

Owner's Manual

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

MC-8082PRR

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानियां	3-4
Safety Precautions / सावधानियां	5
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	6-7
Child Lock / चाइल्ड लॉक	8
Quick Start / विक्क स्टार्ट	9
Rotisserie / रोटेसरी	9
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग	10
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर	11
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	12
Grill Combination Cooking / ग्रिल कॉम्बिनेशन कुकिंग	13
EZ Clean / एज़ क्लीन	14
Speed Hot Air Preheat / स्पीड हॉट एअर प्रीहीट	15
Speed Hot Air Cooking / स्पीड हॉट एअर कुकिंग	16
Convection Combination Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग	17
Convection Preheat / कन्वेक्शन प्रीहीट	18
Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग	19
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	20
Nutri Care (Steam Cook, Health Plus, Soups, Continental) /	21-42
न्यूट्री केअर (स्टीम कुक, हेल्थ प्लस, सूप, कोन्टीनेन्टल)	
Indian Rasoi (Indian Cuisine, Tandoor Se, Sweet Corner, Chatpat Corner) /	43-70
इंडियन रसोई (भारतीय व्यंजन, तन्दूर से, स्वीट कॉर्नर, चटपट कॉर्नर)	
24 Hours (Breakfast, Snacks, Child Favourite, Bakery)	71-91
24 आवर्स (ब्रेकफास्ट, स्नैक्स, बच्चों की पसन्द, बेकरी)	
Just 4 U (Baby Food, Cake, Sea Food) / जस्ट फॉर यू (बेबी फूड, केक, सी फूड)	92-101
Utility Corner (Utility Corner, Fermentation) / यूटीलिटी कॉर्नर (सुविधा कॉर्नर, फरमेन्टेशन)	102-105
Body Care / बॉडी केअर	106-107
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	108-109
Technical Specifications / Two recipes for starter/ टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	110

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

Precautions सावधानियाँ

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 जमाने 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 बर्तनोंका 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 घुमाया 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 रेस्ट 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 आवश्यक करें । बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें ।

Precautions

सावधानियाँ

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 मैग्नेट्रोन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रोन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रोन 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 सूक्ष्मतरंग 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।

Unpacking & Installing

खोलना और स्थापित करना

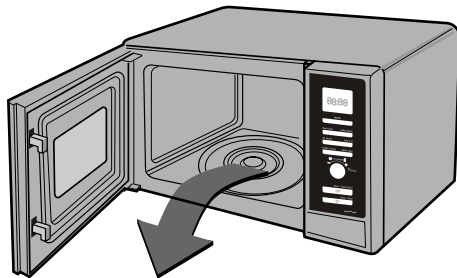
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

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।

1

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

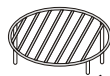
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



HIGH RACK / 'हाई' रैक



ROTISSERIE BAR HANDLE
रोटेसरी बार हैंडिल



LOW RACK / लो रैक



GLASS TRAY / काँच की ट्रे



ROTISSERIE BAR / रोटेसरी बार



ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग



MULTI COOK TAWA / मल्टी कुक तवा

Note : Accessories shown above are as per model specific.

टिप्पणी : ऊपर दर्शाई गई एसेसरीज विशिष्ट मॉडल के अनुरूप हैं।

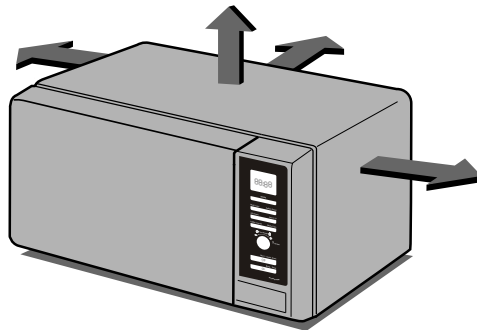
2

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

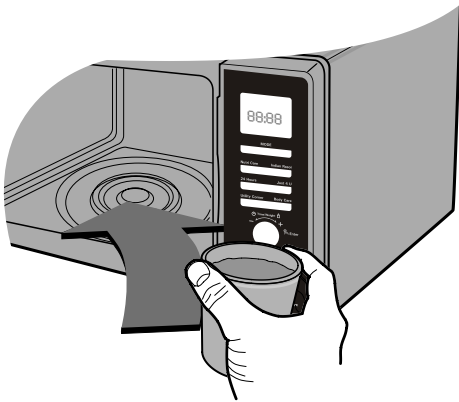
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं हैं।

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.

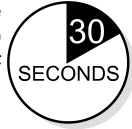
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



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



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 **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबायें।

Press and hold **STOP/CLEAR** until "**L**" appears on the display and BEEP sounds. / **STOP/CLEAR** बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "**L**" न आ जाये और 'बीप' न सुनाई दे।

The **CHILD LOCK** is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।

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 'पैनल' पर समय अदृश्य हो जायेगा।

Stop / Clear



Stop / Clear



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 सैकेंड के अन्तराल में हाई पावर पर भोजन पका सकते हैं।

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

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।

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 सैकेंड तक बढ़ा सकते हैं



Rotisserie / रोटेसरी

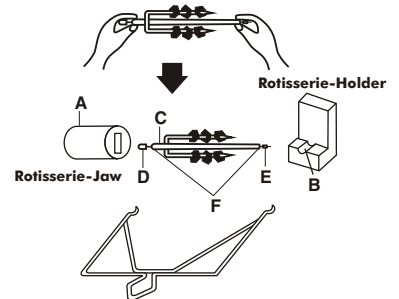
Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.

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

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

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।



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

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 सेकेंड के लिए 720W(80%) पावर स्तर पर खाना कैसे पकाते हैं।

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 **MODE.**
MODE दबाएं।



Press **DIAL** for micro mode confirmation.

माइक्रो मोड निश्चित करने के लिए **DIAL** दबाएं।

(MICRO mode (☰) is automatically available when MODE button is selected) / मोड बटन चुनने पर माइक्रो मोड (☰) स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

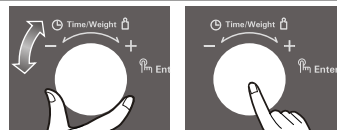


Turn **DIAL** until display shows "720W".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "720W" न दर्शाए।

Press **DIAL** for power confirmation.

पावर निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।



Turn **DIAL** until display shows "5:30".

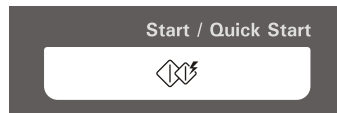
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "5:30" न दर्शाए।



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



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।

Micro Power Level माइक्रो पावर स्तर

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 / माँस के नर्म टुकड़े पकाना	100%	900W(max)
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	* Reheating(Liquid) / भोजन दोबारा गर्म करना (तरल) * Roast meat and poultry / माँस व मुर्गा भूनना * Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों	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) * Prepare eggs / अण्डे पकाना * 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 / माँस 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



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।

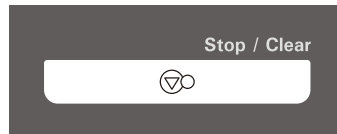
The rack must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।

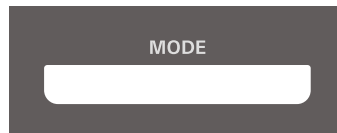


In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 12 मिनट और 30 सैकेंड के लिए खाना पकाने में ग्रिल का इस्तेमाल कैसे किया जाता है।

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



Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।



Turn **DIAL** to select **GRILL.** / **GRILL** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

The following indication is displayed: "☐"

डिसप्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☐"।

Press **DIAL** for mode conformation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** 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



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 सेट करें।

Grill Combination Cooking ग्रिल कॉम्बीनेशन 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 ओवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकाने में लगने वाले समय की बचत।

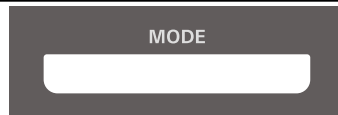
You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

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



Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।



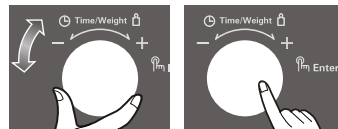
Turn **DIAL** to select **GRILL COMBI** until display shows "540W".

The following indications are displayed: "☰", "☐".

GRILL COMBI चुनने के लिए **DIAL** तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "540W" न दर्शाए।

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☰", "☐".

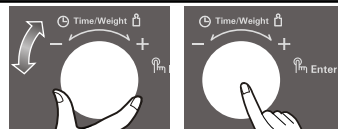
Press **DIAL** for mode conformation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।



Turn **DIAL** until display shows "180W".

DIAL तब तक घुमाएं 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।



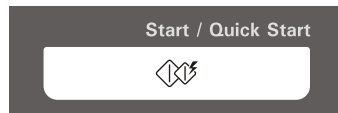
Press **START**. / **START** दबाएं।

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।



EZ Clean

एज़ क्लीन

In the following example I will show you how to remove smell in the oven.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन की गन्ध को कैसे हटाया जाए।



The oven has a special function to remove the smell in the oven with one touch.

एक टच में ओवन की गन्ध दूर करने के ओवन में एक विशेष क्रिया होती है।

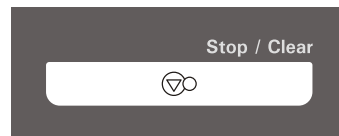
You can use the EZ Clean function without food in the oven.

ओवन में बिना खाने रखे आप एज़ क्लीन क्रिया का इस्तेमाल कर सकते हैं।

Please remove tray and other accessory during EZ-Cleaning operation and then relocate ones after finishing EZ-Cleaning operation.

कृपया एज़-क्लीन ऑपरेशन के दौरान ट्रे और अन्य उपकरणों को हटा दें और एज़-क्लीन ऑपरेशन पूरा होने पर फिर से रख दें।

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



Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।

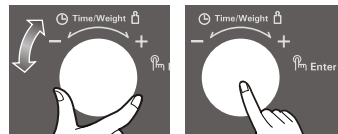


Turn **DIAL** to select **EZ CLEAN** until display shows "220°C".

The following indications are displayed: "☞", "☞".

EZ CLEAN चुनने के लिए **DIAL** तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "220°C" न दर्शाए।

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☞", "☞"।



Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

Press **START**. / **START** दबाएं।

(Time counts down automatically)

(समय स्वतः ही कम होता जाता है)



Speed Hot Air Preheat स्पीड हॉट एअर प्रीहीट

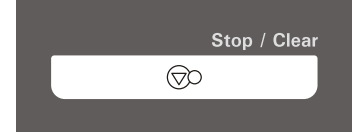
In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 230°C तापमान पर कैसे प्रीहीट करते हैं।



The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when speed hot air mode is selected.)

ओवन में 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। स्पीड हॉट एअर मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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



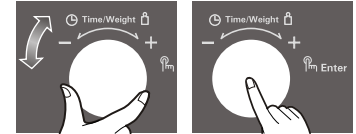
Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।



Turn **DIAL** to select **SPEED HOT AIR** / **SPEED HOT AIR** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

The following indications are displayed: "☞", "☞".

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☞", "☞".



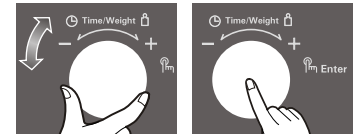
Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

Turn **DIAL** until display shows "230°C".

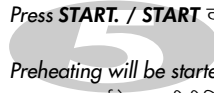
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

Press **DIAL** for temperature confirmation.

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



Press **START.** / **START** दबाएं।



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

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



Speed Hot Air Cooking

स्पीड हॉट एअर कुकिंग



The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when speed hot air mode is selected.)

ओवन में 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। स्पीड हॉट एअर मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

This function allows you to combine convection operation with the grill.

यह क्रिया कन्वैक्शन ऑपरेशन को ग्रिल के साथ जोड़ने में मदद करती है।

It will reduce your cooking time.

यह खाना पकाने के समय को कम करेगी।

In the following example I will show you how to programme your oven with speed hot air cooking at 230°C for 20 minutes.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 230°C तापमान पर 20 मिनट के लिए स्पीड हॉट एअर कुकिंग से साथ कैसे सैट करते हैं।

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



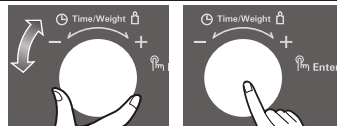
Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।



Turn **DIAL** to select **SPEED HOT AIR** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

The following indications are displayed: "☐", "☒".

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☐", "☒".



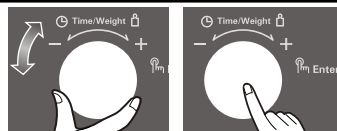
Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

Turn **DIAL** until display shows "230°C".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

Press **DIAL** for temperature confirmation.

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

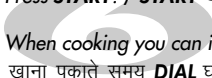


Turn **DIAL** until display shows "20:00".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "20:00" 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

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 25मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 540W (60%) और कन्वैक्शन तापमान 200°C के साथ कैसे सेट करें।



The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)

ओवन में 100°C ~ 250°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 **MODE.** / **MODE** दबाएं।

Turn **DIAL** to select **CONV. COMBI** until display shows "540W". / **CONV. COMBI** चुनने के लिए **DIAL** तब तक घुमाएं जब तक डिसप्ले "540W" न दर्शाए। The following indications are displayed: "☰", "☒".

डिसप्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☰", "☒".

Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

Turn **DIAL** to select power "540W" / पावर "540W" चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं। (540W is automatically available when CONV. COMBI mode is selected.)

