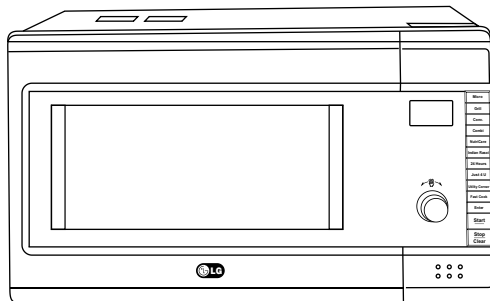




Owner's Manual

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

MC-8089TLR

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानियां	3-4
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	5-6
Control Panel / कन्ट्रोल पैनल	7
Child Lock / चाइल्ड लॉक	8
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग	9
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर	10
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	11
Combination Cooking (Grill) / कॉम्बीनेशन कुकिंग (ग्रिल)	12
Combination Cooking (Convection) / कॉम्बीनेशन कुकिंग (कन्वैक्शन)	13
Convection Cooking / कन्वैक्शन कुकिंग	14-15
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	16
Nutri Care (Steam Cook, Health Plus, Soups, Continental) /	17-28
न्यूट्री केअर (स्टीम कुक, हेल्थ प्लस, सूप, कॉन्टीनेन्टल)	
Indian Rasoi (Indian Cuisine, Tandoor Se, Sweet Corner, Chatpat Corner) /	29-39
इंडियन रसोई (भारतीय व्यंजन, तन्दूर से, स्वीट कॉर्नर, चटपट कॉर्नर)	
24 Hours (Breakfast, Snacks, Child Favourite, Bakery) /	40-52
24 आवर्स (ब्रेकफास्ट, स्नैक्स, बच्चों की मनपसन्द, बेकरी)	
Just 4 U (Baby Food, Cake, Sea Food) / जस्ट फॉर यू (बेबी फूड, केक, सी फूड)	53-60
Utility Corner (Utility Corner, Fermentation, Body Care) /	61-66
यूटीलिटी कॉर्नर (सुविधा कॉर्नर, फरमेन्टेशन, बॉडी केअर)	
FAST / फास्ट	67-68
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	69-70
Technical Specifications / Two recipes for starter /	71
टैक्नीकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	

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 । नही 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 रखे 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 रखे 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 नही 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 रखे, उसे घुमाया हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख ले ।
- 5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./ प्रयोग के बाद अवन की अन्दरोंनी सतह साफ करें ।
- 6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर रैस्ट के बिना प्रयोग ना करें जिससे स्पाकिंग हो सकती है ।

Warning/ चेतावनी

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

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

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 मैग्नेट्रॉन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रॉन नली में दी जाती है तो वे सूक्ष्म तरंग ऊर्जा को पैदा करती हैं ।

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

यह 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 ।

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

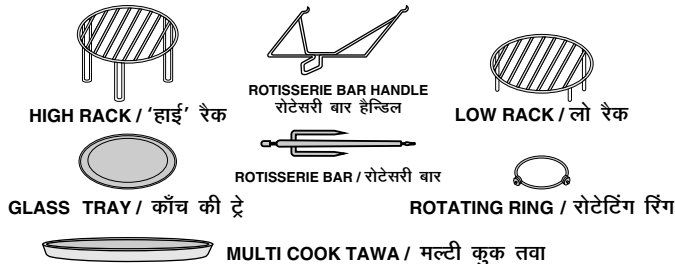
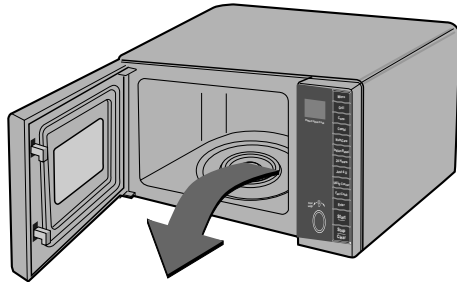
निचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं की आपका अवन सही चल रहा है या नहीं। आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे हैं इसके उपर आप ध्यान दें। आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकालें। ये आप निर्धारित करें की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

Unpacking & Installing खोलना और स्थापित करना

1

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

अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



Note : Accessories shown above are as per model specific.

