबायें।

Press Combi.
Combi दबायें।



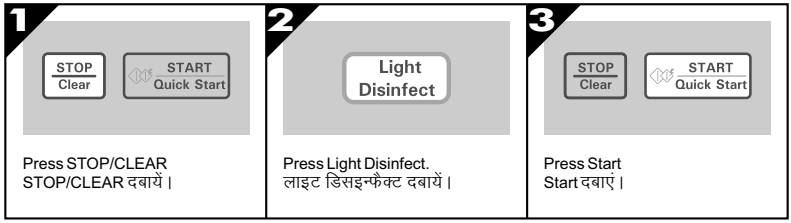
Press Micro to select Micro Power Level (180W, 360W, 540W).
माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W) चुनने के लिए माइक्रो दबाएं।

Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min)
खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।

Press Start
Start दबाएं।

LIGHT DISINFECT / लाइट डिसइन्फैक्ट

The oven has a special function **Light Disinfect** which allows you to sterilize the Microwave Safe Glass Utensils thereby giving a hygienic and clean utensils/cavity.
माइक्रोवेव ओवन में एक विशिष्ट यन्त्र लाइट डिसइन्फैक्ट होता है जिससे आप माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त करके स्वास्थ्यजनक बना सकते हो और बर्तनों अथवा उनकी खोह को साफ कर सकते हो।



Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबायें।

Press Light Disinfect.
लाइट डिसइन्फैक्ट दबायें।

Press Start
Start दबाएं।

Procedure / विधि **:**

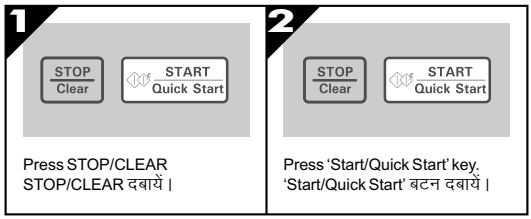
1. **Sterilize Microwave Safe Glass Untensil** : Keep the empty utensil and press the button **Light Disinfect.**
   माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त करना : खाली बर्तन ओवन में रखें और लाइट डिसइन्फैक्ट दबाएं।
2. **Clean the cavity** : Keep the cavity empty and press the button **Light Disinfect**. When time ends (beeps), clean the cavity with a damp cloth.
   खोह को साफ करना : बर्तन को खाली करके ओवन में रखें लाइट डिसइन्फैक्ट बटन दबाएं। बीप सुनाई देने पर गीले कपड़े से बर्तन की खोह को साफ करें।

Note : The Light Disinfect does not disinfect the food, so do not put food in the utensils.
लाइट डिसइन्फैक्ट खाने को शुद्ध नहीं करता, इसलिए बर्तन के अन्दर खाना न रखें।

Be careful when removing your food because the container will be hot !
भोजन को अवन से निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन गर्म हो सकता है।

Quick Start / क्विक स्टार्ट

The **Quick Start** allows you to set 30 seconds interval of HIGH Power Cooking with a touch of '**Quick Start**' key.
क्विक स्टार्ट बटन दबा कर 30 सैकेण्ड के अन्तराल में हाई पावर पर भोजन पका सकते हैं।



Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR दबायें।

Press 'Start/Quick Start' key.
'Start/Quick Start' बटन दबायें।

Note : *During Quick Start Cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the Quick Start key.*
केवल Quick Start button को बार–बार दबाकर क्विक स्टार्ट के दौरान पकाने का समय बढ़ाया जा सकता है।

Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions **[Nutri Care (Heath Plus, Soup, Continental), Indian Cuisine, Sweets Corner, Breakfast, Child's Favourite, Tandoor Se...., Utility Corner.]** in your Microwave. / कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (**Breakfast, Snacks, Child's Favourite, Tandoor Se..., Sweet Corner, Indian Cuisine, Utility Corner**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	**Nutri Care, Indian Cuisine & Sweets Corner**	**Breakfast & Child's Favorite**	**Tondoor Se & Utility Corner**
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press [HP(1~7), SO, (1~4) CO (1~4), IC (1~14,) & SC (1~10)] to select category.	Press [bF (1~10) & CF (1~10)] to select category.	Press [tS (1~10) & UC (1~6)] to select category.
STEP-3	Press Increase/Decrease to set Weight	Press Increase/Decrease to set Weight	Press Increase/Decrease to set Weight
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	**Nutri Care, Indian Cuisine & Sweets Corner**	**Breakfast & Child's Favorite**	**Tondoor Se & Utility Corner**
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	व्यंजनों की श्रेणी चुनने के लिए क्रमशः [HP(1~7), SO, (1~4) CO (1~4) & IC (1~14,) SC (1~10)] दबाएं	व्यंजनों की श्रेणी चुनने के लिए क्रमशः [bF (1~10) & CF (1~10)] दबाएं	व्यंजनों की श्रेणी चुनने के लिए क्रमशः [tS (1~10) & UC (1~6)] दबाएं
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए Increase/Decrease दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए Increase/Decrease दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए Increase/Decrease दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :
While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing **Increase / Decrease** key. There is no need to stop the cooking process.
जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल **Increase / Decrease** बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-1	Kala Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Kala Chana (Soaked overnight)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	100 ml	200 ml	250 ml
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania	As per your taste		

Method :
1. Soak Chana overnight, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with 100 ml water, cover it.
2. Select black Chana menu and adjust weight and press start to cook.
3. When beeps, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl take Chana, add oil, Chopped onion, Chat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook, serve hot.
4. When beeps, add little hot water and mix well. Press Start. Give standing time of 3 minutes.

विधि :
1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने 100 ग्राम पानी के साथ लें और ढ़क दें।
2. काले चने का मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. इसमें से पानी निकालकर माइक्रोवेव सेफ बाउल में लें और तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
4. बीप सुनाई देने पर थोड़ा सा गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।

HP-2	Karela Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl	

Chopped Karela	0.3 kg
Oil	2 tbsp
Water	As required
Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tempering
Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste
Grated Coconut & Hara Dhania	For garnishing

Method :
1. In a Microwave Safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing & Haldi, select menu and press start.
2. When beeps, add Chopped Karela. Press start to continue cooking.
3. When beeps, add some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder.
4. Press start, stand for five minutes after cook ends.
5. Garnish with Coconut & Dhania, Serve Hot

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला डालें और पकना जारी रखने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया–जीरा पाउडर डालें।
4. स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद पाँच मिनट तक रुके रहें।
5. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP-3</td><td>Moong Dal</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Moong Dal soaked in water (for 1 hour)</td><td>200 gms</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</td><td>2-3 nos.</td></tr>
<tr><td>Curry Leaves</td><td>5-6 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Take 200 gms dal in Microwave Safe 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 & press start.
4. When beeps, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (required), lemon juice & press start to cook.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मेथी (वैकल्पिक) पानी (आवश्यकतानुसार) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>HP-4</td><td>Lemon Chicken</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Boneless Chicken</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Honey</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Kali Mirch Powder</td><td>1/4 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Olive Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Marinate chicken with kali mirch powder, salt, lemon juice keep for one hour in refrigerator.
2. In Microwave Safe bowl take olive oil, marinated chicken and mix well. select menu & weight, press start.
2. When beeps, turn the chicken pieces, press start. Stand for 5 mins mix honey and serve hot.
<u>विधि :</u>
1. काली मिर्च पाउडर, नमक तथा नींबू रस में चिकन को सान लें और एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में जैतून का तेल लें, सने हुए चिकन को डालकर अच्छी तरह मिला लें। मीनू व वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर चिकन के टुकड़ों को पलट दें, स्टार्ट दबाएं 5 मिनट तक रुके रहें। शहद मिलाकर गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-5	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder	To marinate as per your taste		
Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required		

Method :
1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour.
2. Select menu, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start.
3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water.
4. Press Start and after cooking, give stand time for five minutes.

