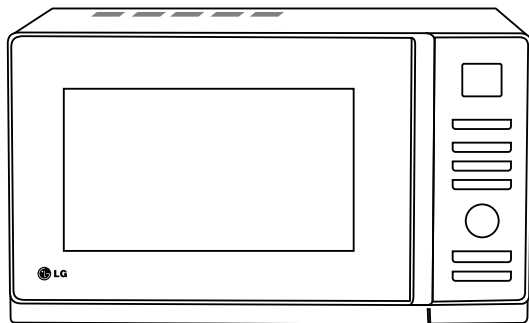




Owner's Manual

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

MC-7880PSR

Contents / विषय सूची	3
Precautions / सावधानियां	4-5
Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियां	6
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	7-8
Child Lock / चाइल्ड लॉक	9
Quick Start / विक् स्टार्ट	10
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग	11
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर	12
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	13
Grill Combination Cooking / ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग	14
Convection Combination Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग	15
Convection Preheat / कन्वेक्शन प्रीहीट	16
Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग	17
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	18
Rotisserie / रोटेसरी	18
NUTRI CARE	
Health Plus / हेल्थ प्लस	20-23
Continental Menu / कॉन्टीनेन्टल मीनू	24-26
Soup / सूप	27-29
INDIAN RASOI	
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	31-36
Tandoor Se / तंदूर से	37-41
Sweets Corner / स्वीट कॉर्नर	42-44
Chatpat Corner / चटपट कॉर्नर	45-46
24 HOUR	
Breakfast / ब्रेकफास्ट	48-51
Child's Favourite / बच्चों की मनपसंद	52-54
Bakery / बेकरी	55-58
UTILITY CORNER	
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर	60
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	61-62
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	63

Precautions

सावधानियाँ

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

सावधानी अत्याधिक सूक्ष्म तरंग ऊर्जा की सम्भावित नष्ट से बचाने के लिए ।

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**

डोर प्रणाली में इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नहीं चला सकते । ये सेफ्टी इंटरलॉक जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते हैं । नहीं तो इससे मायक्रोवेव का अधिक स्पर्श में आ सकते हैं । इसलिए आप सेफ्टी इंटरलॉक के साथ छेड़खानी ना करें ।

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

अवन के फ्रंट सतह और डोर के बीच कोई वस्तु न रखें और न ही मैल या सफाई करने का कोई भी बची हुई वस्तु न जमने दें ।

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

अवन का प्रयोग न करें यदि (1) दरवाजा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढीला हो (3) डोर के बंद होने वाले सतह क्षतिग्रस्त हो ।

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

अवन की एडजस्टमेंट या मरम्मत कुशल सर्विस व्यक्ति से ही कराए ।

Warning/ चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

यह ध्यान रखें की पकाने का समय सही से निर्धारित किया जाए । जैसा कि ज्यादा पकाना आहार का आग पकड़ सकता है और साथ ही साथ आपके अवन को नष्ट कर सकता है ।

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

आपके अवन में तरल पदार्थ गर्म करते समय अमर को अधिक गर्म हो जाता है और बदल नहीं दिखाई देते हैं ।

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनों का प्रयोग ना करें ।
- 2 Do not overheat./ज्यादा गरम नहीं करें ।
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./बर्तन रखने से पहले उसमें तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाए ।
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container./गर्म करने के बाद थोड़े समय के लिए वैसे ही रखें, उसे घुमाए या हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख लें ।
- 5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./प्रयोग के बाद अवन की अन्दरूनी सतह साफ करें ।
- 6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर रैस्ट के बिना प्रयोग ना करें जिससे स्पाकिंग हो सकती है ।

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 लिए ढककर अवश्य छोड़ दें । भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच अवश्य करें । बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें ।

How the Microwave Oven Works / मायक्रोवेव अवन कैसे काम करता है ।

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 प्रकार तरंगों के समान गती होती हैं । सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालीत होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं । परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रॉन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रॉन नली में दी जाती है तो वे सूक्ष्म तरंग ऊर्जा को पैदा करती हैं ।

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

यह सूक्ष्मतरंगें पकाने के क्षेत्र में अवन के अंदरूनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तश्तरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती हैं । सूक्ष्म तरंगें अवन की धातु दिवारों से बाहर नहीं आती, लेकिन वह घुस जाती हैं । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज जैसे पदार्थों में; और वह पदार्थ सूक्ष्मतरंग सुरक्षित पकानेव । ली व्यंजन के लिए बनते हैं ।

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

सूक्ष्मतरंगें उन गृहउपयोगी बरतनों को गरम नहीं करती हैं, जो पकाने वाले पात्र कभी कभी गरम होते हैं । जो की आहार द्वारा गरम हो जाते हैं ।

A very safe appliance

एक बहुत सुरक्षित उपकरण

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

आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे ज्यादा सुरक्षित है आपके सब गृह उपकरण की अपेक्षा । जब दरवाजा खुला है अवन अपने आप सूक्ष्म तरंग बनाना बंद कर देगा । सूक्ष्म तरंग ऊर्जा पूरी तरह से गर्माहट में बदल जाती है जब आहार से जाती है, और नहीं छोड़ती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।

Safety Precautions

सुरक्षा सावधानियाँ

- ✦ Either use earth or use exclusive 230V socket with earth.
अर्थ का इस्तेमाल करें या अर्थ के साथ विशिष्ट 230V का सॉकेट इस्तेमाल करें।
- ✦ Do not bend power cord forcefully or break.
पावर कोर्ड को बलपूर्वक न मोड़ें और न ही तोड़ें।
- ✦ Do not pull out power cord.
पावर कोर्ड को खींचें नहीं।
- ✦ Do not use several power plug in one socket at the same time.
एक समय में बहुत सारे पावर प्लग एक सॉकेट में एक साथ इस्तेमाल न करें।
- ✦ Do not plug in or pull out power cord with wet hand.
भीगे हुए हाथों से प्लग न ही लगाएं और न ही निकालें।
- ✦ Do not spray water inside and outside of microwave oven.
माइक्रोवेव ओवन के अन्दर और बाहर की ओर पानी न छिड़कें।
- ✦ Plug out power cord during cleaning or maintenance of set.
ओवन की सफाई या मरम्मत के दौरान पावर कोर्ड को बाहर निकाल लें।
- ✦ Do not heat up the food more than necessary.
खाने को आवश्यकता से अधिक गर्म न करें।
- ✦ Do not use microwave oven other than cooking or sterilization such as cloth drying etc.
माइक्रोवेव ओवन का खाना पकाने या स्टेरीलाइजेशन के अतिरिक्त इस्तेमाल न करें जैसे कपड़ों को सुखाना इत्यादि।
- ✦ Do not insert pin or steel wire etc. into inside/out side of case.
केश के अन्दर या बाहर पिन अथवा स्टील की तार न डालें।
- ✦ Please be careful during taking the food since high temp. water or soup may be overflow to cause burn.
खाना निकालते समय सावधान बरतें क्योंकि उच्च ताप का पानी या सूप छलक कर जला सकता है।

- ✦ Do not plug in power cord when socket hole is loose or plug is damaged.
सॉकेट होल ढीला होने या प्लग विक्षत होने पर पावर कोर्ड न लगाएं।
- ✦ Do not use oven while some foreign material is attached on the door.
जब दरवाजे पर कोई बाह्य पदार्थ लगा हो तो ओवन को इस्तेमाल न करें।
- ✦ Do not place the water container on the set.
ओवन के ऊपर पानी का बर्तन न रखें।
- ✦ Do not place heavy things on the set & do not cover the set with cloth while using.
सैट के ऊपर भारी चीज न रखें और इस्तेमाल करते समय सैट को कपड़े से न ढकें।
- ✦ Do not install the set in the damp space or water spluttering area.
सैट को गीले स्थान पर या जहां पानी के छींटे पड़ रहे हों, न लगाएं।
- ✦ Do not let children hang onto oven door.
बच्चों को ओवन के दरवाजे पर न लटकने दें।
- ✦ Do not heat the unpeeled fruit or bottle with lid.
बिना छिले हुए फल या ढक्कन लगी हुई बोतल गर्म न करें।
- ✦ Do not hold food or accessories as soon as cooking is over.
खाना पकने के तुरन्त बाद खाने या सहायक उपकरणों को न पकड़ें।
- ✦ Plug out oven if it is not used for long duration.
यदि ओवन लम्बी अवधि के लिए इस्तेमाल नहीं होना है तो प्लग बाहर निकाल दें।
- ✦ Install microwave oven in the well ventilated, flat place.
माइक्रोवेव ओवन को हवादार और समतल स्थान पर ही लगाएं।

There is danger of blast if covered bottle, sealed food, egg, and chestnut etc. are cooked inside oven.
बन्द बोतल, सील्ड खाना, अण्डे या काजू इत्यादि को ओवन में पकाने पर फटने का खतरा है।

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

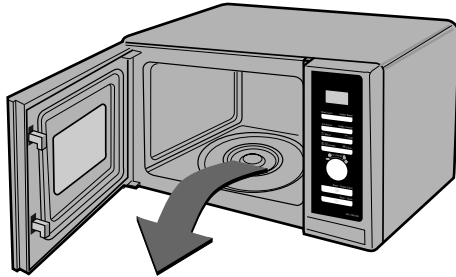
निचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं की आपका अवन सही चल रहा है या नहीं। आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे हैं इसके उपर आप ध्यान दें। आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकालें। ये आप निर्धारित करें की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