कन्वैक्शन कॉम्बी चुनने पर 540W स्वतः ही उपलब्ध होता है।

Press **DIAL** for mode confirmation / मोड निश्चित करने के लिए **DIAL** दबाएं।

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

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

Press **DIAL** for temperature confirmation.

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

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

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

Press **START.** / **START** दबाएं।

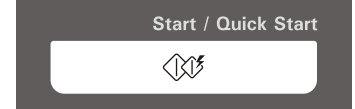
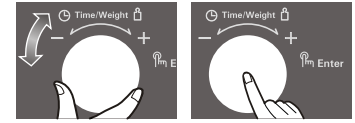
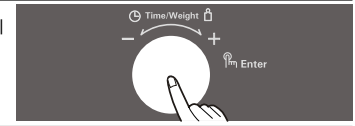
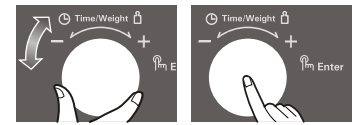
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

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-250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

* The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. When you use this function, if the oven temperature is over 70°C, then the display shows "F-14" error code. You may wait until the oven is cool.

ओवन में 40°C पर दही जमाने की सुविधा है। यदि ओवन का तापमान 70°C से ऊपर है तो "F-14" error code दर्शाता है। आप ओवन के ठंडा होने की प्रतीक्षा कर सकते हैं।

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

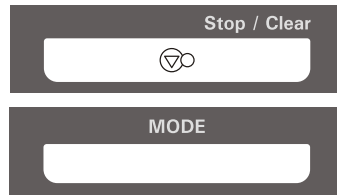
आपका ओवन चुने हुए तापमान तक पहुँचने में कुछ मिनटों का समय लेगा।

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

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

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

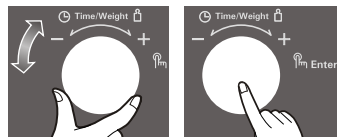
Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।



Turn **DIAL** to select **CONV.** / **CONV** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

The following indication is displayed: "F" "

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "F" "



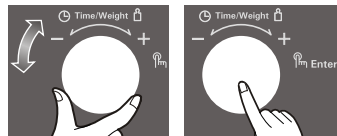
Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

Turn **DIAL** until display shows "230°C".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

Press **DIAL** for temperature confirmation.

तापमान की निश्चितता के लिए **DIAL** 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 230°C for 50 minutes.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को पहले कैसे प्रीहीट करें, तब 50 मिनट के लिए 230°C तापमान पर कुछ खाना पकाएं।

Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

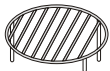
ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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 **MODE**. / **MODE** दबाएं।



Turn **DIAL** to select **CONV.** / **CONV** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

The following indication is displayed: "🔥"

डिसप्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "🔥"

Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

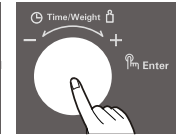
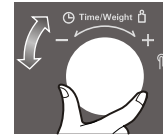


Turn **DIAL** until display shows "230°C".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

Press **DIAL** for temperature confirmation.

तापमान की निश्चितता के लिए **DIAL** 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, Just 4 U, Utility Corner & Fast**) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (**Nutri Care, Indian Rasoi, 24 Hours, Just 4 U, Utility Corner & Fast**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Nutri Care	Indian Rasoi	24 Hours	Just 4 U	Utility Corner	Body Care
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Nutri Care	Press Indian Rasoi	Press 24 Hrs	Press Just 4 U	Press Utility Corner	Press Body Care
STEP-3	Turn DIAL to select any of St(1~12), HP(1~9), So(1~9), Co(1~8) food category.	Turn DIAL to select any of IC(1~23), tS(1~9), SC(1~9), CC(1~8) food category.	Turn DIAL to select any of bF(1~8), Sn(1~9), CF(1~7), bA(1~11) food category.	Turn DIAL to select any of bb(1~5), CA(1~6), SF(1~5) food category.	Turn DIAL to select any of UC (1~6), FE (1~4) food category.	Turn DIAL to select bC (1~3) category.
STEP-4	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter
STEP-5	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight
STEP-6	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Nutri Care	Indian Rasoi	24 Hrs	Just 4 U	Utility Corner	Body Care
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	Nutri Care दबाएं	Indian Rasoi दबाएं	24 Hrs दबाएं	Just 4 U दबाएं	Utility Corner दबाएं	Body Care दबाएं
STEP-3	St(1~12), HP(1~9), So(1~9), Co(1~8) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	IC(1~23), tS(1~9), SC(1~9), CC(1~8) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	bF(1~8), Sn(1~9), CF(1~7), bA(1~11) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	bb(1~5), CA(1~6), SF(1~5) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	UC (1~6), FE (1~4) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	bC (1~3) श्रेणी चुनने के लिए डायल घुमाएं।
STEP-4	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं
STEP-5	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं
STEP-6	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time at any point by rotating knob left/right. There is no need to stop the cooking process.

जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल नॉब को बाई या दायें तरफ घुमाकर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Nutri Care

न्यूट्री केअर

1. **Steam Cook (St)**
2. **Health Plus (HP)**
3. **Soups (So)**
4. **Continental (Co)**

Steam Cook

स्टीम कुक

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
St1	Keema Balls	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Chicken Kheema	75 gms	125 gms	175 gms	
				Boiled & Mashed Potato	1 No.	2 No.	3 No.	
				Ginger, Garlic Paste, Salt, Garam Masala, Hara Dhania Lemon Juice	As per your taste			
				Besan	1 tsp	2 tsp	3 tsp	
Method : 1. Mix all the ingredients together. Make balls from it. Place the balls in greased MWS flat glass dish. Keep in Idli Steamer. Select Menu and weight and press start..				विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर गोले बना लें। फिर इन गोलों को तेल लगी हुई माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में रखें और इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।				
St2	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Microwave safe idli steamer*	For	0.3 kg			
				Grated Gajar	300 gms			
				Ghee	2 tbsp			
				Milk Powder	4 tbsp			
				Khoya	5 tbsp			
				Sugar	4 tbsp			
				Elaichi Powder and Dry Fruits	As per your taste			
				Method : 1. In a MWS glass bowl take all the ingredients & mix well. 2. Add some water to the MWS idli steamer. 3. Keep the MWS glass bowl in the steamer & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में थोड़ा सा पानी डालें। 3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को स्टीमर में रखकर स्टार्ट दबाएं।
St3	Shakarkandi	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe idli Steamer* & Microwave safe flat glass dish	Shakarkandi	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Salt & Chat Masala	As per your taste			
				Method : 1. In MWS idli steamer add water. Keep the peeled off shakarkandi in MWS flat glass dish & put in the idli steamer. Select menu & weight & press start. 2. After steaming sprinkle some salt & chaat masala & serve				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में पानी डालें। छिली हुई शकरकन्दी माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में रखकर इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 1. भाप देने के बाद थोड़ा नमक और चाट मसाला छिड़क कर परोसें।

* Provided with Starter Kit.

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
St4	Methi Muthiya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Methi Leaves	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	
				Atta	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup	
				Besan	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Suji	1 tbsp	1½ tbsp	3/4 tbsp	
				Soda Bicarb	1/4 tsp	1/2 tsp	3/4 tsp	
				Ginger garlic chilli paste, Dhaniya Powder, Haldi, Salt, Sugar			As per your taste	
				Method : 1. Mix all the ingredients. Add some water and make a soft dough. Make small rolls from this mixture. Place rolls in Idli steamer. Select menu and weight. Press start.			विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाएं और थोड़ा पानी मिलाकर मुलायम डफ बना लें। इस मिश्रण से छोटे-छोटे रोल तैयार करें। फिर इन रोलस को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।	
St5	Rajmah	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Soaked Rajmah (overnight)	100 gms	200 gms	300 gms	
				Finely chopped onion	3/4 cup	1 cup	5/4 cup	
				Tomato Puree	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	
				Dhaniya, Jeera Powder, Garama Masala, Kasuri Methi, Salt, Red Chilli power			As per your taste	
				Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients. Add the water as well in the glass bowl. Mix well, add water to the steamer. Keep the MWS glass bowl in the steamer. Select menu & weight & press start.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लें और बाउल में पानी भी डाल लें। अच्छी तरह मिला लें और स्टीमर में पानी डाल डालें। अब बाउल को स्टीमर के अन्दर रख दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।	

* Provided with Starter Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
St6 Momos	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer*	<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Maida</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> <tr> <td>Water</td><td colspan="3">For making dough</td></tr> <tr> <td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td></tr> <tr> <td>For filling</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Boiled mix veg (carrot, peas, capsicum, potato)</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td></tr> <tr> <td>Soya sauce, Chilli sauce</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> <tr> <td>Salt, pepper, garam masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. In a bowl take maida, add salt, baking powder and water, prepare a soft dough. Keep it for 15 minutes. 2. Roll out the dough into thin chapattis and add the filling in the centre and wrap it like a bag. Prepare all the momos in the same way. 3. In the idli steamer, add water, keep the momos on idli stand and cover. 4. Select menu and weight, press start. Serve with schzewan sauce. विधि : 1. एक बाउल में मैदा लेकर उसमें नमक, बेकिंग पाउडर और पानी डालें और मुलायक लौंदा तैयार कर लें। इसे 15 मिनट तक रखा रहने दें। 2. फिर इस लौंदा से पतली-पतली चपातियां बेलें और उनके बीच में भरावन डालकर बैग के समान लपेट लें। सभी मोमोस इसी प्रकार तैयार कर लें। 3. इडली स्टीमर में पानी भरें और मोमोस को इडली स्टैण्ड पर रखकर ढक दें। 4. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। शौवान सॉस के साथ परोसें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Maida	100 g	200 g	300 g	Salt	As per your taste			Water	For making dough			Baking powder	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	For filling				Boiled mix veg (carrot, peas, capsicum, potato)	1 cup	1½ cup	2 cup	Soya sauce, Chilli sauce	As per your taste			Salt, pepper, garam masala	As per your taste		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Maida	100 g	200 g	300 g																																				
Salt	As per your taste																																						
Water	For making dough																																						
Baking powder	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp																																				
For filling																																							
Boiled mix veg (carrot, peas, capsicum, potato)	1 cup	1½ cup	2 cup																																				
Soya sauce, Chilli sauce	As per your taste																																						
Salt, pepper, garam masala	As per your taste																																						
St7 Steamed Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & Microwave Safe Idli Steamer*	<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Chopped vegetables (Capsicum, carrots, peas, beans)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> </table> Method : 1. In the idli steamer, add water. Put the chopped vegetables in the MWS glass bowl & cover. 2. Select menu and weight and press start. Sprinkle salt and pepper as per taste and serve. विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और कटी हुई सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखकर ढक दें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। स्वादानुसार नमक और मिर्च छिड़क कर परोसें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Chopped vegetables (Capsicum, carrots, peas, beans)	100 g	200 g	300 g																												
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Chopped vegetables (Capsicum, carrots, peas, beans)	100 g	200 g	300 g																																				
St8 Sweet Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & Microwave Safe Idli Steamer*	<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Sweet corn</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> Method : 1. In the idli steamer, add water. Put the chopped sweet corns in the MWS glass bowl & cover. 2. Select menu and weight and press start. Sprinkle salt, red chilli powder, chaat masala and lemon juice and serve. विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और कटी हुई स्वीट कॉर्न को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखकर ढक दें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला और नींबू रस छिड़क कर परोसें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Sweet corn	100 g	200 g	300 g	Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice	As per taste																										
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Sweet corn	100 g	200 g	300 g																																				
Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice	As per taste																																						

* Provided with Starter Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
St9	Sarson Ka Saag	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer* & Microwave safe glass bowl & Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Sarson (washed & separated leaves)	75 g	150 g	200 g				
				Palak (washed & separated leaves)	20 g	50 g	100 g				
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Onion garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Tomato (chopped)	1/2 cup	1 cup	1½ cup				
				Salt, Red chilli powder	As per your taste						
				Water	As required						
				Method : 1. In the idli steamer, add water. Place sarson and palak in the MWS glass bowl & cover. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, remove the steamer, grind it with water 3. In a MWS bowl add oil, onion garlic paste, tomato, salt and red chilli powder and press start. Mix well. 4. When beeps, add grind sarson and palak, water (as required) to the MWS bowl. Mix well and press start. Serve it with makki ki roti.				विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें। सरसों और पालक को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, स्टीमर को बाहर निकाल लें, सरसों तथा पालक को पानी के साथ पीस लें। 3. एक माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज लहसुन पेस्ट, टमाटर, नमक और लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं और अच्छी तरह मिला लें। 4. बीप सुनाई देने पर, आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर सरसों और पालक को पीस लें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। मक्की की रोटी के साथ परोसें।			
				St10	Matar Mushroom	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer* & Microwave safe glass bowl & Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Matar	50 g	100 g	150 g								
Mushroom (chopped)	50 g	100 g	150 g								
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp								
Onion (chopped)	1/2 cup	1 cup	1 cup								
Tomato puree	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp								
Salt, Red chilli powder, Garam masala	As per taste										
Method : 1. In the idli steamer, add water. Put the matar and chopped mushroom in the MWS glass bowl and cover. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, remove the steamer. 3. In a MWS bowl add oil, onion, tomato puree, salt, red chilli powder, garam masala and press start. Mix well. 4. When beeps, add steamed matar and mushroom to the MWS bowl and add little water, press start. Mix well and add chopped coriander leaves and serve with roti.								विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और मटर तथा कटी हुई मशरूम को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, स्टीमर को बाहर निकाल लें। 3. एक माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर प्यूरी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं और अच्छी तरह मिलाएं। 4. बीप सुनाई देने पर भाप लगाई हुई मटर और मशरूम को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें और थोड़ा पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और कटा हुआ हरा धनिया डालकर रोटी के साथ परोसें।			

* Provided with Starter Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
St11	Kothimbir Vadi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Kothimbir (Hara Dhaniya)	100 g	200 g	300 g
				Besan	½ cup	1 cup	1½ cup
				Suji	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Red chilli powder, salt, garam masala	As per taste		
				Baking powder	½ tsp	½ tsp	1 tsp
				Method : 1. Mix all the ingredients together & make vadis out of it. 2. In idli steamer, add water. Place the vadis in the idli stand & cover. Select menu & weight & press start. 3. Allow to stand for 3 minutes.			
St12	Steamed Peas	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Shelled peas	100 g	200 g	300 g
				Salt & Chaat masala	As per taste		
				Butter	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Method : 1. In idli steamer, add water. Put the peas in the MWS glass bowl & cover. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove & add butter, salt & chaat masala & serve.			