विधि :
1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।
2. मीनू चुनें और वजन के अनुसार माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें।
4. स्टार्ट दबाएं और पकने के बाद पाँच मिनट तक रुके रहें।

HP-6	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Grated Ghiya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	50 ml	75 ml	100 ml
Salt	To taste		
Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli	As per your taste		

Method :
1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, water and salt. Select menu & weight and press start to cook.
2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served Chilled.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया, पानी और नमक लें। मीनू चुनें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।

HP-7	Soya Idli	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe Idli Steamer *

Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Urad Dal	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Soya Beans	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Water	As required		
Salt	1	2	2
Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots	As required		

Method :
1. Wash & Soak rice, Urad dal & Soya beans for 4 hours.
2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours.
3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Select menu & weight and press start to cook.

   Note : Chop mix vegetables as per your taste (for example green peas, Sweet Corns, Carrots, Cauliflower etc.)

विधि :
1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें।
2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं।
3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

   नोट : स्वादानुसार मिश्रित सब्जियों को काटें (उदाहरण के लिए हरी मटर, स्वीट कॉर्न, गाजर, गोभी इत्यादि)

* Provided in Starte Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-1	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For	3 Sweet Corn Soup
Sweet Corn	200 g
Water	3 cup
Oil	1 tbsp
Corn flour	2 tbsp
Salt, Sugar and Kali Mirch, Chopped Onion and Green Chilli	As per your taste

Method :
1. Grind sweet corn with some water and put in MWS Glass Bowl. Select menu & press start.
2. When beeps, in another bowl put oil, green chilli and onion & press start.
3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with 1/2 cup water and mix with it. Add water, salt, sugar, kali mirch and press start.

विधि :
1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, एक दूसरे बाउल में तेल, हरी मिर्च और प्याज डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, फिर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें। थोड़ा पानी, नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।

So-2	Tomato Soup	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For	2 Tomato Soup
Chopped Tomato	100 g
Chopped Carrot	25 g
Chopped Onion	1 small
Chopped Ginger	1 tsp
Chopped Garlic	1 tsp
Salt, Sugar, Pepper	As per your taste
Cornflour	2 tbsp
Water	2 cup
Oil / Butter	2 tbsp

Method : **From Stock (Boiled Vegetables)**
1. In MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, ginger, garlic and carrot with 2 cup of water. After that put the MWS bowl in Microwave. Select the menu and then press start.
2. When beeps, grind and strain the whole stock and add water as per your requirement.
3. In another bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per your taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water and add the grinded stock.
4. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.

विधि : **स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से**
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, अदरक, लहसुन और गाजर दो कप पानी के साथ डालें। फिर उस बाउल को ओवन में रखकर मीनू और वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पूरे को पीसकर निचोड़ लें और अपनी आवश्यकता के अनुसार पानी मिला लें।
3. दूसरे बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाई जाती है और पिसे हुए स्टॉक (उबली हुई सामग्री) को डालें।
4. गर्म–गर्म परोसें और ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So-3</td><td>Chicken Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>3 Chicken Soup</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 your taste</td></tr>
<tr><td>Cornflour Paste</td><td>2 tbsp + 1/2 cup of water</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>4 cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In Microwave safe glass bowl put water & add chicken pieces. Select menu & press start.
2. When beeps, remove.
3. In another microwave safe glass bowl add oil, ginger-garlic paste, chicken stock, salt, pepper, green chillies & 1 cup water. Press start.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी लेकर चिकन के टुकड़े डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।
3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक–लहसुन पेस्ट, चिकन स्टॉक, नमक, लाल मिर्च, हरी मिर्च और एक कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>So-4</td><td>Hot & Sour Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>2 Hot & Sour Soup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Chilly sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables
(capsicum, spring onions,carrots, cabbage)</td><td>1 ½ cup</td></tr>
<tr><td>Paneer (small pieces)</td><td>100g</td></tr>
<tr><td>Tomato sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Corn flour</td><td>2 tbsp+ 1/2 cup water</td></tr>
<tr><td>Salt, pepper, sugar</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto</td><td>A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl mix 2 cups of water, chili sauce, soya sauce, vinegar, sugar, 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.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में २ कप पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, चीनी, नमक, मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और मक्का का आटा, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co-1</td><td>Pasta</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl
+
Microwave safe flat glass dish
+
High rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Penne pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Chopped palak leaves</td><td>50g</td><td>75g</td><td>100g</td></tr>
<tr><td>Hot water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Cream</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cup</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Nutmeg powder, oregano, salt & pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS safe bowl take pasta, add water & few drops of oil. Select menu & weight & 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, boiled pasta,some hot water. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the vessel on high rack and press start
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पास्ता लेकर उसमें पानी और तेल की कुछ बूँदें डाल दें। मीनू एवं वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पास्ता से पानी निकाल दें। फिर बहते हुए पानी में उसे धोकर अलग–अलग कर लें। माइक्रोवेव फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालकर अच्छी तरह मिला लें और स्टार्ट दबा दें।
3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, मैंगफली गिरी का पाउडर, ऑरगेनो, नमक, मिर्च, उबला हुआ पास्ता, कुछ गर्म पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़क दें। बर्तन को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>Co-2</td><td>Macaroni</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Macaroni</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Hot Water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Spring Onion Chopped</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic Chopped</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Mushrooms Chopped</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td><td>5 Nos.</td></tr>
<tr><td>Tomato Sauce</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Pepper & Oregano</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS bowl take Macaroni with hot 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 & press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैकरॉनी गर्म पानी के साथ लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव बाउल में सभी सामग्रियां उबले हुई मैकरॉनी के साथ डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co-3</td><td>Chilli Vegetables</td><td>0.3-0.5Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3Kg</td><td>0.4Kg</td><td>0.5Kg</td></tr>
<tr><td>Paneer pieces</td><td>300g</td><td>400g</td><td>500g</td></tr>
<tr><td>Chopped Capsicum & onion</td><td>1 ½ cup</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add oil, onions, green chillies, ginger garlic paste & capsicum. Mix well & cover.
2. Select menu & weight press start.
3. When beeps, mix well & add paneer pieces, soya sauce, cornflour, water, salt & pepper. Press start.
4. When beeps, stir it & press start.
5. Mix well & serve.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, हरी मिर्च, अदरक–लहसुन की पेस्ट और शिमला मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और ढक दें।
2. मीनू एवं वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और पनीर के टुकड़े, सोया सॉस, मक्का का आटा, पानी, नमक और मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. अच्छी तरह मिलाकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>Co-4</td><td>Baked Veg</td><td>0.3Kg</td><td>Microwave safe flat glass dish
+
high rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Capsicum, onion, carrot, cauliflower, babycorn</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Salt, chilli powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Amchur powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>½ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix all the ingredients except for cheese in a MWS flat glass dish.
2. Select menu & press start.
3. When beeps, add the grated cheese to the MWS flat glass dish. Place on the high rack & again press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में पनीर के अतिरिक्त सभी सामग्रियों को मिला लें।
2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ पनीर भी माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डाल दें। हाई रैक पर रखकर फिर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-1</td><td>Gajar ka Halwa</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl
+
Microwave Safe Idli Steamer*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Grated Gajar</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Khoya</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Place the bowl in Idli Steamer. Select menu and press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें और बाउल को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-2</td><td>Mix Veg</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder</td><td>To taste</td><td>To taste</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Corn Flour</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>3/4 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Soya Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>3/4 tsp</td></tr>
<tr><td>Brown Sugar</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto</td><td>1 pinch</td><td>1 pinch</td><td>1 pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl mix all the vegetables and keep aside.
2. In another bowl add oil, all other ingredients. Mix it well and press Start by selecting the desired weight. When beep sounds, stir the bowl.
3. Now add vegetables to the gravy and continue cooking it again.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सब्जियों को मिला लें और उनको अलग रख दें।
2. एक दूसरे बाउल में तेल डालें और उसमें सभी चीजों को डालकर अच्छी तरह से मिला लें तथा एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं।
3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।
</td></tr>
</table>

* Provided in Starter Kit.