Unpacking & Installing खोलना और स्थापित करना

1

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

अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



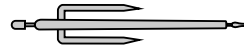
GLASS TRAY / काँच की ट्रे



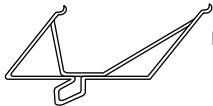
MULTI COOK TAWA / मल्टी कुक तवा



ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग



ROTESSERIE BAR / रोटेसरी बार



ROTESSERIE BAR HANDLE /
रोटेसरी बार हैंडिल

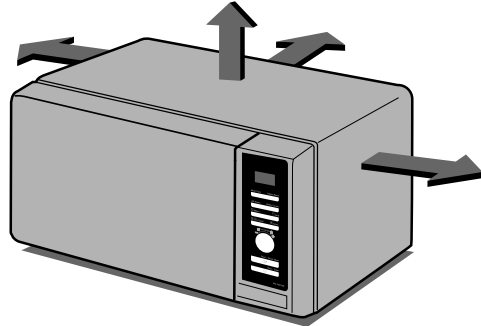
2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm 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 अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेमी. की ऊँचाई पर रखे लेकिन यह ध्यान रखे कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से और 10 सेमी. का स्थान पीछे से टूटना के लिए आवश्यक है। अवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके।

एक बाहरी वायु शून्य के लिए ऊपर और किनारे पर अवन से है बाहरी वायु शून्य को रोकना अवन को नष्ट कर सकता है।



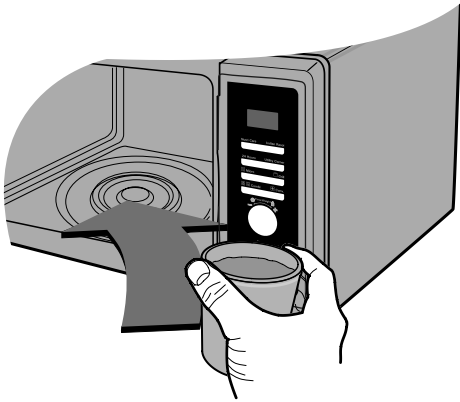
THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं हैं।

3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

अपने तंदूर को मानक गृह गती से जोड़ दें। इस बात का ध्यान रखें कि आपका तंदूर ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुड़ा हुआ है। अगर आपका तंदूर सही ढंग से काम नहीं कर रहा है तो पहले विद्युत गती के निकाल लें और फिर वापस उसे उसमें लगायें।

5 Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.

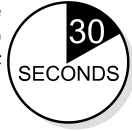
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



6 Fill a microwave safe container with Press the **START**

button one time to set 30 seconds of cooking time. When you press the button, you will hear a BEEP and your oven will start automatically.

शुरुआत बताये की को एक बार दबा दें और ३० सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बताये की दबायेंगे तो एक आवाज सुनेंगे और आपका तंदूर अपने आप काम करना शुरू कर देगा।



4 Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE** Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

अपने तंदूर के दरवाजे को दरवाजे पर लगे हुए हलथे के द्वारा खींचें। घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखें और काँच की तरतरी को ऊपर रखें।

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

प्रदर्शन में ३० सेकन्ड गिनने शुरू हो जायेंगे जब यह ० तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी। तंदूर का दरवाजा खोले और पानी का तापमान जाँच लें। अगर आपका तंदूर काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा। सावधानी बरतें जब आप उस पात्र को हटा रहे हों वह शायद गर्म हो सकता है।



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

Child Lock

चाइल्ड लॉक



Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबायें।



Stop / Clear



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।

Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds. / **STOP/CLEAR** बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्टले पैनेल' पर "L" न आ जाये और 'बीप' न सुनाई दे।
The **CHILD LOCK** is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।

Stop / Clear



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released. / यदि घड़ी की 'सेटिंग' की हुई है तो 'पैनेल' पर समय अदृश्य हो जायेगा।

Stop / Clear



Quick Start

क्विक स्टार्ट

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि उच्च पावर स्तर पर खाना बनाने के लिए 2 मिनट कैसे सैट करते हैं।



The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **QUICK START** button.

क्विक स्टार्ट बटन दबा कर 30 सैकेण्ड के अन्तराल में हाई पावर पर भोजन पका सकते हैं।

Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबाएं।



Stop / Clear



Press **QUICK START** four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.

उच्च पावर स्तर पर 2 मिनट चुनने के लिए **QUICK START** चार बार दबाएं।
चौथी दाब पूरा होने से पहले आपका ओवन चालू हो जायेगा।

Start / Quick Start



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **QUICK START** button or by using **DIAL**.

QUICK START कुकिंग के दौरान आप **QUICK START** बटन को बारम्बार दबाकर या **DIAL** का इस्तेमाल करके पकाने का समय 99 मिनट 59 सैकेण्ड तक बढ़ा सकते हैं

In the following example I will show you how to cook some food on 720W(80%) power for 5 minutes and 30 seconds.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 5 मिनट और 30 सैकेंड के लिए 720W(80%) पावर स्तर पर खाना कैसे पकाते हैं।

Micro Power Cooking माइक्रो पावर कुकिंग



Your oven has five microwave Power settings.
आपके ओवन में 5 पावर स्तर हैं।

Power Level पावर स्तर	%	Power Output पावर मात्रा
HIGH उच्चतम	100%	900W(max.)
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	720W
MEDIUM मध्यम	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW) मध्यम न्यून	40%	360W(**)
LOW न्यूनतम	20%	180W

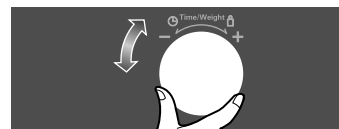
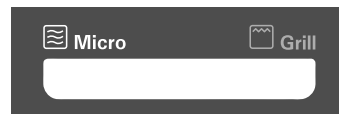
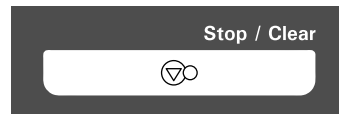
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
निश्चित कर लें कि आपने अपना ओवन इस पुस्तिका में बताये अनुसार लगाया है।
Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।

Press **MICRO.**
MICRO दबाएं।

Press **MICRO** until display shows "720W".
MICRO तब तक दबाएं जब तक डिस्प्ले "720W" न दर्शाए।

Turn **DIAL** until display shows "5:30".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "5:30" न दर्शाए।

Press **START.** / **START** दबाएं।
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.
खाना पकाते समय **DIAL** घुमाकर आप खाना पकाने का समय बढ़ा या घटा सकते हैं।



Micro Power Level

माइक्रो पावर स्तर

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

आपका माइक्रोवेव अवन 5 पावर स्तरों से लैस है ताकि भोजन आपके अनुकूल व इच्छानुसार पक सके। नीचे दी गई सारणी में खाद्य पदार्थों के नाम व भोजन पकाने के उपयुक्त पावर स्तर दिये जा रहे हैं।

POWER LEVEL पावर स्तर	USE प्रयोग	POWER LEVEL (%) पावर स्तर (%)	POWER OUTPUT पावर मात्रा
HIGH उच्चतम	* Boil Water / पानी उबालना * Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना * Cook tender cuts of meat / मींस के नरम टुकड़े पकाना	100%	900W(max)
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	* Reheating(Liquid) / भोजन दोबारा गर्म करना (तरल) * Roast meat and poultry / मींस व मुर्गा भूनना * Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना	80%	720W
MEDIUM मध्यम	* Reheating(Mashed potato, Plated meal, Ready meal) भोजन दोबारा गर्म करना (मसले हुए आलू, प्लेट में रखा हुआ खाना, तैयार खाना) * Cook custard / कस्टर्ड पकाना * Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW) डिफ्रॉस्ट (मध्यम न्यून)	* All thawing / सभी खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना * Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलना * Cook less tender cuts of meat / मींस के कम नरम टुकड़े पकाना	40%	360W(**)
LOW न्यूनतम	* Soften butter & cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना * Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना	20%	180W



Grill Cooking

ग्रिल कुकिंग

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 12 मिनट और 30 सैकेंड के लिए खाना पकाने में ग्रिल का इस्तेमाल कैसे किया जाता है।



This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

यह सुविधा खाने को शीघ्रता से भूरा और कुरकुरा करने में मदद करता है।

The rack must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।

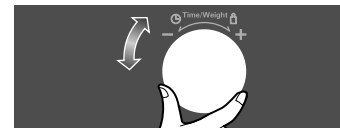


Press **GRILL.** / **GRILL** दबाएं।



Turn **DIAL** until display shows "12:30".

DIAL को जब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "12:30" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL.**

खाना पकाते समय **DIAL** घुमाकर आप खाना पकाने का समय बढ़ा या घटा सकते हैं



Grill Combination Cooking

ग्रिल कॉम्बिनेशन कुकिंग



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

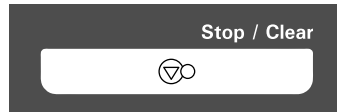
आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

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।

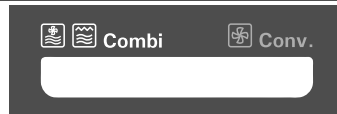
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 180W(20%) and grill for a cooking time of 25 minutes.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 25 मिनट के लिए खाना पकाने में माइक्रो पावर 180W(20%) और ग्रिल से अपने ओवन को कैसे सैट करें।

Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।



Press **COMBI.** / **COMBI** दबाएं।



Press **GRILL.** / **GRILL** दबाएं।



Press **MICRO** until display shows "180W".