* Provided with Starter Kit.

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.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हींग, हल्दी और कटी हुई प्याज डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, कटा हुआ करेला डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, कुछ पानी, नमक, चीनी, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालें और ढककरस्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
HP-3	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe bowl								
				Moong Dal soaked in water (for 1 hour)		0.2 kg					
				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 beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & press start. 4. When beeps, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) & lemon juice and press start to cook.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।							
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		½ 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 ½ 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. बोनलेस चिकन, सोया सॉस, नमक, मिर्च, लहसन 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. Mix well. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well, add marinated fish and salt to taste, some water & cover. 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, कटी हुई प्याज, टमाटर और लहसुन डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं। मसाला लगी हुई मछली डालें और स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं और पाँच मिनट तक रखा रहने दें।
HP6	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Grated Ghiya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Salt	To taste		
				Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli	As per your taste		
Method : 1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, water and salt. Select menu and press start to cook. 2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served Chilled.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया, पानी और नमक लें। मीनू चुनें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ढंका करके परोसें।				

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	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhania powder	As per taste						
				Water	2 cup	2½ cup	3 cup				
				Chopped coriander leaves	For garnishing						
Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well. 2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhania powder and add ½ the amount of water mentioned per 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 और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। और स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। ३ मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर 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. माइडोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइडोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पाा और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP9	Bathua Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Chopped bathua	25 g	25 g	50 g
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Beaten curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, roasted cumin seed powder	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Cover. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove. 3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder. 4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। 3. एक बाउल में पानी, फैंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें। 4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।			

Soup

सूप

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
				Corn flour	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. Press start. 3. When beeps, add the stock in it. Mix corn flour with $\frac{1}{2}$ cup water and add to the stock. Add 2 cups water as your requirement, salt, sugar, kali mirch and press start. Serve hot.	
So2	Mushroom Soup	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 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	1 cup
				Method : 1. In MWS glass bowl put potato in small pieces, chopped cabbage and onion with 1 cup 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. Add strained stock. Mix corn flour with $\frac{1}{2}$ 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. स्वीट कॉर्न को कुछ पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में 2 कप पानी के साथ रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। स्टॉक को निचोड़ लें। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, हरी मिर्च और प्याज डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर स्टॉक को इसमें डाल दें। आधा कप पानी के साथ मक्की का आटा डालें। आवश्यकतानुसार दो कप पानी, नमक, चीनी, काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। गरम-गरम परोसें।	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी और प्याज डालकर दो कप पानी के साथ ओवन में रख दें। 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। उपरोक्त बाउल से स्टॉक को इस बाउल में डालें। आधा कप पानी घुला मक्की का आटा डालें। नमक, काली मिर्च, चीनी और टोमेटो सॉस डालकर स्टार्ट दबाएं। कसे हुए पनीर से सजाकर गरम-गरम परोसें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So3	Tomato Soup	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.2 kg
				Chopped Tomato	100 gms
				Chopped Carrot	25 gms
				Chopped Onion	1 small
				Chopped Ginger	1 tsp
				Chopped Garlic	1 tsp
				Salt, Sugar, Pepper	As per your taste
				Cornflour	2 tbsp
				Water	1 cup
				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 1 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, beep, grind and strain the whole 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 MWS glass bowl add oil/butter and stock, 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 माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें, 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 डालकर स्टार्ट दबाएं।	
4. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.				4. गर्म-गर्म परोसें और ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताजा क्रीम से सजाएं।	

Soup

सूप

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Boneless Chicken	300 gms
				Ginger Paste	1 tsp
				Garlic Paste	1 tsp
				Salt & Pepper Powder	As per your taste
				Cornflour Paste	2 tbsp + 1/2 cup of water
				Oil	2 tbsp
				Water	2 cups
				Method : 1. In Microwave safe glass bowl put water & add chicken pieces. Select menu & press start. 2. When beeps, remove. 3. In another microwave safe glass bowl add oil, ginger-garlic paste, chicken stock, salt, pepper, cornflour paste, green chillies & 1 cup water. Press start.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी लेकर चिकन के टुकड़े डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक-लहसुन पेस्ट, चिकन स्टॉक, नमक, लाल मिर्च, मक्की के आटे की पेस्ट, हरी मिर्च और एक कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।	
So5	Chicken Tortilla Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 kg
				Chicken pieces (boneless)	200 g
				Ginger garlic paste	1 tsp
				Water	2 cups
				Salt, pepper powder, green chillies	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Tortilla pieces	10-15 nos.
				Method : 1. In a MWS bowl put water and chicken pieces. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. 2. When it gives a beep, remove. 3. In another bowl add oil and ginger garlic paste & press start. 4. When it gives a beep, add chicken stock, salt, pepper powder, green chilli. Press start. 5. Serve with tortilla pieces.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चिकन के टुकड़े डालें और ढककर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 3. दूसरे बाउल में तेल और अदरक लहसुन पेस्ट डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप आने पर चिकन के टुकड़े, नमक, मिर्च पाउडर, हरी मिर्च और एक कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 5. टॉरटिला के टुकड़ों के साथ परोसें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So6	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.	

Soup

सूप

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So7	Chicken Shorba	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Boneless chicken	300 g
				Oil	1/2 tbsp
				Chopped garlic	1 tsp
				Salt & pepper powder	As per taste
				Maida	2 tbsp
				Water	2 cups
				Fresh cream	For garnishing
				Method : 1. In a MWS bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select menu and press start. 2. When beeps, remove & strain stock. In another MWS glass bowl add oil, cumin seeds and maida and press start. 3. When beeps, add the chicken stock, salt, pepper and press start. Garnish with fresh cream and serve hot.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चिकन के टुकड़े, कटा हुआ लहसुन और पानी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर स्टॉक को निचोड़ लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और मैदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चिकन स्टॉक, नमक, मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। ताजा क्रीम से सजाएं और गरम-गरम परोसें।	
So8	Tamatar Shorba	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Chopped tomato	300 g
				Oil	1/2 tbsp
				Ginger garlic paste	1 tbsp
				Jeera, bay leaf, salt, garam masala, sugar	As per taste
				Water	2 cups
				Coriander leaves	For garnishing
				Method : 1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with some water, select menu and press start. 2. When beeps, grind and strain the whole stock and add water as your requirement. 3. In another MWS glass bowl add 1/2 tbsp oil, ginger garlic paste, jeera, bay leaf and press start. Mix well. 4. When beeps, add the strained stock, season with salt, garam masala and press start. Add sugar if very sour. Garnish with coriander leaves and serve hot.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार-चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को निचोड़ लें और आवश्यकतानुसार पानी डालें। 3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आधा चमचा तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, बेल लीफ डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 4. बीप सुनाई देने पर निचोड़ा हुआ स्टॉक, नमक और गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। यदि खट्टा हो तो चीनी डालें। धनिया की पत्तियों से सजाकर गरम-गरम परोसें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So9	Rasam	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Tomato	300 g
				Tamarind pulp	50 g
				Salt & Jaggery	As per taste
				Green chillies	2 nos.
				Chopped onions	3 nos.
				Coriander & curry leaves	For garnishing
				Chopped garlic	2-3 flakes
				Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste
				Water	2 cups
		Method : 1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select menu & press start. 2. When beeps, remove & cool. Grind & strain it. 3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start. 4. When beeps, add water (if required) & tamarind pulp. Press start. 5. Garnish with coriander & curry leaves & serve.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर निचोड़ लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, धनिया, जीरा, दालचीनी, हींग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और जैंगरी तथा निचोड़ा हुआ स्टॉक डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर आवश्यकतानुसार पानी और इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 5. धनिया और करी पत्ता से सजाकर परोसें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Co1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Penne pasta	100 g	200 g	300 g				
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml				
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp				
				Capsicum (cut in thin strips)	1 no.	2 nos.	3 nos.				
				Tomato (cut in thin strips)	1 no.	2 nos.	3 nos.				
				Mushrooms (sliced)	½ cup	1 cup	1 cup				
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup				
				Salt, pepper, oregano	As per taste						
				Method : 1. In a MWS bowl add penne pasta, water & few drops of oil. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove. Wash the pasta under running water & separate them. 3. In a MWS bowl add oil, capsicum, tomato, mushrooms, tomato puree, salt, pepper, oregano. Mix well. Cover & press start. 4. When cooking ends, remove mix the boiled pasta with the sauce & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पेन पास्ता, पानी और तेल की कुछ बूंदें डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें। पास्ता को बहते हुए पानी में धोएं और उन्हें अलग कर लें। 3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, शिमला मिर्च, टमाटर, मशरूम, टोमेटो प्यूरी, नमक, मिर्च तथा ऑरगेनो डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 4. पक जाने के बाद बाहर निकालें, और उबले हुए पास्ता को सॉस के साथ मिलाएं और परोसें।			
Co2	Veg Au Gratin	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack	For	0.3 kg						
				Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.)	300 g						
				Maida	2 tbsp						
				Butter	2 tsp						
				Milk	1 cup						
				Hot water	1/2 cup						
				Grated cheese	4 tbsp						
				Salt, sugar, pepper	As per taste						
				Method : 1. In a MWS flat glass dish take butter, vegetables & maida, mix well. 2. Select menu and press start. 3. When beeps, add milk, hot water, salt, sugar & pepper. Mix well & press start. 4. When beeps, mix well and spread grated cheese on it, place the dish on high rack & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, सब्जियां और मैदा डालें, अच्छी तरह मिलाएं। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूध, गर्म पानी, नमक, चीनी और मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं, डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co3	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Macaroni	100 g	200 g	300 g
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Chopped tomato	½ cup	1 cup	1 cup
				Chopped capsicum	1no.	2 nos.	3 nos.
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper, oregano		As per taste	
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
				Method : 1. In a MWS bowl add macaroni, water & few drops of oil. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove. Wash under running water & separate them. 3. In a MWS bowl add oil, chopped tomato, onion, capsicum, tomato puree, salt, pepper & oregano. Mix well. Cover & press start. 4. When cooking ends, add boiled macaroni to the sauce & serve.			
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 g	100 g	150 g
				White sauce	50 g	100 g	150 g
				Cheese (grated), salt, pepper		As per taste	
				Method : 1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well. 2. Select menu and weight & press start. 3. When beeps, keep on high rack. Spread grated cheese on the top of the mixture and press start.			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Co5	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish								
				For	0.3 kg						
				Lasagne sheets (cooked)	150 g						
				White sauce	1 cup						
				Pizza sauce	1/2 cup						
				Mix veg (boiled) - Egg plant, zucchini, broccoli, mushrooms, sweet corns	2 cups						
				Oil	2 tbsp						
				Oregano, salt & pepper	As per taste						
				Grated cheese	4 tbsp						
				Method : 1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select menu and press start. 2. When beeps, in same dish arrange lasagne sheets in the bottom. Then spread vegetable mixture on it and make layers of sheets and vegetable mixture. 3. When beeps, spread the grated cheese and press start.				विधि : 1. लासाने और चीज को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर उसी डिश में लासाने शीट्स को नीचे व्यवस्थित कर दें। फिर उसके ऊपर सब्जियों के मिश्रण को फैलाएं और शीट्स तथा सब्जी मिश्रण की परतें बनाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ चीज फैलाकर स्टार्ट दबाएं।			
Co6	Potato dumpling	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer* & Microwave safe flat glass dish	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Maida	2 tbsp	2 tbsp	3-4 tbsp				
				Boiled & grated potato	50 gms	75 gms	100 gms				
				Grated paneer	25 gms	50 gms	75 gms				
				Salt, pepper, nutmeg powder	As per taste						
				Finely chopped spinach	¼ cup	½ cup	1 cup				
				Butter & finely chopped garlic	½ tbsp each	1 tbsp each	1 tbsp each				
				Pizza sauce	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp				
				Method : 1. Mix all the ingredients together for making dough for dumplings. Make 9-10 balls out of the dough. 2. In the idli steamer, add water. Place the dumplings on the idli stand and cover. Select menu and weight & press start. 3. When beeps, take out the dumplings from the steamer. 4. Allow them to cool. In a microwave safe flat glass dish add butter and put the dumplings in it and press start.				विधि : 1. पकोड़ी बनाने के लिए सभी सामग्री को एक साथ मिलाकर लौंदा तैयार कर लें। फिर उससे 9-10 छोटे छोटे गोले बना लें। 2. इडली स्टीमर में पानी डालें। पकोड़ियों को इडली स्टेण्ड पर रखकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, पकोड़ियों को स्टीमर से बाहर निकाल लें। 4. फिर उनको ठंडा होने दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन डालें और उसमें पकोड़ियों को रखकर स्टार्ट दबाएं।			

* Provided with Starter Kit.