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-3</td><td>Veg Biryani</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Basmati Rice (soaked for 1hour)</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Laung, Elaichi, Dalchini, Pepper, Tej patta, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables-(Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 ¼ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add oil, laung, dalchini, elaichi, tej patta, pepper, corns, mix vegetables. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, add water, soaked rice & salt. Mix well & cover. Press start.
3. Allow to stand for 5 minutes when cooking ends. Serve hot with raita or salad.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लौंग, दालचीनी, इलायची, तेजपत्ता, मिर्च, मक्का के दाने, मिश्रित सब्जियां डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पानी, भीगे हुए चावल और नमक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. पकने के बाद 5 मिनट तक रखा रहने दें। रायता या सलाद के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC-4</td><td>Kadhai Paneer</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Paneer</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Onion Paste</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Puree</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Fresh Cream</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें। मीनू व वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-5</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Dal (soaked for 1 hour)</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>Rai, Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>To taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing.
2. Select menu press start to cook.
3. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, select menu & start
4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (required) and lemon juice. Select menu & press start to cook.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया–जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (आवश्यकतानुसार) और नींबू रस डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-6</td><td>Sambhar</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)</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>Onion chopped</td><td>1 medium</td></tr>
<tr><td>Tomato chopped</td><td>1 medium</td></tr>
<tr><td>Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Boiled Water</td><td>4 cup</td></tr>
<tr><td>Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Soak dal for 2 hours, In Microwave Safe Bowl take dal, haldi, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select menu and press start.
2. When beeps, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start.
3. When beeps, mash dal very well and add to tadka. Add imli pulp sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.
<u>विधि :</u> 1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी, प्याज, हरी मिर्च, टमाटर लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, साँभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-7</td><td>Kadhai Chicken</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Boneless chicken</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Methidana</td><td>¼ tsp</td><td>¼ tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Onion slices</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Dhania powder, red chilli powder, salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>¼ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Hara dhania</td><td colspan="3">A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Capsicum</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Ginger (finely sliced)</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cream</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl add oil, 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 dhana, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes.
3. Add cream. Mix well. Serve hot.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, चिकन और नमक डालकर ढक दें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट 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 स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम–गरम परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC-8</td><td>Kadhi</td><td>0.3-0.5Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3Kg</td><td>0.4Kg</td><td>0.5Kg</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>25g</td><td>50g</td><td>75g</td></tr>
<tr><td>Curd/matha</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cup</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, cumin seeds</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cup</td><td>1 ½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml</td><td>450 ml</td><td>600 ml</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 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.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर और पानी (वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा) डालें। मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालें और स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-9</td><td>Butter Chicken</td><td>0.3-0.5Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3Kg</td><td>0.4Kg</td><td>0.5Kg</td></tr>
<tr><td>Chicken boneless</td><td>300g</td><td>400g</td><td>500g</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td><td>3 tbsp</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</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Garam Masala, Dhania powder, jeera powder, kasuri methi, red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Kaju Paste</td><td>2 tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Fresh</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cup</td><td>1 ½ cup</td></tr>
<tr><td>cream</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3 ½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Slit green chillies</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder. 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.
Garnish with slit chillies & press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक–लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाएं। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर टॉमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी, चिकन के टुकड़े डालो और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। फिर काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-10</td><td>Dalma</td><td>0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Moong dal (soaked for 1 hour)</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600ml</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (drumsticks, potato, raw banana, pumpkin, brinjal, tomato)</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>For tadka</td><td></td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Bay leafs , jeera, dry chillies, salt, haldi</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Grated coconut</td><td>4tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS safe bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well . Select menu & press start.
2. When beeps, in another bowl add oil, bay leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onions. Mix well & press start.
3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां और पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर दूसरे बाउल में तेल, बे लीफ्स, जीरा, सूखी मिर्च, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। तड़के की सामग्री डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-11</td><td>Baati</td><td>0.2-0.4Kg</td><td>High rack
+
Metal tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td><td>0.4Kg</td></tr>
<tr><td>Atta</td><td>150g</td><td>200g</td><td>250</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>50g</td><td>100g</td><td>150g</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>2tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Haldi & salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td colspan="3">For Kneading</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix atta, besan, ginger garlic paste, salt & turmeric powder, little oil. Add water for kneading the dough. Make big balls out of the dough.
2. Grease the metal tray & place the baati over it. Place the metal tray on high rack. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, turn the side & press start.
<u>विधि :</u> 1. आटा, बेसन, अदरक–लहसुन पेस्ट, नमक, हल्दी पाउडर और थोड़ा तेल मिला लें। गूँथने के लिए पानी डालें। गुँथे हुए आटे से बड़े–बड़े गोले बना लें।
2. मैटल ट्रे पर तेल लगाएं और उसके ऊपर बाटी रखें। फिर मैटल ट्रे के हाई रैक पर रखें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने बाटी को पलटें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-12</td><td>Veg.
Handva</td><td>0.3Kg</td><td>Microwave safe flat glass dish
+
High rack</td><td>
<table>
<tr><td>Suji</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, turmeric powder, mustard seeds</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>3 no.</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (carrots, grean peas)</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Eno</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a bowl add suji, besan, oil, salt, red chilli powder, turmeric powder, mustard seeds, ginger garlic paste, chopped green chillies, chopped vegetables, curd.
2. Add water to adjust the batter to medium consistency. Add eno to the batter. Mix well.
3. Pour the batter into the MWS flat glass dish & cover. Select menu & press start.
4. When beeps, remove the cover & grease with few drops of oil. Place the dish on high rack. Press start.
<u>विधि :</u> 1. एक बाउल में सूजी, बेसन, तेल, नमक, लाल मिर्च का पाउडर, हल्दी पाउडर, सरसों के दाने, अदरक–लहसुन पेस्ट, कटी हुई हरी मिर्चें, कटी हुई सब्जियां और दही लें।
2. मध्यम गति से मिश्रण बनाने के लिए पानी डालें। फिर उसमें ईनो डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
3. फिर उस मिश्रण को माईक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालकर ढक दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर कवर को हटा लें और तेल की कुछ बूंदों से उसे चिकना कर लें। फिर डिश को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-13	Gujarati Tuvar Dal	0.3Kg	Microwave safe bowl	

Tuvar dal /Arhar dal (soaked for 2 hours)	300 g
Water	600ml
Oil	1 tbsp
Mustard seeds	½ tsp
Jeera	½ tsp
Finely chopped ginger	1 tbsp
Slit green chillies	3
Curry leaves.	A few
Chopped tomato	2
Chopped onion	1
Hing	A pinch
Salt, turmeric powder, red chilli powder	As per taste
Jaggery (Gur)	As per taste