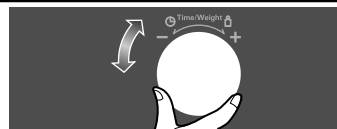
MICRO तब तक दबाएं जब तक डिस्प्ले "180W" न दर्शाए।

Press **DIAL** for power confirmation. / पावर निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।



Turn **DIAL** until display shows "25:00".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "25:00" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

खाना पकाते समय **DIAL** घुमाकर आप खाना पकाने का समय बढ़ा या घटा सकते हैं

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

खाना निकालते समय सावधानी रखें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा।



In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 540W (60%) and at a convection temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 540W (60%) और कन्वैक्शन तापमान 200°C के साथ कैसे सैट करें।



The oven has a temperature range of 100°C ~ 230°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)

ओवन में 100°C ~ 230°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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।

Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।

Press **COMBI.** / **COMBI** दबाएं।

Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।

Turn **DIAL** until display shows "200°C".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "200°C" न दर्शाए।

Press **MICRO** until display shows "540W".

MICRO तब तक दबाएं जब तक डिस्प्ले "540W" न दर्शाए।

Turn **DIAL** until display shows "25:00".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "25:00" न दर्शाए।

Press **START.** / **START** दबाएं।

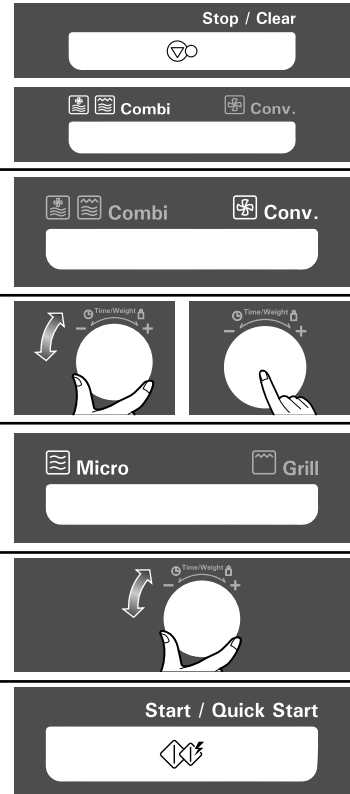
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

खाना पकाते समय **DIAL** घुमाकर आप खाना पकाने का समय बढ़ा या घटा सकते हैं।

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

खाना निकालते समय सावधानी रखें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा।

Convection Combination Cooking कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग



Convection Preheat

कन्वैक्शन प्रीहीट



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C-230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

ओवन में 40°C और 100°C ~ 230°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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

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

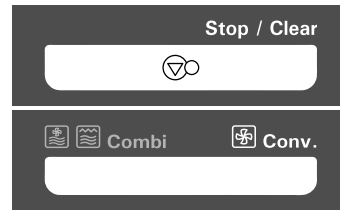
Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

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

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 190°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 190°C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।

Press **STOP/CLEAR**. / **STOP/CLEAR** दबाएं।

Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।



Turn **DIAL** until display shows "190°C".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "190°C" न दर्शाए।

Press **START** for temperature confirmation.

तापमान की निश्चितता के लिए **START** दबाएं।



Press **START**. / **START** दबाएं।

Preheating will be started with displaying "Pr-H".

"Pr-H" दर्शाने पर प्रीहीटिंग आरम्भ हो जायेगी।



In the following example I will show you how to preheat the oven first, then cook some food at a temperature of 190°C for 50 minutes.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को पहले कैसे प्रीहीट करें, तब 50 मिनट के लिए 190°C तापमान पर कुछ खाना पकाएं।

Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

ओवन में 40°C और 100°C ~ 230°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C, the cooking temperature can be changed by turning DIAL.

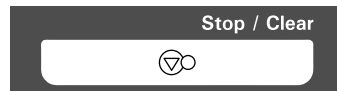
यदि आप तापमान सेट नहीं करते हैं तो आपका ओवन स्वतः ही 180°C चुन लेगा, कुकिंग तापमान DIAL घुमाकर बदला जा सकता है।

The rack must be used during convection cooking.

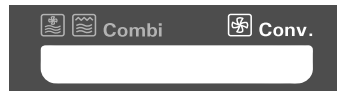
ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।



Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।

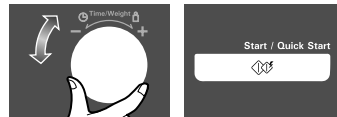


Turn **DIAL** until display shows "190°C".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "190°C" न दर्शाए।

Press **START** for temperature confirmation.

तापमान की निश्चितता के लिए **START** दबाएं।



Turn **DIAL** until display shows "50:00".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "50:00" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

खाना पकाते समय **DIAL** घुमाकर आप खाना पकाने का समय बढ़ा या घटा सकते हैं।

Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Nutri Care, Indian Rasoi, 24 Hours, Utility Corner) in your Microwave.

COOK MODE	Nutri Care, Indian Rasoi, 24 Hours, Utility Corner	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press any of above cook mode button to select any of these food categories HP (Health Plus)Co (Continental Menu), So(Soups), IC (Indian Cuisine), SC (Sweet Corner), IS (Tandoor Se), bF (Breakfast), CF (Child's Favourite), bA (Bakery)	Press Utility Corner and select any of food category UC (Utility Corner), FE (fermentation), CA (Cake)
STEP-3	Turn DIAL to select weight (If Required)	Turn DIAL to set weight (if required)
STEP-4	Press Start	Press Start

Rotisserie

रोटेसरी

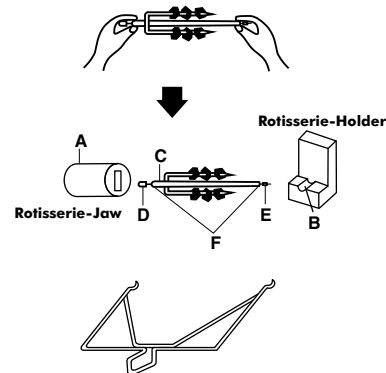
Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.

खाली ओवन में रोटेसरी बार लगाकर माइक्रोवेव व कॉम्बीनेशन मोड में कभी न चलायें।

- 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 गुजरे।
- 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।
- 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।
- 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।

Note : This Rotisserie will support small pieces of Veg & Non-Veg food. Big pieces may get struck to the Glass Tray.

टिप्पणी : रोटेसरी शाकाहारी एवं माँसाहारी भोजन के छोटे टुकड़ों को पकाने में सहायक है। बड़े टुकड़े ग्लास ट्रे से टकरा सकते हैं।



NUTRI CARE

- 1. Health Plus (HP)**
- 2. Continental (Co)**
- 3. Soup (So)**

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP1	Kala Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Kala Chana (soaked overnight)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 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 MWS bowl put soaked chanas with water & cover. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, remove & drain the water. 3. In a *MWS bowl add oil, chopped onion,salt, chaat masala, red chilli powder and hara dhania and press start. Mix well. Press start. 4. When beeps, add chanas to the bowl along with little hot water and press start. Mix well. Give standing time of 3 minutes. Serve hot.				विधि : 1. चने को रातभर भिगोएं, माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाउल बाहर निकालें और पानी बहा दें। 3. एक माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, नमक, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर और हरा धनिया डालें और स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाकर फिर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, चना बाउल में थोड़े गर्म पानी के साथ डालें और स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। गरम-गरम परोसें।			
HP2	Karela Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg		
				Chopped karela	300 g		
				Oil	2 tbsp		
				Water	As required		
				Chopped onion	½ cup		
				Rai, jeera, hing & haldi	For tempering		
				Salt, sugar, garam masala, dhania powder, jeera powder	As per taste		
				Grated coconut	For garnishing		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, hing, haldi, chopped onion. Select menu and press start. 2. When beeps, add the chopped karela & cover. Press start. 3. When beeps, add some water, salt, sugar, garam masala, dhania powder, jeera powder and cover. Press start. Allow it to stand for 5 mins. Garnish with grated coconut and serve.			