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Co7	Sweet & Sour Veg	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Cut Vegetables (Baby corns cut lengthwise, Broccoli florets, Mushroom pieces, Pineapple slices, Capsicum)	300 g
				Oil	1½ tbsp
				Chopped spring onion & garlic	1 cup
				Red chilli paste	½ tsp
				Tomato Ketchup	¼ cup
				Vinegar	As per taste
				Sugar	1 tsp
				Salt	As per taste
				Ajinomoto	¼ tsp
				Soya sauce	1 tsp
				Pineapple juice	½ cup
				Water	1 cup
				Cornflour	2 tbsp mixed with ½ cup water
Method : 1. In a MWS bowl add oil, chopped spring onions & garlic, red chilli paste. Select menu & press start. 2. When beeps, mix well & cut vegetables, tomato ketchup, vinegar, salt, sugar, ajinomoto, soya sauce, pineapple juice, water & cornflour. Mix well, press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई स्प्रिंग प्याज और लहसुन, लाल मिर्च पेस्ट डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई सब्जियां, टोमेटो केचप, सिरका, नमक, चीनी, अजीनोमोटो, सोया सॉस, पाइनएप्पल का रस, पानी और मक्की का आटा डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Co8	Veg in Hot Garlic Sauce	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Mix veg - Cauliflower florets, capsicum, baby corns, beans	300 gms
				Oil	1½ tbsp
				Chopped garlic, giner, green chillies	2 tbsp
				Corn flour	2 tbsp
				Pepper, salt, sugar	A pinch
				Ajinomoto	A pinch
				Oregano (optional)	As per taste
				Water	3 cups
				Method : 1. Cut the capsicum & cauliflower into medium sized pieces, baby corns & french beans into small sized pieces. 2. In a MWS bowl add oil, chopped onion, ginger, green chillies. Select menu & press start. 3. When beeps, mix & add vegetables, pepper, salt, sugar, cornflour mixed with ½ cup water, ajinomoto, water. Press start. Stand for 5 minutes. 4. Sprinkle oregano & serve.	

Indian Rasoi

इंडियन रसोई

1. Indian Cuisine (IC)
2. Tandoor se.. (tS)
3. Sweet Corner (SC)
4. Chatpat Corner (CC)

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC1	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 tsp	2 tsp	4 tsp				
				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 एक्झिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं। 3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।							
IC2	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, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar		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.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लौंग, दालचीनी, इलायची, तेजपत्ता, मिर्च, मक्का के दाने, मिश्रित सब्जियां डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पानी, भीगे हुए चावल और नमक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. पकने के बाद 5 मिनट तक रखा रहने दें। रायता या सलाद के साथ गर्म-गर्म परोसें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC3	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	To taste						
				Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala	To taste						
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Method : 1. In MWS Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste and mix well. Select menu & weight 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, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें। मीनू एवं वजन चुनकर 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।			
IC4	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe bowl	Dal (soaked for 1 hour)		200 g					
				Water		400 ml					
				Oil		2 tbsp					
				Rai, roasted Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli		To taste					
				Salt		To taste					
				Method : 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select menu press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, hari mirch, curry leaves, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) and lemon juice. Press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया-जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो) एवं नींबू रस डालें। स्टार्ट दबाएं।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC5	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl				
				Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	200 g		
				Oil	2 tbsp		
				Onion chopped	1 medium		
				Tomato chopped	1 medium		
				Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin	1 cup		
				Boiled Water	400 ml		
				Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud	As per your 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, हिंग, 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, सॉभर मसाला, गुड और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।			
IC6	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	For garnishing		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add oil, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhana, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes. 3. Add cream. Mix well. Serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, चिकन और नमक डालकर ढक दें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और टॉमेटो प्यूरी, हरा धनिया, शिमला मिर्च और अदरक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम-गरम परोसें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC7	Dum Aloo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Boiled Aloo (small)	100 g	200 g	300 g			
				Oil	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp			
				Jeera, pepper seeds, cloves, hing	As required					
				Onion paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp			
				Ginger & garlic paste	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp			
				Tomato puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Curd	½ cup	1 cup	1 cup			
				Turmeric powder, red chilli powder, deghi mirch, salt, garam masala, saunf powder	As per taste					
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, pepper seeds, cloves, hing, onion paste, ginger garlic paste. Mix well. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well & add tomato puree & boiled potatoes. Mix well & cover. Press start. 4. When beeps, mix well & add curd. Cover & press start. 5. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, हिंग, प्याज पेस्ट, अदरक लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी और उबले हुए आलू डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर दही डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 5. 3 मिनट तक रखा रहने दें।		
IC8	Bhindi Fry	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg			
				Bhindi (cut lengthwise)	200 g	300 g	400 g			
				Ajwain	As per taste					
				Oil	2 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup			
				Salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala, haldi	As per taste					
				Method : 1) In a MWS bowl add oil, ajwain & chopped onion & mix well. Select menu & weight & press start. 2) When beeps, add bhindi, salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala & hadli. Cover & press start. 3) Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अजवाइन और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर भिण्डी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला और हल्दी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।		

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC9	Panchmel Ki Subzi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Chopped vegetables (Gavarifali, chawli, shimla mirch, kheera, gajar)	100 g	200 g	300 g
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Jeera	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Onion	½ cup	½ cup	1 cup
				Ginger & green chilli paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Coriander powder, amchur, haldi & salt	As per taste		
Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion, ginger & green chilli paste. Mix well. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well & add the chopped vegetables & little water. Cover and press start. 4. When beeps, mix well & add coriander powder, amchur, haldi & salt. Press start. Allow to stand for 5 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, प्याज, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर कटी हुई सब्जियां और थोड़ा पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और धनिया पाउडर, अमचूर, हल्दी तथा नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।			
IC10	Jeera Aloo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Potato (boiled)	100 g	200 g	300 g
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Jeera	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Salt	As per taste	As per taste	As per taste
				Red chilli powder, haldi, garam masala, dhania powder, coriander leaves	As per taste	As per taste	As per taste
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, salt, dhania powder, garam masala, coriander leaves, red chilli powder. Select menu and weight & press start. 2. When beeps, add potatoes to the bowl and press start. Squeeze lemon juice & serve.			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC11	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 और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।		
				IC12	Baati	0.2 ~ 0.4 kg	High rack & Multi Cook Tawa	For	0.2 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 tawa & place the baati over it. Place the tawa on high rack. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, turn the side & press start.								विधि : 1. आटा, बेसन, अदरक लहसुन पेस्ट, नमक तथा हल्दी का पाउडर, थोड़ा तेल मिलाएं। पानी डालें और गूँथकर लौंदा बना लें। फिर उस लौंदा से बड़े-बड़े गोले बना लें। 2. तवे पर चिकनाई लगाकर बाटी को उसके ऊपर रखें। फिर तवे को हाई रैक के ऊपर रखें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बाटी को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।		

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC13	Dalma	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Moong dal (soaked for 1 hour)	300 g
				Water	600 ml
				Chopped vegetables (drumsticks, potato, raw banana, pumpkin, brinjal, tomato)	2 cups
				For tadka	
				Oil	2 tbsp
				Bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi	As per taste
				Grated coconut	4 tbsp
				Chopped onion	1 no.
				Method : 1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select menu & press start. 2. When beeps, in another bowl add oil, bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start. 3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC14	Gujarati Tuvor Dal	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Tuvor dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)	300 g
				Water	600 ml
				Oil	1 tbsp
				Mustard seeds	½ tsp
				Jeera	½ tsp
				Finely chopped ginger	1 tbsp
				Slit green chillies	3 nos.
				Curry leaves	A few
				Chopped tomato	2 nos.
				Chopped onion	1 no.
				Hing	A pinch
				Salt, turmeric powder, red chilli powder	As per taste
				Jaggery (Gud)	As per taste
				Method : 1) In a MWS bowl add tuvar dal, salt, hing, turmeric powder, water. Mix well. Select menu & press start. 2) When beeps, remove the dal. 3) In another MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, finely chopped ginger, slit green chillies, curry leaves, chopped onions, red chilli powder. Mix well & press start. 4. When beeps, remove the bowl & add these ingredients to the dal. Add tomato, jaggery & mix well. Press start. Squeeze lemon juice & serve.	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
IC15	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				French beans (cut evenly)	100 g	200 g	300 g		
				Oil	1 tsp	1 tsp	2 tsp		
				Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	½ tsp		
				Urad dhal	¼ tsp	½ tsp	½ tsp		
				Grated coconut	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
				Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.		
				Salt	As per taste				
				Method : 1) In a MWS bowl add oil, mustard seeds & urad dhal. Select menu & weight & press start. 2) When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start. 3) When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी छिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और ३ मिनट तक रखा रहने दें।		
				IC16	Goan Potato Curry	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
Boiled potato	300 g	400 g	500 g						
Boiled mix veg (capsicum, cauliflower, carrot, peas)	100 g	150 g	200 g						
Chopped onion	1 no.	2 nos.	3 nos.						
Oil	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp						
Mustard seeds	1 tsp	1½ tsp	2 tsp						
Grated coconut	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp						
Coconut milk	1 cup	1½ cup	1½ cup						
Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup						
Kaju powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp						
Salt, red chilli powder	As per taste								
Fresh cream	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp						
Coriander	A few sprigs								
Method : 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & chopped onion. Select menu & 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 डालें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, कसा हुआ नारियल, नारियल दूध, टोमेटो प्यूरी, काजू पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और उबले हुए आलू, मिश्रित सब्जियां और ताजा क्रीम डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखें। 4. कटे हुए हरे धनियाे की पत्तियों से सजाकर परोसें।						

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC17	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, onion slices, chopped ginger & garlic. Select category & weight and press start. 2. When beeps, mix well, add khus paste, kaju paste, tomato puree, chilli powder, garam masala & salt and press start. 3. When beeps, mix well, add paneer pieces and milk. Press start. Stand for 3 minutes.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइसिज, कटा हुआ अदरक और लहसुन डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, खश और काजू का पेस्ट, टॉमेटो प्यूरी, चिली पाउडर, गरम मसाला और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, पनीर के टुकड़े और दूध डालें। स्टार्ट दबाएं और ३ मिनट तक रखा रहने दें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC18	Veg Handva	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack	For	0.3 kg
				Suji	200 g
				Besan	100 g
				Oil	1 tbsp
				Salt, red chilli powder, turmeric powder, mustard seeds	As per taste
				Ginger garlic paste	1 tbsp
				Chopped green chillies	3 nos.
				Chopped vegetables (carrots, green peas)	½ cup
				Curd	1 cup
				Eno	¼ tsp
			Method :	1. In a bowl add suji, besan, oil, salt, red chilli powder, turmeric powder, mustard seeds, ginger garlic paste, chopped green chillies, chopped vegetables, curd. 2. Add water to adjust the batter to medium consistency. 3. Add Eno to the batter. Mix well. 4. Pour the batter into the MWS flat glass dish & cover. Select menu & press start. 4. When beeps, remove the cover & grease with few drops of oil. Place the dish on high rack. Press start.	
			विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सूजी, बेसन, तेल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, सरसों के बीज, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई हरी मिर्च, कटी हुई सब्जियां और दही डालें। 2. मिश्रण को व्यवस्थित करने के लिए लगातार धीरे धीरे चलाते हुए पानी डालें। मिश्रण में ईनो डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 3. अब इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालकर ढक दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, ढक्कन हटाकर कुछ बूंदें तेल डालकर चिकना कर लें। डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC19	Butter Chicken	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g
				Ginger garlic paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
				Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.
				Garam masala, dhania powder, jeera powder, kasuri methi, red chilli powder	As per taste		
				Kaju paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Fresh cream	1 cup	1½ cup	1½ cup
				Butter	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp
				Oil	2 tbsp	2½ tbsp	2½ tbsp
				Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder. Mix well. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start. 3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start. 4. Garnish with slit chillies & press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 4. लम्बाई में कटी हुई मिर्ची से सजाकर स्टार्ट दबाएं।			
IC20	Veg Tahiri	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	01 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
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, haldi, red chilli powder	As per taste		
				Mix veg - Gobhi, maer, gajar, tomato, potato etc.	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, haldi, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes. Serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम-गरम परोसे।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC21	Gosht Dum 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
				Boneless mutton	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
				Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
				Jeera, laung, tej patta, salt, red chilli powder, garam masala	As per taste		
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix well, add rice, water, salt, red chilli powder, garam masala & cover. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट और मटन डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम-गरम परोसें।			
IC22	Malabar 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
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
				For Marinade			
				Salt, red chilli powder, turmeric powder		As per taste	
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Salt, biryani masala		As per taste	
				Curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Sliced tomato	1 No.	1 No.	2 Nos.
				Sliced onion	1 No.	1 No.	2 Nos.
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Method : 1. Marinade the chicken & refrigerate it for 1 hour. 2. In a MWS bowl add oil, onion, chopped coriander & mint leaves, biryani masala & salt. Mix, select menu & weight & press start. 3. When beeps, remove the bowl & in another MWS bowl add soaked rice, water, tomato, curd, mix & cover. Press start. 4. When beeps, add the marinated chicken to the first bowl. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.			
				विधि : 1. चिकन पर मसाला लगाकर 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, कटा हुआ धनिया और पुदीना की पत्तियाँ, बिरयानी मसाला और नमक डालें, मिलाएं और मीनू तथा वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें और दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में भोगे हुए चावल, पानी, टमाटर, दही लें और मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, मसाला लगे हुए चिकन को पहले बाउल में डालें, ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें और गरम-गरम परोसें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC23	Veg Pulao	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
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, red chilli powder	As per taste		
				Mix veg - Gobhi, matar, gajar, french beans etc.	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.			
				2. Select menu & weight & press start.			
3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes.							
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता डालें और सब्जियां मिला दें।			
				2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
				3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और 5 मिनट तक रखा रहने दें।			