Method : 1. In a MWS bowl add tuvar dal, salt, hing, turmeric powder, water. Mix well. Select menu & press start.
2. When beeps, remove the dal .
3. In another MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, finely chopped ginger, slit green chillies, curry leaves, chopped onions, red chilli powder. Mix well & press start.
4. When beeps, remove the bowl & add these ingredients to the dal. Add tomato, jaggery & mix well. Press start. Squeeze lemon juice & serve.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तुवार दाल, नमक, हींग, हल्दी पाउडर और पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर दाल निकाल लें।
3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के दाने, जीरा, बारीक कटी हुई अदरक, लम्बाई में कटी हुई हरी मिर्चें, करी पत्ता, कटी हुई प्याज, लाल मिर्च पाउडर लें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकाल लें और यह सारी सामग्री दाल में डाल दें। फिर टमाटर तथा जैगरी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। निचोड़कर नींबू का रस डालें और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-14	Goan potato curry	0.3-0.5Kg	Microwave safe bowl	

For	0.3Kg	0.4Kg	0.5Kg
Boiled Potato	200g	250g	300g
Boiled mix veg (Capsicum, cauliflower, carrot, peas)	100g	150g	200g
Chopped Onion	1	2	2
Oil	1 ½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Mustard seeds	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Grated coconut	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Coconut milk	1 cup	1 ½ cup	1 ½ cup
Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
Kaju powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt, red chilli powder,	As per taste		
Fresh cream	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Coriander	A few sprigs		

Method : 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & chopped onion. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, add grated coconut, coconut milk, tomato puree, kaju powder, salt, red chilli powder & press start.
3. When beeps, mix well & add boiled potato & mix vegetables & fresh cream. Press start. Give standing time of 3 mins. Garnish with chopped coriander leaves & serve.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के दाने और कटी हुई प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ नारियल, नारियल दूध, टॉमेटो प्यूरी, काजू पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसमें उबले हुए आलू और सब्जियां और ताजा क्रीम मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। कटे हुए धनिये की पत्तियों से सजाएं और परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC-1</td><td>Suji Halwa</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Suji</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml</td><td>600 ml</td><td>900 ml</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Glass Bowl take Suji, add ghee and mix it together. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, stir it and press start.
3. When beeps, add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसको हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>SC-2</td><td>Besan Laddu</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Besan</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr>
<tr><td>Powder Sugar</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Glass Bowl take Beasn and ghee. Select menu & weight and press start.
2. When beep. Stir it press start.
3. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में बेसन और घी लें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और लड्डू बनाएं।
</td></tr>
<tr><td>SC-3</td><td>Kalakand</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>Grated Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>50 gms</td><td>100 gms</td><td>200 gms</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Flat Glass Dish take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornfloor, Elaichi powder, kesar. Mix well. Select menu & weight and press start.
2. When beep. Mix it again and press start.
3. Garnish with dry fruits when set cut into pieces.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. सूखे मेवों के साथ सजाएं और जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC-4</td><td>Shahi Tukda</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish & High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Bread Slices</td><td>1 slice</td><td>2 slices</td><td>3 slices</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td><td>150 ml</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>25 ml</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar-Elaichi Powder</td><td></td><td>As per your taste</td><td></td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & weight and press start.
2. When beep turn slices press start.
3. Mix Milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaic hi powder in Microwave Safe Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.
<u>विधि :</u> 1. हाई रैक पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
3. मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC-5</td><td>Payasum</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Rice (soaked for 1 hour)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Milk + Water</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>75 gm</td><td>150 gm</td><td>200 gm</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder, Kesar, Dry fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take ghee, soaked rice, milk, water and cover it. Select menu & wieght and press start.
2. When beep add more milk, sugar, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well and press start. Stand for 5 mins. sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध, पानी लें और ढक दें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर और दूध, चीनी, सूखे मेवे, केसर तथा इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गर्म या ठंडा परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC-6</td><td>Burfi</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Khoya</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Powdered Sugar</td><td>50 gms</td><td>100 gms</td><td>200 gms</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl mix all the ingredients. Select menu & weight and press start.
2. When beep mix well and again press start.
3. Pour this mixture in greased flat dish let it cool and cut into pieces.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में सभी चीजों को मिलाएं। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. इस मिश्रण को घी लगी हुई चपटी डिश में डालें, ठंडा होने दें और टुकड़ों में काटें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-7	Phirni	0.3Kg	Microwave safe bowl	

Milk	300ml
Rice (Soaked)	50g
Sugar	100g
Elaichi powder	1 tsp
Cream (whipped)	2 tbsp
Dry fruits (almonds, cashewnuts, raisins)	As required
Kesar	A few

Method : 1. Grind the soaked rice to a paste with little water.
2. In a MWS bowl add milk. Select menu & press start.
3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Cover & 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। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर चावल की पेस्ट और चीनी इसमें डालकर ढकें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उसमें क्रीम डालें और स्टार्ट दबाएं।
5. अच्छी तरह मिलाएं, इलायची पाउडर और सूखे मेवे डालकर ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। केसर से सजाएं और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-8	Seviyan Zarda	0.2Kg	Microwave safe bowl	

Roasted Seviyan	200g
Sugar	3 tbsp
Water	1 cup
Rose essence	A few drops
Almonds	A few
Chopped pista	A few
Elaichi powder	½ tsp
Ghee	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 & pista & serve.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चीनी और पानी लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर गुलाब का इत्र, इलायची पाउडर और सेवियां बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्ता से सजाएं और परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC-9</td><td>Mysore Pak</td><td>0.1Kg</td><td>Microwave safe flat glass dish
+
Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Besan</td><td>100g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>100g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>100ml</td></tr>
<tr><td>Cardamom powder</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS flat glass dish add besan. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS safe glass bowl add water & sugar. Press start.
3. When beeps, add sugar to the besan stirring continuously. After this add melted ghee, stirring continuously. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Press start.
4. Allow to cool. Cut it into square shape pieces & serve.
Note: For stirring take the help of one more person.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें और दूसरे माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास बाउल में पानी और चीनी डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर लगातार चलाते हुए चीनी को बेसन में डालें। उसके बाद लगातार चलाते हुए उसमें पिघला हुआ घी डालें। फिर इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और परोसें।
नोट : हिलाने के लिए एक दूसरे व्यक्ति की मदद लें।
</td></tr>
<tr><td>SC-10</td><td>Sandesh</td><td>0.2-0.4Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td><td>0.4Kg</td></tr>
<tr><td>Paneer</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>100g</td><td>150g</td><td>200g</td></tr>
<tr><td>Rose water</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi seeds</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 ½ tsp</td></tr>
<tr><td>Chopped pista</td><td colspan="3">A few</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add grated paneer & milkmaid. Mix well.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, stir well & press start.
4. Allow to cool. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर और मिल्कमेड लें और अच्छी तरह मिलाएं।
2. मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। मिश्रण से गोले बनाएं और फिर उनको इलायची पाउडर तथा कटे हुए पिस्ते में लपेटें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF-1</td><td>Poha</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Poha</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion Chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves</td><td colspan="3">For Tempering (Tadka)</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut and Hara Dhania</td><td colspan="3">For Garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves. Select menu & weight and press start.
2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing, press start.
3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>bF-2</td><td>Upma</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Suji</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Salt & Sugar</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji. Select menu & weight, then press Start.
2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start.
3. When beep, add water, sugar & salt to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start to cook stand for 5 minutes. Garnish with hara dhania and bhujiya.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 5 मिनट तक पकने दें। हरा धनिया और भुजिया के साथ सजाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF-3</td><td>Daliya</td><td>0.1-0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Daliya</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Sugar or gud</td><td>75g</td><td>150g</td><td>200g</td></tr>
<tr><td>Ghee (melted)</td><td>1tbsp</td><td>2tbsp</td><td>3tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder, nutmeg powder, cashewnuts</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS safe bowl, add dalia & ghee. Mix well.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaichi powder / nutmeg powder, cashewnuts. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk.
Note: If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया और घी लें। अच्छी तरह मिलाए।
2. मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर पानी, चीनी या गुड़, इलायची पाउडर / मूंगफली की गिरी का पाउडर, अखरोट गिरी डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गर्म दूध के साथ परोसें।
नोट : यदि आप मीठे के लिए गुड़ का इस्तेमाल कर रहे हैं तो मूंगफली की गिरी का पाउडर डालें और यदि चीनी का इस्तेमाल कर रहें तो इलायची पाउडर डालें।
</td></tr>
<tr><td>bF-4</td><td>Parantha</td><td>0.2 kg</td><td>High Rack
+
Metal Tray</td><td>
<table>
<tr><td>Parantha Dough</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil/Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Select menu keep metal tray on high rack. press start.
2. When beep keep paratha on metal tray and brush with oil press start.
3. When beeps, turn parantha and press start serve hot with chutney or raita.