* MWS - Microwave Safe

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP3	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe bowl				
				For	0.2 kg		
				Moong Dal soaked in water (for 1 hour)	200 g		
				Water	400 ml		
				Oil	2 tbsp		
				Jeera	1 tsp		
				Hari Mirch	2-3 nos.		
				Curry Leaves	5-6 nos.		
				Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania	As per your taste		
				Method : 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 & press start. 4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) & lemon juice and press start to cook.			
HP4	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl				
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g
				Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Water	½ cup	½ cup	¾ cup
				Salt, pepper & sugar	As per taste		
				Garlic paste	1 tbsp	As per taste	2 tbsp
				Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Method : 1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ¼ hour. 2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. बोनलैस चिकन, सोया सॉस, नमक, मिर्च, लहसुन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ भीगा हुआ मक्का का आटा डालें। 3. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP5	Machi kali mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Pomfret (fish category)	100 g	200 g	300 g
				Salt, Lemon juice, Kli mich powder	To marinate as per taste		
				Oil, chopped onion, chopped tomato, chopped garlic	As required		
				Method : 1. Take Pomfret slices as per weight either (0.1kg/0.2kg/0.3kg) and marinate with salt, lemon juice, kali mirch as per taste for 1 hour. 2. In a MWS bowl add oil, chopped onion, chopped tomato, chopped garlic and press start. Mix well. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well, add marinated fish and salt to taste and some water. Press start. Allow to stand for 5 mins.			
				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. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटे हुए प्याज, टमाटर, लहसुन डालें और स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, मसाला लगी हुई मछली एवं स्वादानुसार नमक और थोड़ा पानी डालें। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।			
HP6	Soya Idli	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Rice	100 g	200 g	300 g
				Urad dal	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Soya beans	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Water	As required		
				Salt	1 tsp	2 tsp	2 tsp
				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। मीनू एवं 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 Starter Kit

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP7	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g
				Potato	50 g	100 g	150 g
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Jeera	As per taste		
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Tomato puree	½ cup	½ cup	1 cup
				Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhanial powder	As per taste		
				Water	1 cup	1½ cup	2 cup
				Chopped coriander leaves	For garnishing		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well.			
				2. When beeps, add tomato puree,nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhanial powder and add ½ the amount of water mentioned per weigh(For eg. For 100g, add 1 cup of water) and press start. Mix well.			
				3. When beeps, add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, प्याज लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।			
2. बीप सुनाई देने पर, टॉमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर डालें और वजनानुसार बताये गये पानी की मात्रा का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।							
3. बीप सुनाई देने पर, बचा हुआ पानी डालें और स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। धनिया की पत्तियों से सजाएं और रोटी के साथ गरम-गरम परोसें।							
HP8	Curd Brinjal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Brinjal	100 g	200 g	300 g
				Curd	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Curry leaves	A few sprigs		
				Mustard & cumin seeds	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Salt	As per taste		
				Chopped giner	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Method : 1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select menu & weight & press start.			
				2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.			
				3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन लेकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
				2. बीप सुनाई देने पर, बाउल बाहर निकाल लें और दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और अजवाइन के दाने, करी पत्ता और कटी हुई अदरक डालें। स्टार्ट दबाएं।			
				3. बीप सुनाई देने पर, बैंगन, दही और नमक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & Microwave safe glass flat dish & High Rack	Penne Pasta	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Chopped Palak leaves	50 gm	75 gm	100 gm
				Hot Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Cream	½ cup	1 cup	1½ cup
				Grated Cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Nutmeg Powder	1 pinch		
				Oregano	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
				Salt & Pepper	As per your taste		
				Method : 1. In MWS bowl take pasta with hot water. Select menu & weight press start. 2. Drain water from pasta. In MWS flat glass dishl add butter, onion, garlic & palak, mix well press start. 3. Add cream, cheese, nutmeg powder, oregano, salt & pepper and boiled pasta add some hot water, mix well & sprinkle grated cheese keep the vessel on high rack press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पस्ता गर्म पानी के साथ लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. पस्ता का पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. क्रीम, चीज, मूंगफली पाउडर, ऑरिगनो, नमक, मिर्च और उबला हुआ पस्ता डालें, थोड़ा गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज़ छिड़कें। डिश को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।			
Co2	Veg Au Gratin	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack	Mix Vegetables - Gajar, Cauliflower, French Beans (cut into small pieces), Sweet Corns, Green peas etc.	0.1kg	0.2 kg	0.3 kg
				Maida	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Milk	1 Cup	2 cup	2 cup
				Hot Water	¼ Cup	½ cup	¾ cup
				Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt, Sugar & Pepper	As per your taste		
				Method : 1. In MWS flat glass dish take butter, vegetable & maida, mix well, select menu & weight press start. 2. When beeps, add milk, hot water, salt, sugar & pepper, mix well & press start. 3. When beeps, mix well and spread grated cheese on it and keep on high rack. Press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में मक्खन, सब्जियां और मैदा डालें, अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर दूध, गर्म पानी, नमक, चीनी और मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं और हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co3	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Macaroni	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Hot Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Spring Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Mushrooms Chopped	3 Nos.	4 Nos.	5 Nos.
				Tomato Sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Chilli Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per your taste		
				Method : 1. In MWS bowl take Macaroni with hot water. Select menu & weight press start. 2. Drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well & press start.			
Co4	Baked Mushrooms	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mushrooms	50 gm	100 gm	150 gm
				White Sauce	50 gm	100 gm	150 gm
				Salt, Kali Mirch, Grated cheese	As per taste		
				Butter	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Method : 1. In MWS glass flat dish put all the ingredients except cheese, mix well. Select menu & weight, press start. 2. When beep keep high rack in the oven. Spread grated cheese on the top of the mixture. Place the dish on the rack. Press Start.			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Co5	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	Lasaneya Sheets (cooked)	150 gm
				White Sauce	1 cup
				Pizza Sauce	½ cup
				Mix Vegetables (boiled) - Egg plant, Zukini, Broccoli, Mushrooms, Sweet Corns etc.	2 cups
				Oil	2 tbsp
				Oregano, Salt & Black Pepper	As per your taste
				Grated Cheese	4 tbsp
				Method : 1. Except Lasagne sheets and cheese mix all the ingredients in MWS glass bowl. Select menu & press start. 2. When beep, in MWS flat glass dish arrange lasagna sheet in the bottom. Then spread vegetable mixture on it again keep another lasagna sheet on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Spread grated cheese on the top and press start. 3. When beep, keep high rack in the oven and place the dish on the rack and press start.	

NUTRI CARE

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So1	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Sweet Corn	200 g
				Water	2 cups
				Oil	1 tbsp
				Cornflour	2 tbsp
				Salt, sugar,kali mirch, chopped onion and green chilli	As per taste
				Method : 1. Grind sweet corn with some water. Put in MWS glass bowl along with 2 cups water. Select menu & press start. Strain the stock. 2. When beeps, remove in another MWS glass bowl add oil, green chilli and onion. Add the stock in it. Mix cornflour with ½ cup water and add to the stock. Add 2 cups water as your requirement, salt, sugar, kali mirch and press start. Serve hot.	
विधि : 1. स्वीट कॉर्न को कुछ पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दो कप पानी के साथ रखें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। स्टॉक को निचोड़ लें। 2. बीप सुनाई देने पर, एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, हरी मिर्च और प्याज डालें। फिर स्टॉक को इसमें डालें। आधा कप पानी में मक्का का आटा मिलाकर स्टॉक में डालें। फिर आवश्यकतानुसार दो कप पानी, नमक, चीनी, काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। गरम परोसें।					
So2	Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Mushrooms	100 g
				Potato	1 No.
				Cabbage (chopped)	50 g
				Onion (chopped)	1 small
				Tomato sauce	2 tbsp
				Corn flour	2 tbsp
				Salt, sugar, pepper (black)	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Water	2 cups
				Method : 1. In MWS glass bowl put potato in small pieces, chopped cabbage and onion with 2 cups of water. Select menu and press start. 2. When beeps, take the bowl out & grind the stock. After grinding the stock, strain it and add water (if required). 3. In another bowl add oil, chopped mushroom and press start. 4. When beeps, add strained stock. Mix corn flour with ½ cup water & add to the stock. Add salt, black pepper, sugar and tomato sauce and press start. Serve hot garnish with grated cheese.	
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी और प्याज डालकर दो कप पानी के साथ रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर, बाउल को बाहर निकालें और स्टॉक को पीस लें। फिर पूरे स्टॉक को निचोड़ें और अपनी आवश्यकतानुसार पानी डालें। 3. अब एक दूसरे बाउल में तेल, कटे हुए मशरूम डालें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप आने पर, निचोड़े हुए स्टॉक को इस बाउल में डालें और आधा कप पानी में मक्का का आटा मिलाकर इस स्टॉक में डालें। फिर नमक, काली मिर्च, चीनी और टोमेटो सॉस डालकर स्टार्ट दबाएं। कसे हुए बीज से सजाकर गर्म-गर्म परोसें।					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So-3	Tomato Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 kg
				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 cups
				Oil / Butter	2 tbsp
Method : From Stock (Boiled Vegetables)		विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से			
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.		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. When beeps, grind and strain the whole stock and add water as per your requirement.		2. बीप सुनाई देने पर पूरे को पीसकर निचोड़ लें और अपनी आवश्यकता के अनुसार पानी मिला लें।			
3. In another bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beeps, 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 & press start.		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 और स्टार्ट दबाएं।			
4. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.		4. गर्म-गर्म परोसें और ब्रेड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताजा क्रीम से सजाएं।			
So4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Boneless chicken	300 g
				Ginger & Garlic paste	1 tsp each
				Salt & pepper powder	As per your taste
				Cornflour paste	2 tbsp + ½ cup of water
				Oil / Water	2 tbsp / 2 cups
				Method : 1. In Microwave safe glass bowl put water & add chicken pieces. Select menu & press start.	
2. When beeps, remove.		2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।			
3. In another microwave safe glass bowl add oil, ginger-garlic paste, chicken stock, salt, pepper, green chillies & 1 cup water. Press start.		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।			

NUTRI CARE

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So5	Wonton Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	100 g each
				Ginger paste	1 tsp
				Garlic paste	1 tsp
				Spinach in pieces	10 leaves
				Oil	2 tbsp
				Salt, sugar, pepper powder	As per taste
				Water	2 cups
				Ready wonton	6-7 pieces
				Method : 1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste. Select menu & press start. 2. When beeps, add salt, pepper, sugar & water as per your requirement and put in Microwave and press start. 3. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve. How to make Wonton : Maida -1 cup, Salt - 1 pinch, Oil - 1 tsp Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with too warm water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes. For Stuffing : Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces Method : Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.	