Tandoor Se

तन्दूर से

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
tS1	Paneer Tikka	0.3 kg	Rotisserie	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 hilli powder, Garam masala		To taste		
				Lemon juice		2 tbsp		
				Red color (edible)		A pinch		
				Oil		2 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 1 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।
tS2	Veg Kebab	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Multi cook tawa	Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water		3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Oil		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cornflour		1 to 2 tbsp	2 to 3 tbsp	3 to 4 tbsp
				Bread Crumbs		1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Ginger Garlic Paste		1/2 tsp	1/2 tsp	1½ tsp
				Chilli Paste		1/2 tsp	1 tsp	1½ tsp
				Garam Masala		1/4 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp
				Lemon Juice, Salt, Sugar		As per your taste		
				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 multi cook tawa on high rack place kababs on it. Select menu & weight and press start. Keep on turning at beeps. 3. Serve with chutney & salad.				विधि : 1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रेड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिक्की के गोले की एक्छिक आकृति दें और मक्का का आटा लपेट दें। छोटे छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें। 2. मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें, उस पर कबाब रखें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें। 3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
tS3	Murg Tandoori	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Boneless chicken pieces	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	2 tbsp				
				Lemon juice	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Red color (edible)	1 pinch						
				Method : 1. Wash chicken pieces & mix with all the ingredients of the marinade. Refrigerate it for 1 hour. 2. In a MWS bowl add chicken pieces. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, arrange chicken pieces on greased tawa apply oil on each piece. Keep the tawa on high rack & press start. 4. When beeps, turn over the pieces. Press start.				विधि : 1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और मसाले सभी तत्वों के साथ मिलाएं। एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रखें। 2. चिकन के टुकड़ों को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, चिकन के टुकड़ों को चिकने तवे पर व्यवस्थित करें, प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा तेल लगाएं। तवे को हाई रैंक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, चिकन के टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।			
tS4	Fish Tandoori	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Multi cook tawa	Fish Fillets	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				For marinate hung curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste						
				Eatable Red Colour	A pinch						
				Method : 1. Wash the fish fillets, mix all the ingredients of marinade and coat this mixture to fish filets evenly keep for one hour in refrigerator. 2. Arrange the fish fillets on greased multi cook tawa. Apply little oil on each piece. Keep the multi cook tawa on high rack. Select menu & weight and press start. 3. When beeps, turn the pieces and press start.				विधि : 1. मछली के टुकड़ों को धोएं, मसाले के सभी तत्वों को अच्छी तरह मिलाएं और मछली टुकड़ों पर समान रूप से लपेट दें तथा एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रख दें। 2. मछली के टुकड़ों को तेल लगे मल्टी कुक तवे पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा-थोड़ा तेल लगा लें। मल्टी कुक तवे को हाई रैंक पर रख दें। मीनू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।			

Tandoor Se

तन्दूर से

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS5	Mutton Tikka	0.3 kg	Microwave safe bowl & Rotisserie	For	0.3 kg		
				Mutton boneless pieces	300 kg		
				For marinade			
				Hung curd	4 tbsp		
				Ginger Garlic Paste	2 tsp		
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per taste		
				Oil	2 tbsp		
				Lemon juice	2 tsp		
				Eatable Red Colour	1 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 & press start. 3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on rotisserie & press start. Serve with nan or roti		विधि : 1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अरदक-लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।	
tS6	Tandoori Subzi	0.2 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg		
				Mix veg - Bhindi, cauliflower, brinjals, mushrooms, potato, paneer cubes	200 g		
				Onion paste	2 tbsp		
				Ginger garlic paste	1 tsp		
				Tomato puree	1/2 cup		
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala, haldi	As per taste		
				Oil	2 tbsp		
				Hara dhania	For garnishing		
				Method : 1. In a MWS bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste. 2. Select menu & press start. 3. When beeps, add vegetables, red chilli powder, haldi, garam masala, chat masala, salt, tomato puree & mix well. Press start. 4. When beeps, transfer this mixture to tawa, spread evenly on greased tawa. Keep tawa on high rack & press start. Serve with tandoori nan.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक-लहसुन की पेस्ट लें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को मेटल ट्रे पर विस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गरम-गरम परोसें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS7	Shaami Kabab	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Minced mutton	100 g	200 g	300 g
				Soaked bengal gram	25 g	25 g	50 g
				Roasted cumin seeds		As per taste	
				Salt, red chilli powder, chaat masala, coriander powder		As per taste	
				Chopped onion	½ No.	1 No.	2 Nos.
				Chopped coriander leaves		A few springs	
				Oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
				Method : 1. In a MWS bowl add minced mutton. Select menu and weight & 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 multi cook tawa and 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 कटा हुआ मटन डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. पके हुआ मटन, बंगाली चना, अजवाइन, धनिया पाउडर, नमक, मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ हरा धनिया और प्याज एक साथ पीस लें। इस पेस्ट से लम्बे और चपटे कबाब बनायें। 3. फिर इन कबाबों को चिकने मल्टी कुक तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 4. कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। नोट : बॉइन्डिंग के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।			
tS8	Hara Bhara Kabab	0.3 kg	High Rack & Multi cook tawa	For		0.3 kg	
				Potatoes (boiled & grated)		300 g	
				Peas (boiled & mashed)		1 cup	
				Palak leaves (boiled)		1½ cup	
				Coriander leaves		A few sprigs	
				Masuri methi		2 tbsp	
				Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala		As per taste	
				Oil		1½ tbsp	
				Method : 1. Mix all the ingredients together & make a dough. Make flat kababs out of it. 2. Grease the multi cook tawa & place on high rack. Now arrange the kababs on the greased multi cook 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. मल्टी कुक तवे को चिकना करके हाई रैक पर रख दें। अब कबाबों को चिकनी की गई 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।			

Tandoor Se

तन्दूर से

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS9	Aloo Tikki	0.3 kg	High rack & Multi cook tawa	For	0.3 kg
				Potatoes	300 g
				Boiled peas	1 cup
				Chopped ginger	3 tsp
				Green chillies	3 nos.
				Chopped coriander leaves	4 tbsp
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste
				Method : 1. Mix boiled potatoes, peas, coriander leaves, chopped ginger, green chillies, salt, red chilli powder, garam masala & chaat masala together. Prepare tikkis out of the mixture. 2. Grease the multi cook tawa, arrange the tikkis. Keep the tawa on high rack. Select menu & press start. 3. When beeps, turn over the tikkis. Press start.	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
SC1	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	4 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.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी और सूजी लेकर अच्छी तरह मिलाएं।		
				2. When beeps, stir well & press start.			मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
				3. Add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, elaichi powder & press start. Mix well & serve.			2. बीप सुनाई देने पर इसको अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।		
							3. पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।		
SC2	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Besan	100 g	200 g	300 g		
				Ghee (melted)	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp		
				Powder sugar	50 g	100 g	150 g		
				Elaichi	1 tsp	As per taste		2 tsp	
				Method : 1. In MWS glass bowl add ghee & besan, mix well. Select menu & weight & press start.			विधि : 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में घी और बेसन लेकर अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
				2. When beeps, stir it & press start.			2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।		
				3. When beeps, stir it & press start.			3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।		
				4. Allow it to cool. Add powdered sugar & elaichi powder. Make ladoos out of it.			4. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर लड्डू बनाएं।		
				Note: If the ladoo mixture does not bind, grease your hands with ghee & prepare them.			नोट : यदि इस मिश्रण से लड्डू नहीं बन पा रहे हैं तो हथेलियों पर थोड़ा घी लगाकर बनायें।		

Sweets' Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC3	Kalakand	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish				
				Grated paneer	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Milkmaid	100 g	200 g	300 g
				Milk powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Cornflour	1 tsp	1 tsp	1 tsp
				Elaichi powder	1 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder, kesar. Mix well. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix it again and press start. 3. Garnish with dry fruits when set cut into pieces.			
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।							
SC4	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	High rack & Microwave safe flat glass dish				
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	2 Nos.	4 Nos.	8 Nos.
				Milkmaid	50 ml	100 ml	200 ml
				Milk	25 ml	50 ml	75 ml
				Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Badam, pista pieces	1 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
Kesar, elaichi powder	As per taste	As per taste	As per taste				
Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, turn the slices & press start. 3. Mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits & kesar elaichi powder. Place the bread slices in MWS flat glass dish. Pour the mixture. 4. Press start. 5. Serve hot.							
विधि : 1. ब्रैड स्लाइसिज को हाई रैक पर व्यवस्थित करें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलटें और स्टार्ट दबाएं। 3. मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर मिला लें। स्लाइसिज को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखकर उनके ऊपर तैयार मिश्रण को डालें। 4. स्टार्ट दबाएं। 5. गरम-गरम परोसें।							

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC5	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
				Sevian (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 bowl take milk & select menu & weight & press start. 2. When beeps, add sevian 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.			
SC6	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Milk + Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Sugar	75 g	150 g	200 g
				Kesar, elaichi powder dry fruits	As per taste		
				Ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Method : 1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk & water & cover it. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.			

Sweets' Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																											
SC7	Mysore Pak	0.1 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe glass bowl	<table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.1 kg</td></tr><tr><td>Besan</td><td colspan="3">100 gms</td></tr><tr><td>Sugar</td><td colspan="3">100 gms</td></tr><tr><td>Ghee</td><td colspan="3">1/2 cup</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">100 ml</td></tr><tr><td>Cardamom powder</td><td colspan="3">1 tsp</td></tr></table>				For	0.1 kg			Besan	100 gms			Sugar	100 gms			Ghee	1/2 cup			Water	100 ml			Cardamom powder	1 tsp		
				For	0.1 kg																										
Besan	100 gms																														
Sugar	100 gms																														
Ghee	1/2 cup																														
Water	100 ml																														
Cardamom powder	1 tsp																														
				Method : 1. In a MWS flat glass dish add besan. Select menu & press start. 2. When beeps, remove & in another MWS safe glass bowl add water & sugar. Press start. 3. When beeps, add sugar to the besan stirring continuously. After this add melted ghee, stirring continuously. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Press start. 4. Allow to cool. Cut it into square shape pieces & serve. Note: For stirring take the help of one more person.																											
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें और एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, लगातार चलाते हुए बेसन डालें। इसके बाद पिघला हुआ घी लगातार चलाते हुए डालें। मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने के बाद चौकोर टुकड़ों में काटकर परोसें। नोट : चलाने के लिए किसी अन्य व्यक्ति की मदद ले सकते हो।																											
SC8	Nariyal Ki Burfi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr><tr><td>Milk powder</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr></table>				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Grated coconut	100 g	200 g	300 g	Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup	Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Grated coconut	100 g	200 g	300 g																												
Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup																												
Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																												
Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp																												
Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp																												
				Method : 1. In a MWS bowl add ghee & fresh grated coconut. Mix well. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add milkmaid, milk powder, elaichi powder & press start. 4. When beeps, remove & spread the mixture onto a greased thali & allow to set for 1 hour. Cut into rectangles & store in a air tight container																											
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी और ताजा कसा हुआ नारियल लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और चिकनी थाली में इस मिश्रण को फैला दें और जमने के लिए १ घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें।																											

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC9	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Paneer	200 g	300 g	400 g
				Milkmaid	100 g	150 g	200 g
				Rose water	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Elaichi seeds	½ tsp	1 tsp	1½ 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.			
				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा करने के बाद मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें।			