<u>विधि :</u> 1. मीनू चुनें। मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर परांठा मैटल ट्रे पर डालें और घी लगाकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर परांठा को पलटें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या रायता के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
bF5	Veg. Cutlet	0.1 ~ 0.3 kg	Metal Tray & High Rack	

Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas	100 g	200 g	300 g
Cornflour	2 to 3 tablespoon		
Bread Crumbs	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Ginger Garlic Paste	½ tsp	½ tsp	1½ tsp
Chilli Paste	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Garam Masala	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
Lemon Juice, Salt, Sugar	As per your taste		

Method : 1. Mix Boiled vegetables, ginger garlic paste, garam masala, dhania jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs & hara dhania together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls, cutlet rolls brush with little oil.
2. Keep metal tray on high rack place cutlets on it, select menu & weight and press start keep on turning at beeps.
3. Serve with chutney & salad.

विधि : 1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रैड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिक्की के गोले की एच्छिक आकृति दें, छोटे–छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें।
2. मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें, उस पर कटलैट रखें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें।
3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।

bF6	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Moong Sprout	100 g	200 g	300 g
Water	150 ml	200 ml	300 ml
Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste		
Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

Method : 1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt. Select menu & weight and press start.
2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर निचोड़ लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।

bF-7	Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Rice (soaked)	50 gm	100 gm	150 gm
Moong dal (soaked)	25 gm	50 gm	75 gm
Water (Hot)	300ml	500ml	700ml
Jaggery(grated)	100 gm	200 gm	300 gm
Ghee	25 gm	50 gm	75 gm
Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Dry fruits	As per your taste		

Method : 1. In MWS bowl put ghee, soaked Rice & Moongdal. Select menu & weight and press start.
2. When Beep add hot water, cover it and press start.
3. When beep, remove cover add all the ingredients and mix well press start.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल और मूँग दाल लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर गर्म पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर ढक्कन हटाकर सभी सामग्रियाँ डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF8</td><td>Veg Sandwich</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>High rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Bread slices</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sauce/spread</td><td>1 ½ tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Vegetables-Onion, tomato, capsicum</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & pepper</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle cheese on bread slice. Cover it with the other bread slice.
2. Keep the sandwich on the high rack. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, change the side of the sandwich & again press start.
<u>विधि :</u> 1. ब्रैड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की पर्त लगाएं, फिर उसके ऊपर कटी हुई सब्जियां फैलाएं, फिर ब्रैड स्लाइस पर पनीर छिड़कें। इसको दूसरी ब्रैड स्लाइस से ढक दें।
2. सैंडविच को हाई रैक पर रखें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर सैंडविच को पलट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bF9</td><td>Sabut dana Khichdi</td><td>0.1-0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Sabudana (soaked for 2hours)</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, salt, lemon juice, chopped green chillies</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Potatoes (boiled & chopped)</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td colspan="3">A few sprigs</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS safe glass bowl add oil, rai, green chillies. Mix, Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix, add boiled potatoes, soaked sago, coriander leaves. Mix & press start.
Squeeze lemon juice & serve
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, और हरी मिर्चें लें। अच्छी तरह मिलाएं। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और उसमें उबले हुए आलू, भीगा हुआ साबूदाना, धनिया की पत्तियां डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
नींबू का रस निचोड़ें और परोसें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
bF10	Pav-Bhaji	0.1 kg - 0.3 kg	Microwave safe bowl, high rack & Metal tray	

Boiled & Mashed Vegetables (Potato, Cauliflower, Capsicum, green Peas etc.)	100 gm	200 gm	300 gm
Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Chopped Onion	1 No.	2 No.	2 No.
Chopped Tomato	1 No.	2 No.	3 No.
Pav Bhaji Masala	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Red Chilli Powder, Salt, Lemon Juice, Butter	As per your taste		
Hara Dhania	For garnishing		

Method :
1. In MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Select menu & weighty. Press start.
2. When beeps, add mashed vegetables, red chill powder, Pavbhaji Masala, Salt. Mix well and press start.
3. When beeps, remove from microwave add butter & lemon juice and mix well, garnish with hara dhania.
4. **For grilling Pav-bhaji buns :** Cut each Pav-bhaji bun in center apply some butter on it, arrange on metal tray. Keep high rack in the oven. Place the metal tray on high rack. Press start. After cook ends, serve hot with grilled Pav-bhaji buns.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मसली हुई सब्जियां, लाल मिर्च का पाउडर, पावभाजी मसाला और नमक डालकर अच्छी तरह मिला दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव में से निकाल लें और मक्खन और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिला दें तथा हरे धनिया से सजाएं।
4. **पावभाजी बन्स सेकने के लिए :** पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, मैटल ट्रे पर रखें। ओवन में हाई रैक रखें। मैटल ट्रे को हाई रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद ग्रिल किये हुए पावभाजी बन्स के साथ गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF-1</td><td>Omlette</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>1 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped Onion</td><td>1/4 cup</td><td>1/2 cup</td><td>3/4 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped Tomato</td><td>1/4 cup</td><td>1/2 cup</td><td>3/4 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped Green Chilli</td><td>1 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Hara Dhania</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Kali Mirch</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt & paper to taste.
2. Apply some oil to MWS flat dish add egg mixture. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, turn the omlette & press start serve hot.

<u>विधि :</u> 1. अण्डों को फैंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें।
2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ऑमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CF-2</td><td>Noodles</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Noodles</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Soya Souce</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Souce</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables -
Cabbage, Capsicum,
Carrot, French Beans etc.</td><td>1/2 cup</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Kali Mirch
Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil. Select menu & weight and press start.
2. When beep, strain noodles & pour cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & paper to taste press start.
3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, एमएसजी साल्ट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF-3</td><td>Corn Chaat</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Sweet Corn</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take sweet corn with water. Select menu & weight and press start.
2. Strain sweet corns and add some chat masala, salt, kali mirch, lemon juice and butter to it serve hot.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ स्वीट कॉर्न लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. स्वीट कॉर्न निचोड़ें और उसमें कुछ चाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CF-4</td><td>Pizza</td><td>0.3 kg</td><td>High rack</td><td>
<table>
<tr><td>Pizza base</td><td>1 (Big size)</td></tr>
<tr><td>Pizza topping</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (Capsicum, tomato, onion)</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Oregano, Chilli flakes (Optional)</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Grease one side of pizza base with oil. Keep it on high rack with greased side facing upwards. Select menu & press start.
2. When beeps, turn the base, apply pizza topping, layer with mix vegetables & grated cheese. Press start.
3. Sprinkle oregano & chilli flakes (optional) & serve.
<u>विधि :</u> 1. पीज़ा बेस की एक साइड तेल लगाकर चिकना कर लें। चिकनी साइड ऊपर की तरफ रखते हुए इसको हाई रैक पर रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बेस को पलटें, पीज़ा टॉपिंग लगाएं, मिश्रित सब्जियों और कसे हुए पनीर की पर्त लगाएं। स्टार्ट दबाएं।
3. ऑरगेनो और चिलीफ्लेक्स (वैकल्पिक) छिड़कें और परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CF5</td><td>Garlic Bread</td><td>0.1-0.3 Kg</td><td>High rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Bread slices</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves (finely chopped)</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix all the ingredients except bread & make paste.
2. Spread this paste on both sides of the bread slices.
3. Place the bread slices on high rack. Select menu & weight press start.
4. When beeps, turn over the slices & again press start.
<u>विधि :</u> 1. ब्रैड के अतिरिक्त सभी सामग्री मिलाकर पेस्ट बना लें।
2. ब्रैड स्लाइसों के दोनों तरफ इस पेस्ट को फैला दें।
3. ब्रैड स्लाइसों को हाई रैक पर रखें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर स्लाइसों को पलटें और दुबारा स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