INDIAN RASOI

- 1. Indian Cuisine (IC)**
- 2. Tandoor Se (tS)**
- 3. Sweets Corner(SC)**
- 4. Chatpat Corner(CC)**

INDIAN RASOI

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC1	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave safe glass bowl + MWS Idli Steamer*								
				For		0.3 kg					
				Grated gajar		300 g					
				Ghee		2 tbsp					
				Milk powder		4 tbsp					
				Khoya		5 tbsp					
				Sugar		4 tbsp					
				Elaichi powder & dry fruits		As per taste					
Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. 2. Place the bowl in Idli Steamer. Select menu & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. बाउल को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।							
IC2	Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl								
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage	100 gm	200 gm	300 gm				
				Salt, Red Chilli Powder	To taste						
				Corn Flour	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp				
				Water	¾ cup	1 cup	1½ cup				
				Soya Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Tomato Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Vinegar	1/2 tsp	1/2 tsp	¾ tsp				
				Brown Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp				
				Ajinomoto	1 pinch						
				Method : 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.				विधि : 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 एडिचक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं। 3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।			

* Provided in Starter Kit

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC3	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Basmati Rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Pepper, Tej Patta, Salt	As per taste		
				Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, laung, dalchini, elaichi, tej patta, pepper corns, mix vegetables. Select menu & weight & 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.			
IC4	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Paneer	100 g	200 g	300 g
				Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Tomato Puree	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar	As per taste		
				Red Chilli Powder, Halid, Kasuri Methi, Garam Masala	As per taste		
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start. 2. When beep, 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.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लॉग, 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।			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें और 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।			

INDIAN RASOI

Indian Cuisine भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-5	Kadhai Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Methidana	¼ tsp	¼ tsp	1 tsp
				Onion slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
				chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Dhania powder, red chilli powder, salt	As per taste		
				Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup
				Hara Dhania	A few sprigs		
				Capsicum	1 no.	2 nos.	2 nos.
				Ginger (finely sliced)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cream	1 tbsp	For garnishing	3 tbsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add oil, methidana, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhania, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes. 3. Add cream. Mix well. Serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मैथीदाना, 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।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC6	Dal Tadka	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl				
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Dal (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Rai, jeera, kasuri methi, hara dhania, hing, haldi, green chilli	As per taste		
				Salt	As per taste		
				Method : 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select menu & weight and press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, select menu & start 4. When beeps, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) and lemon juice. Select menu & press start to cook.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 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 मेथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो) एवं नींबू रस डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
IC7	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl				
				For	0.2 kg		
				Arhar Dal (soaked for 2 hours)	200 g		
				Oil	100 ml		
				Onion chopped	1 medium		
				Tomato chopped	1 medium		
				Mixed vegetables - Drumsticks, ghiya, brinjals, red pumpkin	1 cup		
				Boiled water	4 cup		
				Imli pulp, green chilli, sambhar masala, salt, gud	As per taste		
				Method : 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.			
				विधि : 1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रोवेव 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, सांभर मसाला, गुड और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।			

INDIAN RASOI

Indian Cuisine भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC8	Kadhi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg				
				Besan	25 g	50 g	75 g				
				Curd / matha	1/2 cup	1 cup	1½ cup				
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Rai, cumin seeds	As per taste						
				Chopped onions	1 cup	1½ cup	1½ cup				
				Salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur	As per taste						
				Water	2 cups	3 cups	4 cups				
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start. 3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और बेसन, दही/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, पानी (कुल वजन का आधा) डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। फिर तड़का डालकर परोसें।			
				IC9	Baati	0.2 ~ 0.4 kg	Multicook tawa & High rack	For	0.2 kg	0.3 kg	0.3 kg
Atta	150 g	200 g	250 g								
Besan	50 g	100 g	150 g								
Ginger garlic paste	1 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp								
Haldi & salt	As per taste										
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp								
Water	For kneading										
Method : 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 multicook tawa & place the baati over it. Place the tray on high rack. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, turn the side & press start.								विधि : 1. आटा, बेसन, अदरक-लहसुन पेस्ट, नमक, हल्दी पाउडर और थोड़ा तेल अच्छी तरह मिला लें। पानी डालकर डफ बना लें। फिर इस डफ से बड़े-बड़े गोले तैयार कर लें। 2. मल्टीकुक तवे पर चिकनाई लगाकर उसके ऊपर बाटी को रखें। फिर ट्रे को हाई रैक पर रखें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बाटी को पलट कर स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC10	Kashmiri Kaju Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Paneer pieces	100 g	200 g	300 g				
				Kaju	¼ cup	½ cup	¾ cup				
				Sliced onions	½ no.	1 nos.	1½ nos.				
				Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Chilli powder	As per taste						
				Khus Khus paste	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp				
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup				
				Milk	½ cup	1 cup	1½ cup				
				Garam masala & salt	As per taste						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & chopped onion. Select menu & 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 minutes. 4. Garnish with chopped coriander leaves & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और कटी हुई प्याज लें मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर, कसा हुआ नारियल, नारियल का दूध, टॉमेटो प्यूरी, काजू पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, उबले हुए आलू, सब्जियां और ताजा क्रीम डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 4. कटे हुए धनिया की पत्तियों से सजाकर परोसें।			

INDIAN RASOI

Tandoor Se... तन्दूर से...

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS1	Shaami Kabab	0.3 kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High rack				
				For	0.3 kg		
				Minced mutton	300 g		
				Soaked Bengal Gram	50 g		
				Roasted Cumin seeds	As per taste		
				Salt, red chilli powder, chaat masala, coriander powder	As per taste		
				Chopped onions	2 nos.		
				Chopped coriander leaves	A few sprigs		
				Oil	½ tbsp		
							Method : 1. In a MWS bowl add minced mutton. Select menu and press start. 2. 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 multicook tawa & on high rack. Press start. 4. Turn over the kababs and again press start. Note : For binding roll the kababs in maida
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए मटन को लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. पके हुए मटन, बंगाली चना, अजवाइन, धनिया पाउडर, नमक और मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ धनिया और प्याज को एक साथ पीस लें। इस पेस्ट से लम्बे और चपटे कबाब तैयार कर लें। 3. फिर इन कबाबों को चिकनी मल्टीकुक तवे पर रखकर हाई रैंक के ऊपर रखें। स्टार्ट दबाएं। 4. कबाबों को पलटकर फिर से स्टार्ट दबाएं। नोट : बाइन्डिंग के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।				
tS2	Mutton Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & Rotisserie				
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boneless mutton pieces	100 g	200 g	300 g
				For marinade			
				Hung curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger garlic paste	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, red chilli powder, haldi powder, garam masala, chaat masala	As per taste		
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Lemon juice	½ tsp	1 tsp	2 tsp
				Red color	A pinch		
			Method : 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 & weight & press start. 3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on the rotisserie bars & press start. 4. Serve with nan or roti.				
			विधि : 1. मटन के टुकड़ों को धोकर अदरक लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर के साथ मिला लें। 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी बार पर व्यवस्थित करें और स्टार्ट दबाएं। 4. नान या रोटी के साथ परोसें।				

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS3	Murg Tandoori	0.1 ~ 0.3 kg	High rack & Multicook tawa	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Chicken pieces (boneless)	100 g	200 g	300 g
				For marinade			
				Hung curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt, red chilli powder, garam masala & chaat masala		As per taste	
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Lemon juice	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Eatable red color		A pinch	
				Method : 1. Wash chicken pieces & mix with all the ingredients of marinade. Keep for one hour in refrigerator. 2. Arrange chicken pieces on greased multicook tawa apply little oil on each piece. Keep the multicook tawa on high rack. Select menu & weight and press start. 3. When beeps, turn the piece, press start.			
tS4	Tandoori Subzi	0.2 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	For	0.2 kg		
				Mix vegetables - bhindi, cauliflower, Brinjal, mushrooms, potato, paneer cubes	200 g (cut into medium size pieces)		
				Onion paste	1 cup		
				Ginger garlic paste	1 tsp		
				Tomato puree	½ cup		
				Red chilli powder, haldi, garam masala, salt	As per taste		
				Oil	3-4 tbsp		
				Hra Dhania	For garnishing		
				Method : 1. In Microwave Safe Glass Bowl take oil, onion paste & ginger garlic paste select menu and press start. 2. When beep add vegetables, red chili powder, haldi, garam masala, chat masala salt, and Tomato puree, mix well & press start. 3. When beep, transfer this mixture to multicook tawa, spread evenly on tawa. keep tawa on high rack & press start serve hot with tandoori nan.			
				विधि : 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 मल्टीकुक तवे पर विस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैंक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म-गर्म परोसें।			

INDIAN RASOI

Tandoor Se... तन्दूर से...