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Apple pieces	100 gms
				Tomato pieces	100 gms
				Green chillies, Salt, Sugar	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	
Method : 1. In a MWS bowl put apple, tomato and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep, add ground mixture and press start. Garnish with chopped coriander.				विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में सेब तथा टमाटर डालें और उसे ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिश्रण में पीस लें। एक अन्य बाउल में तेल और तड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, पिसा हुआ मिश्रण डालें और स्टार्ट दबाएं। कटे हुए हरे धनिया से सजाएं।	
CC2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Lemon pieces	150 gms
				Sugar	150 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.	
CC3	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.	As required
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 डालकर 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।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions											
CC4	Pizza Sauce	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	<table><tr><td>Tomato</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Onion</td><td>1 No.</td></tr><tr><td>Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Garlic pods</td><td>7-8 nos.</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr></table>	Tomato	200 g	Onion	1 No.	Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per your taste	Garlic pods	7-8 nos.	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 मिश्रण 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।
				Tomato	200 g										
Onion	1 No.														
Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per your taste														
Garlic pods	7-8 nos.														
Oil	2 tbsp														
CC5	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	<table><tr><td>Tomato</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Onion</td><td>1 No.</td></tr><tr><td>Chilli powder, Salt, Sugar</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Chopped ginger and garlic</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Garam masala</td><td>1 tsp</td></tr></table>	Tomato	500 g	Onion	1 No.	Chilli powder, Salt, Sugar	As per your 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।
				Tomato	500 g										
Onion	1 No.														
Chilli powder, Salt, Sugar	As per your taste														
Chopped ginger and garlic	2 tbsp														
Garam masala	1 tsp														
CC6	Masala Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	<table><tr><td>Chana Daal, Urad Daal</td><td>100 g each</td></tr><tr><td>Grated dry coconut</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhaniya powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr></table>	Chana Daal, Urad Daal	100 g each	Grated dry coconut	100 g	Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhaniya powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per your taste	Oil	1 tsp	Method : 1. In a MWS bowl put daals and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove. Add the rest of the ingredients and keep it in Microwave and press start. Remove, cool it and grind it in a mixer. This chutney can be served with Idly, Paratha or Rice. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दालों को डालकर ओवन में रखें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। बाकी सभी सामग्री इसमें डालकर फिर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा करें और इसे मिश्रण में पीस लें। यह घटनी इडली, परांठा या चावल के साथ परोस सकते हैं।		
				Chana Daal, Urad Daal	100 g each										
Grated dry coconut	100 g														
Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhaniya powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per your taste														
Oil	1 tsp														

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CC7	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. पिसी हुई सामग्रियों को सरसों के दानों के साथ मिला लें और परोसें।	
CC8	Coconut Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg		
				Fresh grated coconut	300 g		
				Chopped green chillies	2 nos.		
				Chopped giner	½1 tbsp		
				Roasted split gram dal (optional)	1 tbsp		
				Salt	As per taste		
				For tempering			
				Oil	1 tsp		
				Mustard seeds	½ tsp		
				Broken dry red chillies	1 no.		
				Curry leaves	A few		
				Method : 1. Grind grated coconut, chopped green chillies, ginger, roasted split gram dhal, salt together in a blender. 2. In a MWS glass bowl add oil, mustard seeds, broken dry red chillies, curry leaves. Select menu & press start. 3. Pour the tempering over the chutney & serve.		विधि : 1. कसा हुआ नारियल, कटी हुई हरी मिर्च, अदरक, दली और भुनी हुई चने की दाल तथा नमक को एक साथ ग्राइंडर में पीस लें। 2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सरसों के बीज, टूटी हुई सूखी लाल मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. तड़के को चटनी के ऊपर डालकर परोसें।	

24 Hours

24 आवर्स

1. Breakfast (bF)

2. Snacks (Sn)

3. Child Favourite (CF)

4. Bakery (bA)

Breakfast

ब्रेकफास्ट

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. ब्रेड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की परत बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। फिर दूसरी ब्रेड स्लाइस से ढक दें। 2. अब इस तैयार सेंडविच को हाई रैक के ऊपर रखें। 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 और हल्दी डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर धुला हुआ पोहा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चीनी डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें। कसे हुए नारियल और हरा धनिया से सजाकर परोसे।							

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 मिला लें। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, प्याज डालें और अच्छी तरह चलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी, नमक और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और 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 bowl, add dalia & ghee. Mix well. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaichi, powder/nutmeg powder, cashewnuts. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk. Note: If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दालिया लें और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी या गुड़, इलायची पाउडर / जायफल पाउडर और काजू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम दूध के साथ परोसें। नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।			

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF5	Paratha	0.2 kg	High Rack & Multi cook tawa	Paratha 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 metal tray on high rack. press start. 2. When beep keep paratha on tawa and brush with oil press start. 3. When beep turn paratha and press start serve hot with chutney or raita.		विधि : 1. मीनू चुनें। मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें। 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	100 gm	200 gm	300 gm
				Rice (soaked)	50 gm	100 gm	150 gm
				Moong dal (soaked)	25 gm	50 gm	75 gm
				Water (Hot)	300ml	500ml	700ml
				Jaggery(grated)	100 gm	200 gm	300 gm
				Ghee	25 gm	50 gm	75 gm
				Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	2 tsp
				Dry fruits	As per your taste		
				Method : 1. In MWS bowl put ghee , soaked Rice & 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 बाउल में घी, भोगे 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 सामग्रियां डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।	
				bF7	Sabut Dana Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl
Sabudana (soaked for 2 hours)	100 g	200 g	300 g				
Oil	½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
Rai, salt, lemon juice, chopped green chillies	As per taste						
Potatoes (boiled & chopped)	1 No.	2 Nos.	3 Nos.				
Coriander leaves	A few springs						
Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, green chillies. Mix, Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix, add boiled potatoes, soaked sago, coriander leaves. Mix & press start. Squeeze lemon juice & serve.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, हरी मिर्च डालकर मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और उबले हुए आलू, मींगा हुआ साबुदाना, धनिया की पतियां डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नींबू रस निचोड़ कर परोसें।					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF8	Paneer Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.
				Grated paneer	100 g	150 g	200 g
				Chopped onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Cheese spread	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, pepper & mustard powder		As per taste	
				Minced ginger		As per taste	
				Method : 1. In a bowl mix grated paneer, chopped onion, cheese spread, minced ginger salt, pepper & mustard together. 2. Spread the mixture on one bread slice & cover it with the other slice. Keep the sandwich on high rack. 3. Select menu & weight & press start. 4. When beeps, change the side & press start.			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn1	Pav Bhaji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mix veg (chopped) - Potato, Cauliflower, Capsicum, Green Peas	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
				Chopped onion	1 No.	2 Nos.	2 Nos.
				Chopped tomato	1 No.	2 No.	3 Nos.
				Water	As per taste		
				Pav bhaji masala	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Red chilli powder, salt, lemon juice, butter	As per taste		
				Hara dhania	For garnishing		
Method : 1. In a MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Mix well & select menu & weight & press start. 2. When beeps, add vegetables, water, red chilli powder, pav bhaji masala, salt. Mix well & press start. 3. When beeps, remove mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves. 4. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on tawa on high rack. Press start. Serve with bhaji.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। अच्छी तरह मिलाकर मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, पानी, लाल मिर्च पाउडर, पावभाजी मसाला, नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनियां की पत्तियों से सजाएं। 4. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैंक रखें। स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें।			
Sn2	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Besan	100 g	200 g	300 g
				Warm water	50 ml	75 ml	100 ml
				Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Green chilli & ginger paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt & sugar	As per taste		
				Fruit salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Oil, rai, curry leaves, water	For tempering		
				Grated coconut	For garnishing		
				Method : 1: Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes. 2. Pour the mixture in MWS safe flat glass dish. Select menu & weight & press start. 3. When beep, in another MWS bowl add oil, rai & curry leaves & press start. Add some water to the tempering. 4. Add this tempering to the dhokla & cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut & serve.			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn3	Peanuts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Peanuts	100 g	200 g	300 g
				Oil	As required		
				Method : 1. In a microwave safe flat glass dish add little oil, peanuts. Mix well.			
				2. Select menu & press start.			
Sn4	Murmura	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg		
				Murmura	100 g		
				Roasted peanuts	As required		
				Oil	1 tbsp		
				Jeera	1 tsp		
Salt, chaat masala				As per taste			
Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, jeera. Select menu & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
2. When beeps, add murmura. Mix & press start.				2. बीप सुनाई देने पर, मुरमुरा डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			
3. When beeps, add roasted peanuts, salt, chaat masala & serve.				3. बीप सुनाई देने पर, भुने हुए पीनट्स, नमक और चाट मसाला डालें और परोसें।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
Sn5	Chana Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Kala chana (soaked overnight)	100 g	200 g	300 g	
				Water	250 ml	500 ml	750 ml	
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	
				Jeera, hing	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	
				Boiled potato	1 no.	2 nos.	3 nos.	
				Salt, red chilli powder,chaat masala,lemon juice, imli chatni			As per taste	
				Method : 1. In a MWS bowl add soaked chana, water & cover. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove & drain water from the chanas. In a MWS bowl add oil, jeera, hing & press start. 3. When beeps, add boiled chanas, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice, imli chatni, chopped onion, boiled potato. Mix well & serve.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने और पानी डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर चनों को सारा पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, हिंग डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चने, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस, इमली चटनी, कटी हुई प्याज, उबले हुए आलू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और परोसें।	
				Sn6	Paneer Bhurji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For
Paneer (mashed)	100 g	200 g	300 g					
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp					
Chopped capsicum	1 no.	2 nos.	3 nos.					
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup					
Coriander leaves	A few sprigs							
Coriander powder, jeera powder, red chilli powder, salt			As per taste					
Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion & capsicum. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, mix well & add paneer, coriander leaves, coriander powder, jeera powder, red chilli powder & salt. Mix well & press start. 3. Serve with toast or wrapped in roti.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज और शिमला मिर्च डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर पनीर, धनिया पत्तियां, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक डालें अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. टोस्ट के साथ परोसें या रोटी में लपेटें।					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn7	Bharwaan Shimla Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Shimla (scooped)	100 g	200 g	300 g
				For stuffing			
				Boiled potatoes	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Boiled peas	½ cup	1 cup	1 cup
				Chopped green chillies	1 no.	2 nos	3 nos.
				Chopped giner	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Chopped coriander leaves		A few sprigs	
				Amchur powder, coriander powder, garam masala, jeera powder & salt		As per taste	
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Method : 1. Mix the boiled potato, peas, chopped green chillies, ginger & coriander leaves together. Add amchur powder, coriander powder, garam masala, jeera powder & salt. Mix well. 2. Fill this stuffing in the scooped shimla mirch. 3. Grease the shimla mirch with little oil. Keep the stuffed shimla mirch in a MWS bowl. Cover & press start.				विधि : 1. उबले हुए आलू, मटर, कटी हुई हरी मिर्च, अदरक और धनिया को एक साथ मिला लें। अमचूर पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, जीरा पाउडर और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. इस पिट्टी को खेखली शिमला मिर्च में भरें। 3. शिमला मिर्च के ऊपर थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। इन भरी हुई शिमला मिर्चों को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। ढककर स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Sn8	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Besan	100 g
				Water	1 cup
				Curd	1 cup
				Salt	As per taste
				Green chilli & ginger paste	As per taste
				Chopped coriander leaves	A few sprigs
				Rai seeds (spluttered)	½ tsp
				Grated coconut	As required
				Method : 1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover. 2. Select menu & press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips. 5. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve.	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn9	Spicy Baby Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Baby corn (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g				
				Lemon juice	As per taste						
				Sugar, salt	As per taste						
				Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				For paste							
				Chopped coriander leaves	1 cup	1½ cup	2 cups				
				Chopped ginger	½ tsp	1 tsp	1½ tsp				
				Garlic cloves	1 no.	2 nos.	3 nos.				
				Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.				
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup				
				Cumin seeds	As required						
				Method : 1. Grind chopped coriander leaves, ginger, garlic cloves, green chillies, onion & cumin seeds together to prepare the paste. 2. In a MWS bowl add oil, baby corns, sugar, salt & paste. Mix well. Cover. Select menu & weight & press start. 3. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. कटी हुई धनिया की पत्तियां, अदरक, लहसुन लौंग, हरी मिर्च, प्याज और अजवाइन के बीज एक साथ पीसकर पेस्ट तैयार कर लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बेबी कॉर्नर्स, चीनी, नमक और पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। ढककर मीनू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

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. 2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add the egg mixture. Cover & press start.				विधि : 1. अण्डों को अच्छी तरह फेंटकर उसमें नमक, मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में तेल, टमाटर और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।			
CF2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sweet corn	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	½ cup	½ cup	1cup
				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 beep, strain noodles & pour cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & paper to taste press start. 3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF3	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sweet corn	100 g	200 g	300 g
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Mix fruits (Pomegranate, cucumber, apple)	½ cup	1 cup	1½ cup
				Salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice	As per taste		
Method :				1. In a MWS bowl, add water & sweet corns & cover. Select menu & weight & press start.	विधि :		1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी और स्वीट कॉर्न्स डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
				2. When beeps, add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well & serve.			2. बीप सुनाई देने पर मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और परोसें।
CF4	Pizza*	0.3 kg	Low rack & High rack	Pizza base	1 Big Pizza base		
				Topping	3 tbsp		
				Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup		
				Grated Cheese	1/2 cup		
				Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per your taste		
Method :				1. Select menu & press start to preheat	विधि :		1. पहले गर्म करने के लिए मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
				2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese.			2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स फैलाएं। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें।
				3. When beeps, place he pizza on low rack & press start.			3. अब पीज़ा को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
				4. When beeps, transfer the pizza on high rack & press start.			4. बीप सुनाई देने पर, पीज़ा को हाई रैक पर विस्थापित कर दें और स्टार्ट दबाएं।