CF-6 Momos

Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg

Utensil: Microwave Safe Idli Steamer*

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Maida	100 g	200 g	300 g
Salt	As per taste		
Water	For making dough		
Baking powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp
For filling			
Boiled mix veg (carrot, peas, capsicum, potato)	1 cup	1½ cup	2 cups
Soya sauce, chilli sauce, salt, pepper, garam masala	As per taste		

Method :
1. In a bowl take maia, add salt, baking powder and water, prepare a soft dough. Keep it for 15 minutes.
2. Roll out the dough into thin chapattis and add the filling in the centre and wrap it like a bag. Prepare all the momos in the same way.
3. Add water to the idli steamer, place the momos in the idli stand and cover.
4. Select menu and weight & press start.

विधि :
1. एक बाउल में मैदा लेकर उसमें नमक, बेकिंग पाउडर और पानी डालें, एक मुलायम डफ तैयार करें और 15 मिनट तक रखा रहने दें।
2. फिर इस डफ को बेलकर पतली–पतली चपातियां बना लें और उनके मध्य में फिलिंग रखकर बैग के समान लपेटें। सभी मोमोस इसी प्रकार तैयार कर लें।
3. इडली स्टीमर में पानी भरें, सभी मोमोस को इडली स्टैंड में रखें और ढक दें।
4. मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।

CF-7 Veg. Burger

Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg

Utensil: Metal tray & High rack

Boiled vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green peas	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Corn Flour	2 to 3 tablespoon		
Bread Crumbs	½ cup	1 cup	1 cup
Ginger-Garlic paste	½ tsp	½ tsp	1 tsp
Chilli Paste	½ tsp	½ tsp	1 tsp
Garam Masala	½ tsp	½ tsp	1 tsp
Lemon juice, Salt, Sugar	As per your taste		

Method :
1. Mix smashed potato, boiled vegetables, bread crumbs, ginger, garlic paste, salt, pinch of garam masala, green chilli paste, lemon juice together, make tikki from it and roll it in cornflour by keeping in metal tray drop some oil on it. Select menu & press start.
2. When beeps, turn tikki to crisp another side press start. Cut the burger bun horizontally apply butter & sauce. Place tikki, cheese slice, letuce (optional) between burger halves and close it properly. press start, serve hot.

विधि :
1. मसले हुए आलू, उबली हुई सब्जियां, ब्रैड के टुकड़े, अदरक लहसुन की पेस्ट, नमक, एक चुटकी गर्म मसाला, हरी मिर्च की पेस्ट, नींबू रस को एक साथ मिला लें, इससे टिक्की बनाएं और मैटल ट्रे पर रखते हुए मक्का के आटे से लपेट दें, उसके ऊपर थोड़ा सा तेल डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टिक्की को कुरकुरा बनाने के लिए दूसरी दिशा में पलटें, स्टार्ट दबाएं। बर्गर की टिकिया को horizontally काटकर मक्खन और सॉस लगाएं। बर्गर के अर्धभागों के बीच टिक्की, चीज़ स्लाइस, लेटूस (वैकल्पिक) रखें और उसे ठीक से बन्द कर दें। स्टार्ट दबाएं, गर्म–गर्म परोसें।

CF-8 Chocolate balls

Weight Limit: 0.3Kg

Utensil: Microwave safe glass bowl

Milkmaid	1 cup
Marie biscuit powder	1 cup
Milk powder	½ cup
Bournvita	½ cup
Grated coconut	½ cup

Method :
1. In a MWS safe glass bowl add milkmaid. Select menu & press start.
2. When beeps, add marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Mix well & press start.
3. When beeps, remove the bowl & allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut.
4. Keep them in the refrigerator for ½ an hour.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिल्कमेड लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मारी बिस्कुट पाउडर, दूध पाउडर, बॉर्नविटा डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकाल लें और ठंडा होने दें। इस मिश्रण से गोलियां बना लें। कसे हुए नारियल में इनको लपेट लें।
4. फिर उन्हें आधा घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।

* Provided in Starter Kit.