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
tS5	Hara Bhara Kabab	0.3 kg	High rack & Multicook tawa	For		0.3 kg			
				Potatoes (boiled & grated)		300 g			
				Peas (boiled & mashed)		1 cup			
				Palak leaves (boiled)		1½ cup			
				Coriander leaves		1 few sprigs			
				Sasuri methi		2 tbsp			
				Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala		As per taste			
				Oil		¼ tbsp			
				Method : 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 multicook tawa. Select menu & press start. 3. When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce				विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर डफ बना लें। फिर इसके चपटे कबाब बना लें। 2. मेटल ट्रे को चिकना करके हाई रैक पर रख दें। अब कबाबों को चिकना किये हुए मल्टीकुक तवे 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।	
				tC6	Chicken Lollipops	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High rack	For	
Chicken keema		100 g	200 g					300 g	
Boiled potato		1 no.	2 nos.					3 nos.	
Ginger garlic paste		1 tbsp	1½ tbsp					2 tbsp	
Red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt		As per taste							
Bread crumbs		For coating the lollipops							
Oil		1 tbsp	2 tbsp					2 tbsp	
Method : 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 multicook tawa. Place the tray on high rack. Press start. 5. When beeps, turn the lollipops & press start. Serve with chutney or sauce.								विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चिकन कीमा लेकर ढक दें। मीनू और 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 के साथ डाल दें। 3. ब्रैड के टुकड़ों पर लॉलीपॉप की पर्त चढ़ा दें। 4. लॉलीपॉप्स को चिकने मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित कर दें। ट्रे को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, लॉलीपॉप्स को पलटें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या सॉस के साथ परोसें।	

Tandoor Se...

तन्दूर से...

INDIAN RASOI

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS7	Paneer Tikka	0.3 kg	Rotisserie	For	0.3 kg
				Paneer cubes	300 g
				Capsicum (big pieces), Tomato (big pieces)	2 cups
				For marinade	
				Hung curd	4 tbsp
				Ginger garlic paste	1½ tbsp
				Salt, red chilli powder, garam masala	As per taste
				Lemon juice	2 tbsp
				Red color (edible)	A pinch
				Oil	1 tbsp
				Method : 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.	
				विधि : 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।	

INDIAN RASOI

Tandoor Se... तन्दूर से...

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS8	Veg Kabab	0.3 kg	High rack & Multicook tawa	For	0.3 kg
				Boiled vegetables - potato, cauliflower, carrots, green peas	300 g
				Water	5 tbsp
				Oil	3 tbsp
				Cornflour	3 to 4 tbsp
				Bread crumbs	½ tbsp
				Ginger garlic paste	1½ tsp
				Chilli paste	1½ tsp
				Garam masala	½ tsp
				Lemon juice, salt, sugar	
		Method : 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 multicook tawa on high rack place kababs on it. Select menu & press start. 3. When beeps, turn over & press start. 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, ब्रेड 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. मल्टीकुक तवा हाई रैक पर रखें, उस पर कबाब रखें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीन सुनाई देने पर, कबाबों को पलट कर स्टार्ट दबाएं। चटनी और सलाद के साथ परोसें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC1	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Ghee	3 tbsp	7 tbsp	7 tbsp
				Powder Sugar	50 gm	100 gm	150 gm
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take besan and ghee. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, stir it and press start. 3. When beeps, stir and press start again. 4. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo.			
SC2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milkmaid	50 gms	100 gms	200 gms
				Milk Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cornflour	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
SC3	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack	Bread Slices	1 slice	2 slices	3 slices
				Milkmaid	50 ml	100 ml	150 ml
				Milk	25 ml	50 ml	100 ml
				Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
SC3	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack	Kesar-Elaichi Powder		As per your taste	
				Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & press start. 2. When beep turn slices press start. 3. Mix Milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in Microwave Safe Flat Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल 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।			
				विधि : 1. हाई रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू 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 प्लेट डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			

INDIAN RASOI

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC4	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milk	100 ml	200 ml	300 ml
				Seviyan (roasted)	10 g	20 g	30 g
				Sugar	50 g	100 g	150 g
				Badam paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Kesar & elaichi powder	As per taste		
Method : 1. In a MWS glass bowl take milk & select menu & weight & press start. 2. When beeps, add seviyan to the bowl & press start. 3. When beeps, add almond paste, sugar, kesar & elaichi powder & press start. Garnish with dry fruits & serve hot or chilled.				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में दूध डालकर मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाउल में सेवियों डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, सूखे मेवों से सजाएं और गरम या ठंडी करके परोसें।			
SC5	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Suji	100 g	200 g	300 g
				Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Water	300 ml	600 ml	900 ml
				Sugar	100 gms	200 gms	300 gms
				Cashewnuts, kishmish, kesar, elaichi powder	As per taste		
Method : 1. In a MWS glass bowl add ghee & suji, mix well. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, stir well & press start. 3. Add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, elaichi powder & press start. Mix well & serve.				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में घी और सूजी अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर, अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. फिर पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाकर परोसें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC6	Sandesh	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Paneer	100 g	200 g	300 g
				Milkmaid	50 g	100 g	150 g
				Rose water	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Elaichi seeds	½ tsp	½ tsp	1 tsp
				Chopped pista	A few		
				Method : 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.			
SC7	Seviyan Zarda	0.2 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg		
				Roasted Seviyan	200 g		
				Sugar	3 tbsp		
				Water	1 cup		
				Rose essence	A few drops		
				Almonds	A few		
				Chopped pista	A few		
				Elaichi powder	½ tsp		
				Ghee	1½ 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.			

INDIAN RASOI

Chatpat Corner चटपट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC1	Lemon Pickle	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Lemon pieces	150 gms
				Sugar	50 gms
				Chilli powder, Salt	As per your taste
				For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	
				Method : 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select menu and press start. Store it in a bottle after it cools. विधि : 1. नींबूओं को काटकर उनके बीजों को निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में नींबू के टुकड़े, चीनी, नमक और मिर्च पाउडर डालें और ओवन में रखकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।	
CC2	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	250 gms
				Lemon juice	2 tbsp
				Salt, Chilli powder, Salt, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	
				Method : 1. In a MWS bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य बाउल में तेल और तड़का सामग्री खालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मसाला, चीनी, नमक डालें। फिर ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और फ्रिज में रख दें।	
CC3	Pizza Sauce	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Tomato	200 gms
				Onions	1 No.
				Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per your taste
				Garlic pods	7-8
				Oil	2 tbsp
				Method : 1. In a MWS bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, basil leaves. Keep it in Microwave and press start. When it gives a beep, the sauce is ready. विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में तेल, टमाटर, प्याज, लहसुन की फलियां डालकर ओवन के अन्दर रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और मिक्शर में पीस लें। अब उसमें नमक, चीनी, अजवाइन, तुलसी के पत्ते डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर सॉस तैयार हो जायेगी।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC4	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Tomato	500 g
				Onion	1 No.
				Chilli powder, salt, sugar	As per taste
				Chopped ginger and garlic	2 tbsp
				Garam masala	1 tsp
				Method : 1. In a MWS bowl put tomato pieces, cover and keep it in a Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Again keep this in a Microwave and press start. When it gives a beep, add salt, sugar, garam masala and mix well. Again keep it in Microwave and press start.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर डालें, ढककर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिश्रण में पीस लें। निचोड़कर दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर नमक, चीनी और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।	
CC5	Gongura Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Gongura	300 g
				Chopped onion	1 no.
				Chopped green chillies	5 nos.
				Mustard seeds	1 tbsp
				Oil	1 tbsp
				Salt & red chilli powder	As per taste
				Method : 1. Grind all the ingredients together except mustard seeds & oil. 2. In a MWS bowl add oil & mustard seeds. Select menu & press start. 3. Mix the grind ingredients with the mustard seeds & serve.	
				विधि : 1. सरसों के दानों और तेल को छोड़कर सभी सामग्रियों को एक साथ पीस लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल तेल और सरसों के दाने लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. पीसी हुई सामग्रियों को सरसों के दानों के साथ मिला लें और परोसें।	

24 HOURS

1. **Breakfast (bF)**
2. **Child's Favourite (CF)**
3. **Bakery (bA)**

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF1	Veg Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	100 g (2 slices)	200 g (4 slices)	300 g (6 slices)
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Sauce / spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped vegetables (onion, tomato, capsicum)	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Grated cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
				Method : 1. On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle grated cheese. Cover it with the other bread slice. 2. Keep the sandwich on high rack. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, change the side of the sandwich & again press start.			
				विधि : 1. एक ब्रेड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की एक पतल लगाकर उसके ऊपर कटी हुई सब्जियां फैलाएं, कसा हुआ पनीर छिड़कें। फिर एक दूसरी ब्रेड स्लाइस से ढक दें। 2. सेंडविच को हाई रैक के ऊपर रख दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, सेंडविच को पलट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।			
				bF2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl
Poha (washed)	100 g	200 g	300 g				
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	½ tbsp				
Rai, jeera, hing, haldi, curry leaves	As per taste						
Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1 cup				
Green chillies	1 No.	2 Nos.	3 Nos.				
Salt,red chilli powder, garam masala, sugar	As per taste						
Grated coconut & hara dhania	For garnishing						
Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, add onion, green chillies, hing, haldi. Mix & press start. 3. When beeps, add washed poha, salt, red chilli powder, garam masala & sugar. Mix & press start. Squeeze lemon juice. Garnish with grated coconut & hara dhania & serve.							
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, करी पत्ता डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, प्याज, हरी मिर्च, हींग, हल्दी डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, धुला हुआ पोहा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। अब नींबू का रस निचोड़ दें। कसे हुए नारियल और हरे धनिये से सजाकर परोसें।							