* Do not put anything in the oven during Preheat Mode. / प्री-हीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
CF5	Garlic Bread*	0.3 kg	Low Rack & Multi cook tawa	Bread slices		4 pcs		
				Butter		5 tbsp		
				Garlic paste		2 tbsp		
				Grated cheese		4 tbsp		
				Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes		As per your taste		
Method : 1. Mix butter, garlic paste, salt, kali mirchi powder and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices. 2. Select menu & press start. 3. When beeps, keep the bread slices on low rack & press start. Note : Use French bread to make garlic bread.				विधि : 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रेड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगा दें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसिज को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। नोट : गार्लिक ब्रेड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रेड का इस्तेमाल करें।				
CF6	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 chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes. 4. Squeeze lemon, mix & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर मीनू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियों, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।
CF7	Cheesy Nachos	0.1 ~ 0.3Kg	Microwave safe flat glass dish	For		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Nachos		100 g	200 g	300 g
				Grated cheese		½ cup	1 cup	1 cup
				Pizza sauce		4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
				Chopped onion, tomato		1 cup	1½ cup	2 cups
Method : 1. In a MWS flat glass dish add nachos, chopped onion, tomato, pizza sauce & grated cheese. Select menu & weight & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में नाकोस, कटी हुई प्याज, टमाटर, पीज़ा सॉस और कसा हुआ पनीर लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।				

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	0.2 kg	Low rack & metal cake tin	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Grated cheese	25 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	For	0.3 kg
				Maida	200 g
				Powdered sugar	100 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। बूरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फैंट लें। मैदा और इत्र 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	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	120 g
				Powdered suger	50 g
				Butter	50 g
				Jeera / Ajwain	As per taste
				Soda bi carb	1 pinch
				Baking powder	1.4 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 tawa. 2. Select menu & press start. When beeps, keep the tawa & press start to bake. Remove when it gives a beep. Allow them to cool.	
				विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। बूरा और मक्खन बाउल में डालकर अच्छी तरह फैंट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम डफ बना लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी-छोटी कुकीज़ काट लें और कॉट से छेद दें। तवे पर व्यवस्थित करें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर तवे को माइक्रोवेव में रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें और ठंडा होने दें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA5	Marble Cake	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin	Maida	150 gms
				Condensed milk	150 gms
				Butter	100 gms
				Soda Bicarb	1/2 tsp
				Baking powdr	1 tsp
				Vanilla Essence	1 tsp
				Coco powder	2 tbsps
				Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. in a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, essence and mix well. For spoon dropping consistency add milk or water. Divide the mixture in 2 parts. Add coco powder in 1 part. Put the plain batter and coco batter alternately in the tin. Run a spoon through the batter only once. Select menu, press start. When there is a beep put the metal cake tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर और सोडा को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और इत्र डालकर मिला लें। चम्मच से बराबर हिलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को दो हिस्सों में बांटें। एक हिस्से में कोको पाउडर डालें। सादा चूर्ण और कोको चूर्ण क्रमशः टिन के अन्दर डालें। सिर्फ एक बार चूर्ण को चम्मच से पूरा चलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मेटल केक टिन को लो रैक पर रख दें। बेक करने के स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions													
bA6	Patties	0.3 kg	Low rack & Multi cook tawa	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Salt</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Cold fat (Butter or margarine)</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Cold water</td><td>For making dough</td></tr><tr><td>Dry mix vegetables for stuffing</td><td>As required</td></tr></table>	For	0.3 kg	Maida	300 g	Salt	1/2 tsp	Cold fat (Butter or margarine)	150 g	Cold water	For making dough	Dry mix vegetables for stuffing	As required	
For	0.3 kg																
Maida	300 g																
Salt	1/2 tsp																
Cold fat (Butter or margarine)	150 g																
Cold water	For making dough																
Dry mix vegetables for stuffing	As required																
1 2 3 Fig. 1 1 3 Fig. 2 3 Fig. 3 Fig. 4				Method : 1. Sieve the flour with salt. Divide the fat into three equal portions. Rub one portion into the flour to get a bread crumb texture, add salt & make a dough of rolling consistency with iced water. 2. On a lightly floured marble top roll out the dough (about ½ cm thickness) into oblong shape (Fig.1). Take the second portion of fat; cut into small pieces; place them on 2/3rd of the rolled dough. Leave the remaining 1/3rd portion without fat. 3. Bring up the bottom third of the pastry dough & fold like an envelope with its flap open (Fig.2). Then bring up the folded portion over again so as to close the envelope (Fig.3). 4. Turn the pastry at right angles; seal open ends of the pastry & rib it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover & cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat & chill it for 30 minutes. 5. Roll out the dough 1/4" thick & put the stuff. Fold it back. Prepare all the patties in same way. 6. Select menu & press start. When beeps, arrange the patties on square rack & press start. विधि : 1. आटे को नमक के साथ छान लें। चर्बी को तीन बराबर भागों में विभाजित कर लें। एक भाग को आटे के साथ इतना रगड़ें कि ब्रैड क्रम्ब के टेक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए लौदा बना लें। 2. फिर उस लौदे को मार्बल के फर्श के ऊपर ½ cm की मोटाई में आयताकार के आकार में बेलें। चर्बी के दूसरे भाग को लेकर छोटे-छोटे टुकड़ों में काटें, बेले गये लौदे के दो तिहाई भाग के ऊपर रखें। बचे हुए एक तिहाई भाग को छोड़ दें। 3. पेस्ट्री लौदे के तिहाई भाग की नीचे वाली सतह को ऊपर की तरफ लाएं और खुले फ्लैप से लिफाफे के समान मोड़ें (चित्र 2)। लिफाफे को बन्द करने के लिए फिर मुड़े हुए भाग को ऊपर की ओर लाएं। को दुबारा ऊपर की ओर लाएं। 4. पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े-थोड़े अन्तर पर दबाएं। ढक्कर 5-10 मिनट तक फ्रिज में ठंडा करें। दूसरे चरण को फीट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें। 5. लौदे को की मोटाई में बेलें और भरावन को रखें और पीछे की तरफ मोड़ें। सभी पेटेज को इसी प्रकार तैयार करें। 6. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर पेटेज को स्क्वेअर रैक के ऊपर व्यवस्थित करके स्टार्ट दबाएं।													

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA7	Naan Khatai	0.2 kg	Low rack & Multi cook 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. Cream 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 multi cook tawa. 5. Select menu & press start. When beeps, place the tawa on low rack & press start.				विधि : 1. मक्खन और चीनी को एक साथ उसके झागदार होने तक फैंटें। 2. वनीला इत्र डालने के बाद मैदा और सूजी डालें। 3. इस मिश्रण से लौंदा बनाएं। 3. उससे मध्यम आकार के गोले बेलें और प्रत्येक टुकड़े के ऊपर काजू रखें। फिर उनको मल्टी कुक तवे पर व्यवस्थित करें। 4. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।	
bA8	Whole Wheat Cookies	0.3 kg	Low rack & Multi cook 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 multi cook tawa & keep on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.				विधि : 1. शक्कर, मक्खन और दानेदार चीनी एक साथ बाउल में झागदार होने तक फैंटें। अण्डे, वनीला इत्र, बेकिंग पाउडर डालें। और अन्त में आटा डालकर मुलायम लौंदा बना लें। 2. फिर लौंदे को बेलकर कुकी कटर से काट लें। 3. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, कुकीज़ को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA9	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 थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में विस्थापित कर दें। 3. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।	
bA10	Masala Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Butter	50 g
				Sugar	50 g
				Baking powder	1 tsp
				Salt, chilli powder, coriander powder	As per taste
				Method : 1. Sieve maida & baking powder together. Cream butter & sugar together. 2. Add maida to the butter & cream mixture. Add salt, chilli powder & coriander powder. Mix them well adding little water (if required) to form a soft dough. 3. Roll out the dough & shape into biscuits with the help of a biscuit cutter. 4. Select menu & press start. 5. When beeps, keep the biscuits on the multi cook tawa & place the tawa on low rack & press start. विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर एक साथ छानें। मक्खन और चीनी एक साथ मिला लें। 2. मक्खन और क्रीम के इस मिश्रण में मैदा डालकर नमक, मिर्च पाउडर और धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर थोड़ा पानी डालें और एक मुलायम लौंदा बना लें। 3. इस लौंदे को बेलें और बिस्कुट कटर की मदद से बिस्कुट का आकार दें। 4. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, बिस्कुटों को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bA11	Chocolate Cookies	0.3 kg	Multi cook tawa & Low rack	For	0.3 kg		
				Maida	200 g		
				Powdered sugar	100 g		
				Butter	75 g		
				Baking powder	A pinch		
				Cocoa powder	2-3 tbsp		
				Vanilla essence	¼ tsp		
				Method : 1. Sieve maida, cocoa powder & baking powder together. In a bowl cream butter & sugar together.		विधि : 1. मैदा, कोको पाउडर और बेकिंग पाउडर को एक साथ छान लें। एक बाउल में मक्खन और चीनी को फेंट लें।	
				2. Add maida to the creamed butter & sugar. Add vanilla essence.		2. फेंटी हुई मक्खन और चीनी में मैदा डालें। फिर इत्र डालें।	
3. Mix well to make a soft dough.		3. मुलायम लौंदा बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।					
4. Roll out the dough on rolling board & cut with a cookie cutter.		4. फिर लौंदे को चकले पर बेलें और कुकी कटर से काट लें।					
5. Select the menu & press start.		5. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
6. When beeps, place the cookies on tawa & place the tawa on low rack.. Press start.		6. बीप सुनाई देने पर कुकीज़ को तवे पर व्यवस्थित करके तवे को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।					

JUST 4 U

जस्ट फॉर यू

1. Baby Food (bb)
2. Cake (CA)
3. Sea Food (SF)

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bb1	Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked rice	50 g	75 g	100 g
				Moong daal	25 g	50 g	75 g
				Salt, jeera powder (optional)	As per taste		
				Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Water	3 cups	5 cups	6 cups
				Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put ghee, rice and daal. Keep it in microwave. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove and add water, salt, jeera powder and cover. Put this in microwave and press start. 3. When beeps, remove and add some water if required. Mix well and put this in microwave and press start.			
bb2	Fruit Dessert	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 kg		
				Apple, banana	200 g		
				Orange juice	2 tbsp		
				Sugar	2 tbsp		
				Method : 1. Put the peeled apple & banana pieces, orange juice & sugar in a MWS glass bowl. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove & mash well. Cover & press start.			
				विधि : 1. छिले हुए सेब के टुकड़े, केले के टुकड़े, सत्तरे का रस और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचलें। ढककर स्टार्ट दबाएं।			
bb3	Raggi Kheer	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg		
				Raggi powder	2 tbsp		
				Milk	1 cup		
				Sugar	As per taste		
				Ghee	1 tsp		
				Water	½ cup		
				Method : 1. Put Raggi powder and water in MWS glass bowl and keep in microwave. Select menu and press start. 2. When beeps, remove and add sugar, milk and ghee. Mix well. Put this in microwave and press start. 3. When beeps, remove it.			
				विधि : 1. रागी पाउडर और पानी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और चीनी, दूध और घी डालें। फिर इसको ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।			