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF-9</td><td>Muffins</td><td>0.2Kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Maida</td><td>100g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75g</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>75g</td></tr>
<tr><td>Almonds, Walnuts</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Almond essence</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Water/milk</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar & butter & beat well.
2. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour into a microwave safe bowl & sprinkle chopped almonds/walnuts.
3. Select menu & press start. Give a standing time of 5 minutes.
<u>विधि :</u> 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छान लें। एक बाउल में बूरा और मक्खन लेकर अच्छी तरह फैंट लें।
2. चम्मच द्वारा तारतम्यता से दूध या पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़कें।
3. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>CF-10</td><td>Cheesy Nachos</td><td>0.1-0.3Kg</td><td>Microwave safe flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Nachos</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1cup</td></tr>
<tr><td>Pizza sauce</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion, tomato</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cups</td><td>2 cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS flat glass dish add nachos, chopped onion, tomato, pizza sauce & grated cheese. Select menu & weight & press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में नाकोस, कटी हुई प्याज, टमाटर, पीज़ा सॉस और कसा हुआ पनीर लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-1</td><td>Paneer Tikka</td><td>0.3 kg</td><td>Rotisserie</td><td>
<table>
<tr><td>Paneer cubes</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Capsicum (big pieces), Tomato (big pieces)</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>For marinade</td><td>4tbsp</td></tr>
<tr><td>Hung curd</td><td>1 ½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder,</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garam masala</td><td>A pinch</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Red color (edible)</td><td>tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td></td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix all the ingredients of marinade thoroughly.
2. Add paneer , capsicum, tomato pieces to it and refrigerate it for 1 hour.
3. Arrange paneer, capsicum, tomato pieces on the rotisserie bars. Select menu & press start.
When ready pour lemon juice& serve.
Note:- While putting the paneer pieces on rotisserie bars, place them between the tomato & capsicum pieces.
4. Serve with chutney & salad.
<u>विधि :</u> 1. मैरीनेड की सभी सामग्रियों को पूरी तरह से मिला लें।
2. पनीर, शिमला मिर्च, टमाटर के टुकड़े इसमें डाल दें और १ घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
3. फिर पनीर, शिमला मिर्च, टमाटर के टुकड़े रोटेसरी बार के ऊपर व्यवस्थित करें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। तैयार होने पर नींबू रस डालकर परोसें। नोट : जब रोटेसरी बार पर पनीर के टुकड़ों को रखें तो उन्हें टमाटर और शिमला मिर्च के बीच में रखें।
4. चटनी और सलाद के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>tS-2</td><td>Veg Kebab</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>High Rack & Metal Tray</td><td>
<table>
<tr><td>Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>1 to 2 tbsp</td><td>2 to 3 tbsp</td><td>3 to 4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Bread Crumbs</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Paste</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Garam Masala</td><td>1/4 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix Boiled vegetables & strained chana dal, ginger garlic paste, garam masala, dhania jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs & hara dhania together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls and roll over with cornflour. Cutlet rolls, brush with little oil.
2. Keep metal tray on high rack place kababs on it select menu & press start keep on turning at beeps.
3. Serve with chutney & salad.
<u>विधि :</u> 1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रैड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिक्की के गोले की एच्छिक आकृति दें और मक्का का आटा लपेट दें। छोटे छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें।
2. मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें, उस पर क़बाब रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें।
3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>tS-3</td>
<td>Murg Tandoori</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>High Rack & Metal Tray</td>
<td>
<table>
<tr><td>Chicken pieces (boneless)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>For marinate hung curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder, Garam Masala & Chat Masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Eatable Red Colour</td><td colspan="3">Pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Wash chicken pieces & mix with all the ingredients of marinate. Keep for one hour in refrigerator.
2. Arrange chicken pieces on greased metal tray apply little oil on each piece. Keep the metal tray on high rack select menu & press start.
3. When beeps, turn the piece, press start.
<u>विधि :</u> 1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और मैरीनेट सभी तत्वों के साथ मिलाएं। एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रखें।
2. चिकन के टुकड़ों को तेल लगे मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। हर एक टुकड़े पर थोड़ा तेल लगा लें। अब मैटल ट्रे को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें, स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>tS-4</td>
<td>Fish Tandoori</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>High Rack & Metal Tray</td>
<td>
<table>
<tr><td>Fish Fillets</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>For marinate hung curd</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Eatable Red Colour</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Wash the fish fillets, mix all the ingredients of marinate and coat this mixture to fish filets evenly keep for one hour in refrigerator.
2. Arrange the fish fillets on greased metal tray. Apply little oil on each piece. Keep the metal tray on high rack. Select menu and press start.
3. When beeps, turn the pieces and press start.
<u>विधि :</u> 1. मछली के टुकड़ों को धोएं, मैरीनेट के सभी तत्वों को अच्छी तरह मिलाएं और मछली टुकड़ों पर समान रूप से लपेट दें तथा एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रख दें।
2. मछली के टुकड़ों को तेल लगे मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा–थोड़ा तेल लगा लें। मैटल ट्रे को हाई रैक पर रख दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-5</td><td>Mutton tikka</td><td>0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl
+
Rotisserie</td><td>
<table>
<tr><td>Boneless mutton pieces</td><td>0.3kg</td></tr>
<tr><td>For marinade</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Hung curd</td><td>4tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, haldi, chaat masala garam masala,</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Red color (edible)</td><td>A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd, salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour.
2. In a MWS bowl take this mixture, Select menu & press start.
3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on rotisserie & press start.
Serve with nan or roti
<u>विधि :</u> 1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अरदक–लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>tS-6</td><td>Chicken Tikka</td><td>0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl
+
Rotisserie</td><td>
<table>
<tr><td>Boneless chicken pieces</td><td>0.3kg</td></tr>
<tr><td>For marinade</td><td></td></tr>
<tr><td>Hung curd</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>4tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, haldi, garam masala, chaat masala</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Red color (edible)</td><td>A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Wash the chicken pieces & mix with ginger garlic paste, curd,salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour.
2. In a MWS bowl take this mixture, Select menu & press start.
3. When beeps, arrange the cooked chicken pieces on rotisserie & press start.
<u>विधि :</u> 1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और अरदक–लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।
</td></tr>
</table>

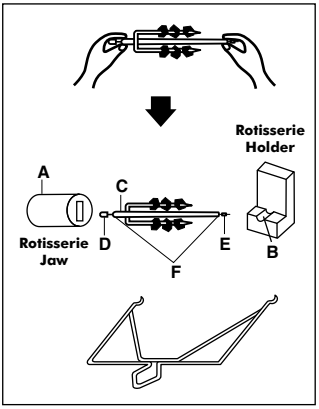
<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-7</td><td>Tandoori Sabzi</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl
+
High rack
+
Metal tray</td><td>
<table>
<tr><td>Mix Vegetables - Bhindi, Cauliflower, Brinjals, Mushrooms, Potato, Paneer cubes</td><td>0.2 kg (cut into medium size pieces)</td></tr>
<tr><td>Onion Paste</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Puree</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Red Chilli powder, Haldi, Garam Masala, Salt</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>3~4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Hara Dhania</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Glass Bowl take oil, onion paste & ginger garlic paste select menu and press start.
2. When beeps, add vegetables, red chili powder, haldi, garam masala, chat masala salt, and Tamoto puree, mix well & press start.
3. When beeps, transfer this mixture to metal tray, spread evenly on tawa. keep tawa on high rack & press start serve hot with tandoori nan.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक–लहसुन की पेस्ट लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर इस मिश्रण को मैटल ट्रे पर विस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>tS-8</td><td>Chicken lollipops</td><td>0.1-0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl
+
High rack
+
Metal tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Chicken Keema</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Boiled potato</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Bread crumbs</td><td colspan="3">For coating the lollipops</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 ½ tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl take the chicken keema & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix the cooked chicken keema with boiled potatoes, ginger garlic paste, red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt.
3. Coat the lollipops with breadcrumbs.
4. Arrange the lollipops on greased metal tray. Place the metal tray on high rack. Press start.
5. When beeps, turn the lollipops & press start . Serve with chutney or sauce.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चिकन कीमा लेकर ढक दें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पके हुए चिकन कीमा को उबले हुए आलू, अदरक–लहसुन पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, अमचूर पाउडर और नमक में मिला दें।
3. ब्रैड के टुकड़ों से लॉलीपॉप्स से लपेट दें।
4. लॉलीपॉप्स को चिकनी की हुई मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। मैटल ट्रे को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर, लॉलीपॉप्स को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या सॉस के साथ परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-9</td><td>Shaami Kabab</td><td>0.1-0.3Kg</td><td>Microwave safe bowl
+
High rack
+
Metal tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1Kg</td><td>0.2Kg</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Minced mutton</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Soaked bengal gram</td><td>25g</td><td>50g</td><td>75g</td></tr>
<tr><td>Roasted cumin seeds</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, chaat masala, coriander powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add minced mutton. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove & grind the cooked mutton, Bengal gram, cumin seeds, coriander powder, salt and chilli powder, chaat masala, chopped coriander and onion. Make long flat kababs of the paste.
3. Place the kababs on greased metal tray and high rack. Press start.
4. When beeps, turn over the kababs and again press start.
Note: For binding roll the kababs in maida.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बारीक कटा हुआ मटन लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पके हुए मटन, बंगाली चना, जीरा, धनिया पाउडर, नमक और मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ धनिया और प्याज को पीसकर मिलाएं। इस पेस्ट से लम्बे चपटे कबाब बनाएं।
3. इन कबाबों को चिकनी की गई मैटल ट्रे के ऊपर रखकर हाई रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलट दें और स्टार्ट दुबारा दबाएं।
नोट : बाइन्डिंग के लिए कबाबों को मैदा में लपेट दें।
</td></tr>
<tr><td>tS-10</td><td>Hara Bhara Kabab</td><td>0.3Kg</td><td>High rack
+
Metal tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3Kg</td></tr>
<tr><td>Potatoes (boiled & grated)</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>Peas (boiled & mashed)</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Palak leaves (boiled)</td><td>1 ½ cup</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Kasuri methi</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder chaat masala, garam masala</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 ½ tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix all the ingredients together & make a dough. Make flat kababs out of it.
2. Grease the metal tray & place on high rack. Now arrange the kababs on the greased meal tray. Select menu & press start.
3. When beeps, turn over the kababs & again press start.
Serve with coriander chutney or tomato sauce
<u>विधि :</u> 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर डफ बना लें। फिर इसके चपटे कबाब बना लें।
2. मैटल ट्रो को चिकना करके हाई रैक पर रख दें। अब कबाबों को चिकनी की गई मैटल के ऊपर व्यवस्थित करके मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।
धनिया की चटनी या टोमेटो सॉस के साथ परोसें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe bowl	Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start विधि : 1, ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe bowl	Method : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start. 2. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug. विधि : 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-4	Defrost Non veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menuand press start. विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC6	Yoghurt	0.3Kg	Microwave Safe bowl	Milk 300ml Curd 2 tbsp Pink food Colour 3 tbsp Sugar ¼ tsp Strawberry Essence ¼ tsp **Method :** 1. Put lukewarm milk in MWS glass bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. 2. When beeps, stir well & press start. Remove and cool. Refrigerate it. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में गुनगुना दूध लें। फिर इसमें दही, चीनी, रंग और इत्र डालें। अच्छी तरह हिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बाहर निकाल कर ठंडा करें और रेफ्रिजरेटर में रख दें।