24 HOURS

Breakfast ब्रेकफास्ट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
bF3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Suji	100 g	200 g	300 g				
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Water	200 ml	400 ml	600 ml				
				Sat & sugar	As per taste						
				Onion	1 No.	2 Nos.	2 Nos.				
				Green chilli	2 No.	3 Nos.	3 Nos.				
				Rai, jeera, hing, curry leacves, urad dal	As per taste						
				Lemon juice	As per taste						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, urad dal, green chilli, suji. Mix well 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add onions, stir well & press start. 4. When beeps, add water, sugar, salt, lemon juice. Mix well & press start. Stand for 5 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, उड़द दाल, हरी मिर्च और सूजी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी, नमक और नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।			
bF4	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Daliya	100 g	200 g	300 g				
				Sugar or gud	75 g	150 g	200 g				
				Ghee (melted)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Water	300 ml	600 ml	900 ml				
				Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts	As per taste						
				Milk	As required						
				Method : 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.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं, पानी, चीनी या गुड़, इलायची पाउडर/जायफल पाउडर, काजू डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम दूध के साथ परोसें।			
				Note: If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.				नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी इस्तेमाल कर रहे हों तो इलायची पाउडर डालें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
bF5	Paratha	0.2 kg	High Rack + Multicook tawa	Parantha Dough		0.2 kg			
				Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.		As per your taste			
				Oil/Ghee		2 tbsp			
				Method : 1. Select menu, keep multicook tawa on high rack & press start. 2. When beeps, keep paratha on tawa and brush with oil & press start. 3. When beeps, turn paratha and press start serve hot with chutney or raita.		विधि : 1. मीनू चुनकर मल्टीकुक तवा हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर परांठा तवे 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।			
bF6	Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Rice (soaked)	50 g	100 g	150 g		
				Moong dal (soaked)	25 g	50 g	75 g		
				Water (hot)	300 ml	500 ml	700 ml		
				Jaggery (grated)	100 g	200 g	300 g		
				Ghee	25 g	50 g	75 g		
				Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	2 tsp		
				Dry fruits	As per taste				
				Method : 1. In MWS glass bowl put ghee , soaked Rice & Moong dal. Select menu & weight and press start. 2. When Beeps, add hot water, cover it and press start. 3. When beeps, remove cover add all the ingredients and mix well press start.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास 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।		

24 HOURS

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF7	Oats Porridge with milk	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Milk	200 ml	300 ml	400 ml
				Oats	25 g	50 g	50 g
				Sugar	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add all the ingredients. Select menu & weight & press start. Serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्रियों को डाल लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। गरम-गरम परोसे।			
bF8	Veg Cutlets	0.1 ~ 0.3 kg	High rack + Multicook tawa	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boiled Vegetables-(Potato, Cauliflower, Carrots, green peas)	100 g	200 g	300 g
				Cornflour	2 tbsp - 3 tbsp		
				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
				Salt, garam masala	As per taste		
				Lemon juice	As per taste		
				Method : 1. Mix all the ingredients except bread crumbs together. Shape them into flat cutlets. Brush the cutlets with oil. 2. Coat with bread crumbs. Arrange the cutlets on multicook tawa. Keep on the high rack. 3. Select menu & weight & press start. 4. When beeps, turn over & press start.			
				विधि : 1. ब्रेड के टुकड़ों के अलावा सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर उससे चपटे कटलेट्स बना लें। कटलेट्स पर ब्रश से तेल लगा लें। 2. ऊपर से ब्रेड के टुकड़ों को लगा दें। कटलेट्स को मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित करें और हाई रैंक के ऊपर रख दें। 3. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पलट दें और स्टार्ट दबाएं।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

24 HOURS

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Eggs	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Chopped onion, tomato, coriander leaves	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper	As per taste		
				Method : 1. Beat the eggs well & add salt, pepper & coriander leaves. Select menu & weight & press start. 2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add the egg mixture. Press start. Allow to stand for 3 minutes.			
विधि : 1. अण्डों को अच्छी तरह फेंटकर उसमें नमक, मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. माइक्रोवेव सेफ प्लेट डिश में तेल, टमाटर और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अण्डे का मिश्रण डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।							
CF2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Noodles	100 g	200 g	300 g
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Mix Vegetables - Cabbage, capsicum, carrot, french beans etc.	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, sugar, kali mirch powder	As per taste		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, 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.			
				विधि : 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 साउट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			
				CF3	Sweet corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl
Sweet corn	100 g	200 g	300 g				
Water	50 ml	100 ml	150 ml				
Salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice	As per taste						
Method : 1. In a MWS bowl add sweet corn with water. Cover Select menu & weight & press start. 2. When beeps, transfer the corns, add sal, red chilli powder, chaat masala & lemon juice & serve.							
विधि : 1. स्टीम शेक के स्टीम वाटर बाउल में पानी डालें। स्टीम प्लेट पर स्वीट कॉर्न रखें और ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, कॉर्न को अन्य बाउल में बदल लें और नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालकर परोसें।							

24 HOURS

Child's Favourite बच्चों की मनपसन्द

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
CF4	Pizza*	0.3 kg	Low rack	Pizza base	1 Big Pizza base					
				Topping	3 tbsp					
				Mix Vegetables : Tomato, capsicum, onion	1 cup					
				Grated cheese	½ cup					
				Oregano & Chilli flakes (optional)	As per taste					
Method : 1. Keep low rack inside and press start to preheat. 2. Pizza topping on Pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle some grated Cheese over it place Pizza on rack, press start				विधि : 1. लो रैक ऑवन के अन्दर रखें और गर्म करने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. पीजा बेस के ऊपर टॉपिंग्स रखें। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें। अब पीजा को रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।						
CF5	Vermicelli Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g			
				Oil	1 tbps	1½ tbps	2 tbps			
				Rai, urad dal, curry leaves	As per taste					
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup			
				Chopped tomato	1 No.	2 Nos.	3 Nos.			
				Salt, red chilli powder, haldi, garam masala	As per taste					
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml			
				Lemon juice	As per taste					
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix & select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix & add tomato. Press start. 3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chilli powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes. 4. Squeeze lemon, mix & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज लेकर अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियाँ, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।		

* Do not put anything in the oven during preheat mode (Pre-h). / ग्री-हीट मोड (Pre-h) के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
CF6	Garlic Bread*	0.3 kg	Low rack	Bread slices		4 pices		
				Butter		5 tbsp		
				Garlic paste		2 tbsp		
				Grated cheese		4 tbsp		
				Salt, kali mirchi powder, oregano, chilli flakes		As per taste		
				Method : 1. Mix butter, garlic paste, salt, kali mirchi powder and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices. 2. Keep low rack in the oven & arrange the bread slices. Select menu and press start. Note : Use French bread to make garlic bread.		विधि : 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरिगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रैड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगा दें। 2. लो रैक को ओवन के अन्दर रखकर उस पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित कर दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। नोट : गार्लिक ब्रैड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रैड का इस्तेमाल करें।		
CF7	Bread Pudding	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	For		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices		2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
				Milk (for dipping the bread)		½ cup	1 cup	1½ cup
				Egg		1 Nos.	2 Nos.	2 Nos.
				Vanilla Essence		½ tsp	¾ tsp	1 tsp
				Sugar		3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Dry fruits		As per your taste		
				Method : 1. Make small pieces of Bread slices. Beat the egg very well . Mix all the ingredient very well. 2. Pour this mixture into microwave safe flat glass dish. Select menu and weight. Press start.		विधि : 1. ब्रैड स्लाइसिज के छोटे-छोटे टुकड़े कर लें। अण्डे को अच्छी तरह फेंट लें। सभी सामग्रियों को अच्छी तरह मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		

* Do not put anything in the oven during preheat mode (Pre-h). / ग्री-हीट मोड (Pre-h) के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