Baby Food

बेबी फूड

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions		
bb4	Home made Cereal	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For		0.2 kg
				Rice		100 g
				Moong daal		100 g
				Salt, jeera powder, almonds (optional)		As per taste
				Ghee		2 tsp
				Groundnuts		2 tbsp
				Poha		2 tbsp
				Daliya		2 tbsp
			Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put all the ingredients except water. Keep it in microwave. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, remove and grind it in a mixer to a powder. You can store this mixture in a fridge. Take 2 tbsp of this powder, add water, salt, jeera powder and mix. Put this in microwave and press start. 3. When beeps, remove it.			
			विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर ओवन में रख दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मिक्शर में पीसकर पाउडर बना लें। इस मिश्रण को आप फ्रिज में भी रख सकते हैं। इस मिश्रण में से 2 tbsp पाउडर लें, पानी, नमक, जीरा पाउडर डाल कर मिला लें। ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।			
bb5	Apple Custard	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For		0.2 kg
				Apple		200 g
				Sugar		2 tbsp
			Method : 1. Mix all the ingredients in a MWS glass bowl. Select menu & press start. 2. When beeps, mix well & press start.			
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CA1	Walnut Cake	0.3 kg	Low rack & metal cake tin	For	0.3 kg		
				Maida	200 g		
				Powdered suger	100 g		
				Butter	75 g		
				Eggs	2 Nos.		
				Wallnut pieces	3 tbsp		
				Baking powder	1 tsp		
				Vanilla essence	1 tsp		
				Chopped dates	4 tbsp		
				Method : 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add dates to maida. Mix well. Add walnuts. Add maida mixed with dates to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased 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.		विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। एक बाउल में बूरा और मक्खन डाल कर अच्छी तरह फेंटें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा से अच्छी तरह फेंटें। मैदा में खजूर डालें। अच्छी तरह मिलाएं। वॉलनट डालें। इसमें खजूर के साथ मिला हुआ मैदा डालें। चम्मच से लगातार घलाते हुए दूध या पानी डालें। फिर इस मिश्रण को विकने केक टिन में डाल दें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, टिन को लो रैक के ऊपर रखें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को बाहर निकाल लें।	
CA2	Swiss Roll	0.2 kg	Low rack & metal cake tin	For	0.2 kg		
				Maida	100 g		
				Condensed milk	100 g		
				Butter	75 g		
				Soda bi carb	1/8 tsp		
				Baking powder	1/2 tsp		
				Vanilla Essence	1/2 tsp		
				Mix fruit jam	2 tbsp		
				Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tin and pour the batter on it. 2. Select menu, press start. When beeps, put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. Remove this cake on another butter paper and spread mix fruit jam over it. Roll it and cut slices.		विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर और सोडा को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और इत्र डालकर मिला लें। चम्मच से बराबर हिलाते हुए दूध या पानी डालें। टिन की पैदी में बटर पेपर रखें और उसके ऊपर मिश्रण को डाल दें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को लो रैक पर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को बाहर निकाल लें। इस केक को दूसरे बटर पेपर पर निकालकर उसके ऊपर मिश्रित फलों का जैम फैलाएं। लपेट कर स्लाइसिंग में काट लें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA3	Carrot Cake	0.3 kg	Low rack & metal cake tin	For	0.3 kg
				Maida	100 g
				Powdered suger	75 g
				Butter	75 g
				Eggs	2 Nos.
				Grated carrots	1 cup
				Baking powder	1 tsp
				Vanilla essence	1 tsp
				Chopped dates	2 tbsp
Method : 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add dates and carrot to maida. Mix well. Add maida mixed with dates and carrot to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin.				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छान लें। एक बाउल में बूरा और मक्खन को लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा से फेंट लें। खजूर और गाजर मैदा में डालकर अच्छी तरह मिलाएं। खजूर और गाजर मिली हुई मैदा को इसमें डालें। चम्मच के लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने केक टिन में डालें।	
2. Select menu, press start. When there is a beep put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.				2. मीन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इस टिन को लो रैक के ऊपर रखें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर टिन को बाहर निकाल लें।	
CA4	Chocolate Cake	0.3 kg	Low rack & metal cake tin	For	0.3 kg
				Maida	100 g
				Powdered sugar	80 g
				Butter	75 g
				Eggs	2 Nos.
				Chopped almonds	3 tbsp
				Baking powder	1 tsp
				Chocolate essence	1 tsp
				Coco powder	2 tbsp
Method : 1. Sieve maida, baking powder. Mix coco powder with ½ cup hot water. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add almonds to maida. Mix well. Add maida mixed with almonds to this. Mix it well. Add coco solution to it and again mix well. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin.				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छान लें। आधा कप गर्म पानी में कोको पाउडर को मिला लें। एक बाउल में बूरा और मक्खन को लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा अच्छी तरह फेंट लें। मैदा में बादाम डालकर मिलाएं। बादाम मिले इस मैदा को इसमें डालें। अच्छी तरह मिलाएं। कोको का विलयन इसमें डालकर अच्छी तरह मिलाएं। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने केक टिन में डालें।	
2. Select menu, press start. When there is a beep put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.				2. मीन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इस टिन को लो रैक के ऊपर रखें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर टिन को बाहर निकाल लें।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA5	Lamington Cake	0.2 kg	Low rack & metal cake tin & Microwave safe bowl	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Powdered suger	75 g
				Butter	75 g
				Eggs	1 No.
				Baking powder	1 tsp
				Vanilla essence	1 tsp
				For Lamington solution - Coco powder	2 tbbsp
				Water	2 cups
				Desiccated coconut	As required
Method : 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add maida to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. 2. Select menu, press start. When there is a beep put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. 3. In MWS bowl add water and coco powder and put in the microwave. Press start. When it gives a beep remove and cool. Cut the cake in to squares and dip the pieces in the coco solution on all sides. Roll these in the desiccated coconut and serve.				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। एक बाउल में बूरा और मक्खन को लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा से फेंट लें। मैदा को इसमें डालें। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण चिकने केक टिन में डाल दें। 2. मीन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को लो रैक के ऊपर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर टिन को बाहर निकाल लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी और कोको पाउडर डालकर माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रखें। स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। अब केक को वर्गाकार टुकड़ों में काट लें और टुकड़ों को कोको विलयन में चारों तरफ से डुबो लें। फिर इनको नारियल के बुरादे में लपेटकर परोसें।	

Cake

केक

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA6	Vanilla Cake	0.3 kg	Metal cake tin & Low rack	Maida	100 gm
				Butter	100 gm
				Powdered Sugar	100 gm
				Eggs	2 nos.
				Baking powder	1 tsp
				Vanilla essence	1 tsp
				Method : 1. Sieve maida with baking powder beat butter with sugar till light and fluffy. Add eggs, beat well add essence. Mix maida in it keep on adding milk and water till the tin is filled to the brim, grease the metal cake tin with butter and pour the cake mixture in it. 2. Select menu, press start. When there is a beep put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
विधि : 1. मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छानें। मक्खन को चीनी के साथ तब तक फेंटें जब तक वह हल्का और झागदार न हो जाए। अण्डा डालकर अच्छी तरह फेंटें और इत्र भी डाल दें। फिर इसमें मैदा मिलाएं और दूध तथा पानी तब तक डालते रहें जब तक टिन किनारे तक न भर जाए। मक्खन लगाकर मेटल केक टिन को चिकना करके उसमें केक मिश्रण को डाल दें। 2. मीन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को लो रैक के ऊपर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर टिन को बाहर निकाल लें।					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SF1	Roasted Prawns	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg		
				Prawns	300 g		
				Onions	2 Nos.		
				Tomato	1 No.		
				Oil	2 tbsp		
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per taste		
				Garam masala powder	1 tsp		
				Dhaniya and jeera powder	2 tsp		
				Coriander leaves	A few sprigs		
				Method : 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. 2. When beeps, remove and add prawn and tomato. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients and mix well. Press start. When beeps remove and garnish with coriander leaves.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और प्रॉन और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डाल दें और अच्छी तरह मिलाएं। बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं।	
SF2	Fish Cutlet	0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.3 kg		
				Fish fillet	300 g		
				Boiled potato	2 Nos.		
				Bread crumbs	1 cup		
				Oil	2 tbsp		
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per taste		
				Garam masala powder	1 tsp		
				Coriander leaves	A few sprigs		
				Method : 1. In a MWS bowl take fish fillet add 1 cup water. Select menu & press start. Mash the fish. 2. Add all the other ingredients except oil and mix well with boiled and mashed fish. Make cutlets and roll them in bread crumbs. Put them on multi cook tawa, put some oil around the cutlets. Keep this on high rack and press start. 3. When beeps, remove and turn them over. Press start. 4. When beeps, remove and garnish with coriander leaves.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में फिश फिलेट लेकर 1 कप पानी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। फिर मछली को मसल लें। 2. तेल को छोड़कर सभी सामग्री डाल दें और उबले हुए आलू तथा मसली हुई मछली के साथ मिला लें। कटलैट्स बनाकर उन्हें ब्रेड क्रम्ब्स में लपेट दें। उनको मल्टी कुक तवे पर रखें, कटलैट्स चारों तरफ थोड़ा तेल लगाएं, हाई रैक पर रख स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर उनको पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं।	

Sea Food

सी फूड

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF3	Crab Curry	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Crab pieces	250 g
				Ginger garlic paste	2 tbsp
				Water	1 cup
				Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Chopped onion	½ no.
				Coconut milk	2 tbsp
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select menu and press start. 2. When beeps, remove, mix well add crab and 1 cup water and press start. 3. When beeps, add coconut milk, salt, garam masala, dhania jeera powder, chilli powder, turmeric powder and press start. Mix well & serve hot with rice.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर अच्छी तरह मिलाएं। क्रेब और 1 कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर नारियल दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया जीरा पाउडर, मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और चावल के साथ गरम-गरम परोसें।	
SF4	Fish Masala	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Pomphret pieces	300 g
				Onions	2 Nos.
				Tomato	1 No.
				Oil	2 tbsp
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, saunf powder	As per taste
				Garam masala powder	1 tsp
				Dhaniya and jeer powder	2 tsp
				Coriander leaves	2 tbsp
				Method : 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. 2. When beeps, remove and add pomphret pieces and tomato. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients and 2 cups water and mix well. Press start. When beeps, remove and garnish with coriander leaves.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पोम्फ्रेट के टुकड़े और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री और दो कप पानी डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं।	

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF5	Kappa Ayala	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 kg
				Surmany fish	200 g
				Kappa pieces	1 no.
				Coconut milk	1 cup
				Coconut oil	2 tbsp
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, pepper powder	As per taste
				Onion	1 no.
				Dhaniya & jeera powder	As per taste
				Coriander leaves	A few
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil & chopped onion. Select menu & press start. 2. When beeps, remove & add chopped kappa & fish pieces. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients & press start. Garnish with coriander leaves & serve.	

Utility Corner

यूटीलिटी कॉर्नर

1. Utility Corner (UC)

2. Fermentation (FE)

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 MWS bowl, add vinegar & lemon juice in it. Select menu & press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ 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	Mircowave safe bowl	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।

Fermentation

फरमेंटेशन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE1	Yoghurt	0.3 kg	Low rack & Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Milk	300 ml
				Curd	2 tbsp
				Sugar	3 tbsp
				Pink food colour	1/4 tsp
				Strawberry essence	1/4 tsp
				Method : 1. Put lukewarm milk in MWS glass bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. 2. When it gives a beep put the bowl in lower rack. Press start. Remove and cool. Refrigerate it.	
FE2	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 ml
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Method : 1. In MWS glass bowl add milk. Select menu and press start. 2. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera. Press start. 3. When beeps, remove and strain and press in a muslin cloth.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दही, धनिया और जीरा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और निचोड़कर मसलिन के कपड़े में दबाएं।	
FE3	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1.2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
				Method : 1. In MWS glass bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. 2. Select menu and press start. When beeps, rest for 3 minutes. Now remove.	
FE3	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1.2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम लौंदा बना लें। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 3 मिनट तक रुकने के बाद बाहर निकाल दें।	

Fermentation

फरमेंटेशन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
FE4	Pizza base	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg		
				Maida	200 g		
				Yeast	1 tbsp		
				Salt	1/2 tsp		
				Sugar	1 tsp		
				Water	As required		
				Method : 1. In a bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Keep for half hour. Roll a roti, prick with a fork and rest for 5 mins. Select menu and press start.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालकर मुलायम लौदा बना लें और आधा घंटे के लिए रख छोड़ें। रोटी बेलकर काँटे से छेद दें और 5 मिनट तक रखा रहने दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।	
				2. When beeps, keep the pizza base on tawa & on low rack. Press start. Remove when it gives a beep.		2. बीप सुनाई देने पर पीजा बेस को तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।	

Body Care

बॉडी केअर

1. Body Care (bC)

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions	
bC1	Lip Gloss	Microwave Safe Glass Bowl	Alovera gel	100 ml
			Rose water	1/2 cup
			Almond oil	1/4 cup
			Method : 1. In MWS bowl add all the ingredients. Mix well. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and mix well. Again put in microwave. Press start. Remove when it gives a beep. Store it in a clean glass bottle. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन के अन्दर रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और साफ-सुथरी कोंच की बोतल में रख दें।	
bC2	Body Massage Oil	Microwave Safe Glass Bowl	Garlic	10 pods
			Ajwain	1/2 tsp
			Cloves	2-3 Nos.
			Almonds	3-4 Nos.
			Mustard oil	1 cup
			Method : 1. In MWS bowl put all the ingredients. Select menu and press start. Remove when it gives a beep. Keep it for 2 hours. Strain and store in a glass jar. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्री डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दो घंटे तक रखा रहने दें। निचोड़कर कोंच के जार में रख दें।	
bC3	Hair Oil	Microwave Safe Glass Bowl	Coconut oil	200 ml
			Amla	100 gms
			Jasmin flowers	5-6 Nos.
			Hibiscus flowers	3-4 Nos.
			Bhahmi leaves	1/2 cup
			Method : 1. In MWS bowl put all the ingredients. Select menu and press start. Remove when it gives a beep. Keep it for 2 hours. Strain and store in a glass jar. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्री लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दो घंटे तक रखा रहने दें। निचोड़कर कोंच के जार में रख दें।	

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश - ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

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।

- 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 ना 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 बजाएँ 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 पकाते 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, आउटर कैबिनेट, रीयर कैबिनेट, अवन कॅविटी, अॅसेसरीज 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

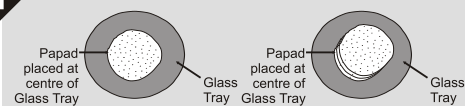
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC-8082PRR
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	530 mm(W) X 322 mm(H) X 530 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill/ग्रिल	1250 Watts
Combination/कॉम्बिनेशन	2650 Watts
Convection/कन्वेक्शन	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:

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

To Cook Multiple Papads :

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

Crispy Papad :

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

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

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

1. मुने हुए पापड़

विधि

पापड़ :

1. ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।
2. माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने का समय निर्धारित करें।
3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेंड तक रखा रहने दें।

अधिक पापड़ पकाने के लिए :

*बहुत सारे पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।

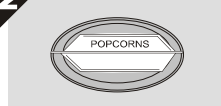
क्रिस्पी पापड़ :

1. पापड़ रखने से पहले क्विक स्टार्ट दबाएं।
2. पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
3. बीप के बाद, ग्लास ट्रे के बीच में पापड़ रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।

***नोट :** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है -

- a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
- b. सइस्तेमाल किये गए पापड़ की मात्रा के अनुसार।

2



2. **POP CORN :** Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Quick Start to set 3-4 minutes. Remove the bag after 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। मुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएं।

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