Rotisserie / रोटेसरी

Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.
खाली ओवन में रोटेसरी बार लगाकर माइक्रोवेव व कॉम्बीनेशन मोड में कभी न चलायें।

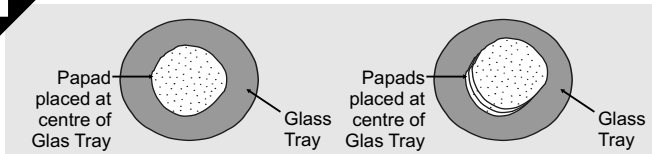


1. Position the food on the spit, ensuring that the rotisserie bar runs centrally through the food. And tie the food with thread to the bar if necessary.
   भोजन को रोटेसरी बार की सलाखों में लगाएं और यदि आवश्यक हो तो धागे से बांधें। ध्यान रहे कि रोटेसरी बार भोजन के केन्द्र से गुज़रे।
2. Insert the end of the rotisserie bar (D) into the rotisserie jaw (A) on the left side of the oven wall. Push it to the left, rotating the rotisserie bar slightly until the rotisserie-bar fits into the rotisserie jaw (A).
   रोटेसरी बार का किनारा (D) ओवन की बांयी दीवार पर रोटेसरी खाँचे (A) में लगायें। बांयी तरफ हल्का दबायें जब तक रोटेसरी बार रोटेसरी खाँचे (A) में न फँस जाए।
3. Support the other end of the rotisserie bar (E) on the hollow of the rotisserie holder (B).
   रोटेसरी बार का दूसरा किनारा (E) रोटेसरी होल्डर (B) के खाली भाग में रखें।
4. Carefully place the heat proof glass ware in the microwave oven, on top of the glass turntable.
   टर्न टेबल के ऊपर माइक्रोवेव ओवन में ऊष्मारोधक काँच के बर्तन ध्यान से रखें।

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

NOTE : The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.
व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्त्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure:

For making Single Papad :

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

For making more than one Papad :

*Place 2 or more papads over one another as shown in the picture above.

For Better Results :

1. Sprinkle little water or oil over the papad.
2. Wrap the papad in a tissue paper.
3. ***Note :** The cooking time may vary -

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

1. भुने हुए पापड़

विधि :

एक पापड़ बनाने के लिए :

1. ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।
2. माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने की अवधि चुनें।
3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेण्ड का स्टैंडिंग टाइम दें।

एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :

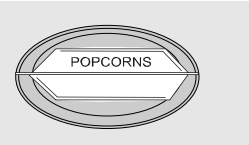
*दो या अधिक पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।

बेहतर परिणाम के लिए :

1. पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
2. पापड़ को टिशू पेपर में लपेट दें।
3. ***टिप्पणी :*** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है –

a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
b. इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

2



2. **POP CORN :** Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3~4 minutes. remove the bag after poping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

   Note: Attend poping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.

2. **पॉप कॉर्न :** पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुऐं।

   नोट - भुनने की क्रिया को ध्यानपुर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।

Clean your Oven / अवन को साफ करना

1 **Keep the inside of the oven clean**

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. 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 energy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the diswahser.

अवन की दराज (cavity) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छींटें या जल पदार्थ का गिरना आम बात है इसलिए दराज को गीले कपड़े से साफ करें। दरवाजा अंदर की तरफ से पूरी तरह साफ रखना चाहिए जिससे उसके बंद होने में कोई परेशानी न हो।

2 **Keep the outside of the oven clean / अवन को बाहर से साफ रखना**

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 oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

पहले गीले कपड़े से साफ करके तुरंत सूखे कपड़े से पोंछ लेना चाहिए। सफाई में साबुन का इस्तेमाल कर सकते हैं परंतु पानी अंदर न जाए, इसकी सावधानी रखें।

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 microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

दरवाजे पर जमी भाप को नरम कपड़े से पोंछ लेना चाहिए।

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 POWDERS OR STEELAND PLASTIC PADS.

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

दरवाजा और उसके पुर्जे पूरी तरह से साफ रखें।

कभी भी दानेदार पाउडर सा सख्त वस्तु से सफाई न करें।

अंदर से साफ करने के लिए गीला कपड़ा इस्तेमाल करना आसान तरीका है।

Cookware to use in Microwave Oven / माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन

Cookware should be such that it allows the Microwave to pass through. If not the waves will get reflected or absorbed thus no cooking would take place. Shape & size are again important.खाना पकाने वाले बर्तन ऐसे होने चाहिए जिनमें से माइक्रोवेव प्रवाहित हो सकें। यदि नहीं, तो माइक्रोवेव परावर्तित या संयुक्त हो जायेगी जिससे खाना नहीं पक सकेगा। बर्तन की आकृति और आकार बहुत ही महत्वपूर्ण हैं।

COOKWARE SELECTION TABLE

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Metal Cookware painted with metallic paints	No	Yes	Not recommended
Glazed / partly glazed pottery	No	No	No
Polystyrene, Melamine, Multilayer container	No	No	No
Aluminium foil	For Shielding	For Shielding	Yes
Aluminium foil container	No	For Shielding	Yes
Recycled paper / glued paper product	No	No	No
Oven proof glass, Glass, Ceramic stoneware	Yes	Yes	Yes
Plastic microwave cookware	Yes (If recommended by Manufacturer)	No	No
Cling film, Butter paper	Yes	No	No

Warning / चेतावनी

This appliance must be earthed / यह यन्त्र अर्थ किया जाना चाहिए

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following codes / मेन्स (mains) पावर कॉर्ड का रंग निम्न निर्देशानुसार होता है –

BLUE/BLACK ~ Neutral BROWN/RED ~ Live GREEN & YELLOW/GREEN ~ Earth

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

The wire which is coloured BLUE/BLACK must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Coloured BLACK.

BLUE/BLACK रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'N' पिन से
The wire which is coloured BROWN/RED must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

BROWN/RED रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'L' पिन से
The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚

GREEN & YELLOW/GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' ⏚ से

Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	MG-7040NWR
Power Input / पावर इनपुट	230 V AC / 50 Hz
Output / आउटपुट	900 W (IEC705 rating standard)
Microwave Frequency / माइक्रोवेव फ्रिक्वेन्सी	2450 MHz
Outside Dimension / बाहरी माप	530 mm(W) X 500 mm(D) X 322 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watt
Grill / ग्रिल	1250 Watt
Combination / कॉम्बीनेशन	2650 Watt
RF Output / आरएफ आउटपुट	900 Watt



P/No. : MFL06577705