24 HOURS

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA1	Brownie	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin	For	0.3 kg
				Maida	125 g
				Condensed milk	150 g
				Butter	100 g
				Almonds, Walnuts	As per taste
				Soda by carb	1/2 tsp
				Baking powder	1 tsp
				Chocolate Essence	1 tsp
				Coco powder	2 tbsp
				Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, coco powder, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. 2. Select menu & press start. When beeps, put the tin with batter on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
bA2	Cheese Straw	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin	For	0.3 kg
				Maida	200 g
				Grated cheese	50 g
				Butter	50 g
				Cold water	As required
				Pepper powder	1/4 tsp
				Baking powder	1/8 tsp
				Chilli powder	1/2 tsp
				Salt	1/4 tsp
				Method : 1. Sieve maida, baking powder, chilli powder and pepper powder. In a bowl add maida and butter and cheese and rub it with fingertips till it resembles breadcrumbs. Add little cold water to make a soft dough. Roll it in to ½ c.m. roti and cut thin strips. Twist them and put in the metal cake tin. 2. Select menu & press start. When beeps, put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																	
bA3	Muffins	0.3 kg	Low rack & metal muffin tray	<table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Powdered sugar</td><td>80 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>75 g</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>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Almond essence</td><td>1/2 tsp</td></tr></table>	For	0.2 kg	Maida	100 g	Powdered sugar	80 g	Butter	75 g	Almonds, Walnuts	As per taste	Egg	1 No.	Baking powder	1/2 tsp	Almond essence	1/2 tsp	
				For	0.2 kg																
Maida	100 g																				
Powdered sugar	80 g																				
Butter	75 g																				
Almonds, Walnuts	As per taste																				
Egg	1 No.																				
Baking powder	1/2 tsp																				
Almond essence	1/2 tsp																				
				Method : 1. Sieve maida, baking powder . In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in to the greased muffin tray and sprinkle chopped almonds / walnuts. 2. Select menu & press start. When beeps, put the tray on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। बुरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और एसेंस डालकर मिला लें। चम्मच से बराबर चलाते हुए दूध या पानी डालें। चिकनी की हुई मफिन ट्रे पर डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़क दें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।																
bA4	Jeera Biscuits	0.3 kg	Low rack & Multicook tawa	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Powdered suger</td><td>75 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr><tr><td>Jeera / Ajwain</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Soda bi carb</td><td>1 pinch</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>As required</td></tr></table>	For	0.3 kg	Maida	200 g	Powdered suger	75 g	Butter	75 g	Jeera / Ajwain	As per taste	Soda bi carb	1 pinch	Baking powder	¼ tsp	Water	As required	
				For	0.3 kg																
Maida	200 g																				
Powdered suger	75 g																				
Butter	75 g																				
Jeera / Ajwain	As per taste																				
Soda bi carb	1 pinch																				
Baking powder	¼ tsp																				
Water	As required																				
				Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, jeera powder, ajwain and make a soft dough with little water. Roll a thick roti and cut cookies with the cutter. Prick with a fork. Arrange on multicook tawa & place the tawa on low rack. 2. Select menu & press start. When beeps, keep the rack & press start to bake. Remove when it gives a beep. Allow them to cool.	विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। बुरा और मक्खन बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम लौंदा बना लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी-छोटी कुकीज काट लें और काँटे से छेद दें। मल्टीकुक तवे के ऊपर व्यवस्थित करें और तवे को लो रैक पर रखें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर रैक को माइक्रोवेव में लोअर रैक पर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। ठंडा होने के लिए रख दें।																

24 HOURS

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions		
bA5	Chena Poda	0.2 kg	Low rack & Microwave safe flat glass dish		
				For	0.2 kg
				Chena	200 g
				Sugar	100 g
				Suji	20 g
Method : 1. Mix chena, sugar & suji together adding little water. 2. Transfer this mixture to MWS flat glass dish. 3. Select menu & press start. 4. When beeps, place the MWS flat glass dish on low rack. Press start.		विधि : 1. छेना, चीनी और सूजी को थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डाल दें। 3. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक पर रख दें। स्टार्ट दबाएं।			
bA6	Naan Khatai	0.2 kg	Low rack & Multicook tawa		
				For	0.2 kg
				Maida	150 g
				Suji	50 g
				Powdered sugar	85 g
				Vanilla essence	1 tsp
				Butter	100 g
				Almonds & cashewnuts	A few
				Method : 1. Beat the butter & sugar together till it turns fluffy. 2. Add vanilla essence followed by maida & suji. 3. Make a dough out of this mixture. 4. Roll out a medium sized ball & put cashewnut on the top of each piece. Arrange them on multicook tawa & place the tawa on low rack. 5. Select menu & press start. When beeps, place the tray & press start.	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA7	Whole Wheat Cookies	0.3 kg	Low rack & Multicook tawa	For	0.3 kg
				Whole wheat flour	200 g
				Brown suger	100 g
				Granulated sugar	50 g
				Butter	100 g
				Egg	1 No.
				Vanilla essence	1/2 tsp
				Baking powder	1/2 tsp
				Method : 1. In a bowl cream brown sugar, butter, granulated sugar together and beat till fluffy. Add egg, vanilla essence, baking powder. Finally add flour and make a soft dough. 2. Roll out the dough and cut with a cookie cutter. 3. Select menu, press start. When beeps, put the cookies on multicook tawa & place the tawa on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	

UTILITY CORNER

1. Utility Corner (UC)

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC1	Keep warm	0.3 kg	Mircowave safe bowl	Method : 1. Any cooked food with cover (rice, dal, subzi, halwa, upma etc.). Select menu & press start. विधि : 1. कोई भी भोजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) लेकर ढक दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC2	Steam clean	0.3 kg	Mircowave safe bowl	Method : 1. Take water in a bowl, add vinegar & lemon juice in it. Select menu & press start. विधि : 1. एक बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC3	Defrost veg	0.2 ~ 0.5 kg	Mircowave safe bowl	Method : Veg (Paneer, green peas, sweet corn etc.) 1. Take vegetables in a MWS bowl. Select menu & weight & press start. विधि : शाकाहार (पनीर, हरी मटर, स्वीट कॉर्न इत्यादि) 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सब्जियाँ लेकर मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC4	Defrost non-veg	0.5 ~ 1.0 kg	Mircowave safe bowl	Method : Non-veg- (Chicken, mutton) 1. Take in a MWS bowl, select menu & press start. विधि : मींसाहार (चिकन, मटन इत्यादि) 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चिकन, मटन इत्यादि लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC5	De-humidification	0.3 kg	Empty cavity	Method : Namkeen, biscuits, papad, bhujia, wafers etc. 1. In a MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu & press start. विधि : नमकीन, बिस्कुट, पापड़, भुजिया, वेफर्स इत्यादि। 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नमी रहित करने के लिए डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC6	Light disinfect	0.1 kg	Microwave safe glass utensil & Empty cavity	Method : 1. Sterilize Microwave safe glass utensil - Keep the empty utensil & select menu & press start. 2. Clean the cavity - Keep the cavity empty. Select menu & press start. When time ends (beeps), clean the cavity with a damp cloth. Note : The oven has a special function Light Disinfect which allows to sterilize the MWS glass utensil thereby giving a hygiene & clean utensils/cavity. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बर्तनों को कीटाणुमुक्त करना - खाली बर्तन को ओवन में रखकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. खोह की सफाई करना - खोह को खाली रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। समय की समाप्ति पर (बीप सुनाई देने पर) खोह को गीले कपड़े से साफ कर दें। नोट : ओवन में एक विशिष्ट प्रक्रिया लाइट डिसइन्फेक्ट होती है जो माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त कर देता है और फलस्वरूप स्वास्थ्य प्रदान करता है और बर्तनों/खोह की सफाई करता है।

WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

आप ये निर्धारित करें की पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है।

Important safety instructions Read carefully and keep for future reference महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश - ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

- 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. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें। मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ।

- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

कभी भी अवन खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा अवन में रखें ताकि दुर्घटनावश खाली चलने पर पानी सारी ऊर्जा सोख लेगा।

- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety.(ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)

अडिह्युमिडिफिकेशन के हेतु अवन का प्रयोग न करें। इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है।

- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.

कागज में लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो।

- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाए अखबार का प्रयोग न करें।

- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं। धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखें क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती है।

- 7 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, which may cause microwave energy leakage.

कीचन टॉवल, नैपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लीकेज हो सकता है।

- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाने समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता है।

- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास टे पानी में न डालें। इससे यह टूट सकती है।

- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.

थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए। साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं।

- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटे नहीं।

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीजों को पिअर्स करे ।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिलके में मत पकाएँ । ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता है।
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ्राई करने का प्रयत्न न करें ।
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
खाना पकाने या डिफ्रास्ट करने से पहले प्लास्टिक रैपिंग उतार लें । कुछ खाने में कवर करके जैसे कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है प्रयोग कर सकते हैं ।
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
यदि अवन में धुँआ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर सप्लाय से अवन हटा लें ।
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of

the food container is deteriorating.

जब खाना प्लास्टिक के फेंकने वाले बर्तन में पकाया जाता है या गर्म किया जाता है तो उसे लगातार चेक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा ।

- 19 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 बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दे जब उन्हें अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो ।
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर में ना पकाए जिससे वो एक्स्प्लोड हो सकता है ।
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं । अवन डोर, आऊटर कैबिनेट, रेअर कैबिनेट, अवन कैविटी, असेसरीज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाड़े ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती हैं । क्लियर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं है।

Technical Specifications / Two Recipes for starter

तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

Warning

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

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes/पावर कॉर्ड का रंग निम्न निर्देशानुसार होता है-

BLUE ~ Neutral BROWN ~ Live GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

BLUE/BLACK रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'N' पिन से

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

BROWN/RED रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'L' पिन से

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

GREEN/YELLOW or GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' $\frac{1}{2}$ से

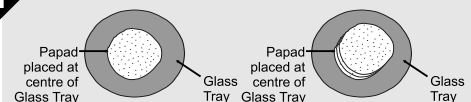
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC-7880PSR
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	510 mm(W) X 310 mm(H) X 510 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill/ग्रिल	1250 Watts
Combination/कॉम्बिनेशन	2650 Watts
Convection/कन्वैक्शन	1350 Watts

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 तत्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

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

To Cook Multiple Papads :

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

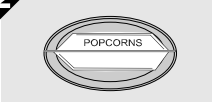
Crispy Papad :

- Press Quick Start without papad.
- Sprinkle little water or oil over the papad.
- After beep, place the papad at the centre and press Start.

***Note :** The cooking time may vary –

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

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 popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

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

2. पॉप कॉर्न : पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पॉप कॉर्न का बैग कॉच की ट्रे पर ठीक से रखें। 3-4 मिनट सेट करने के लिए क्विक स्टार्ट का प्रयोग करें। भुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएँ।

नोट : भुनने की प्रक्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। आवश्यकता से अधिक गर्म न करें क्योंकि इससे आग लग सकती है।