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

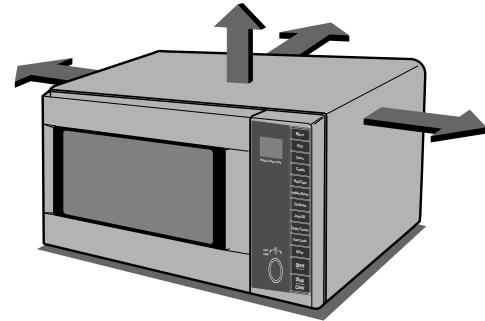
2

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

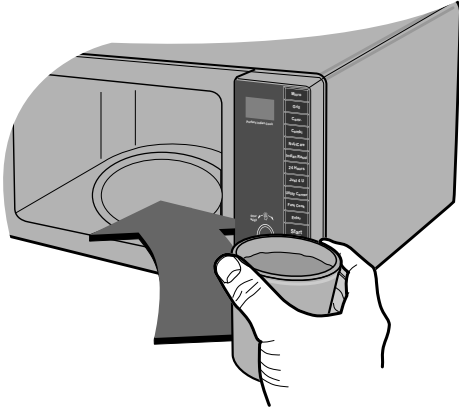
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं हैं।

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 दे । इस बात का ध्यान रखे 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 ले और फिर वापस उसे उसमे लगाये ।

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 ले उसे काँच की तरतरी पर बरते पर तंदूर की दरवाजा बन्द कर । अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार मे तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखे ।



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 दे और ३० सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बताये की दबायेंगे तो एक आवाज सुनेगे और आपका तंदूर अपने आप काम करना शुरु कर देगा ।



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

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

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 शुरु हो जायेंगे जब यह ० तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी । तंदूर का दरवाजा खोले और पानी का तापमान जाँच ले । अगर आपका तंदूर काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा । सावधानी बरते जब आप उस पात्र को हटा रहे हो वह शायद गर्म हो सकता है ।

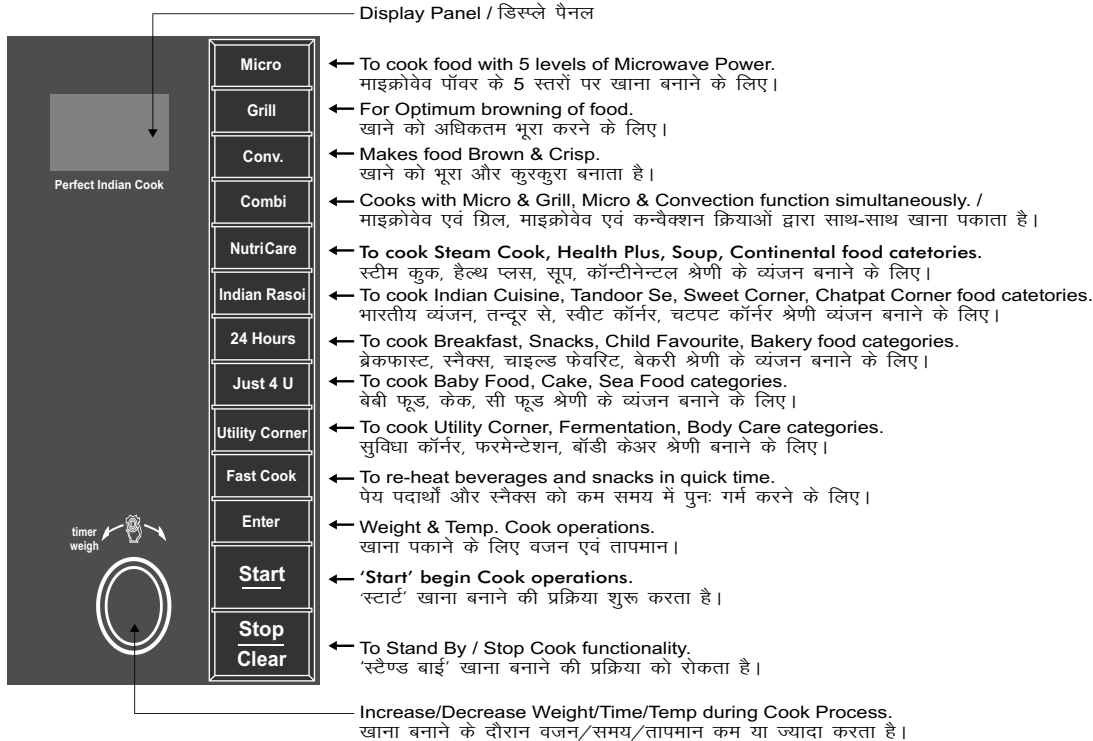


YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका तंदूर अब स्थापित हो गया है ।

Control Panel

कन्ट्रोल पैनल



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 "**CHILD LOCKED**" scroll message appears on the display and BEEP sounds.

Stop/Clear बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "**CHILD LOCKED**" सन्देश न दर्शाये और 'बीप' न सुनाई दे।

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

"**CHILD LOCKED**" scroll message appears on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.

पैनल पर "**CHILD LOCKED**" सन्देश दर्शाएगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।

To cancel **CHILD LOCK** press and hold **Stop/Clear** until "**CHILD LOCKED**" scroll message disappears. You will hear BEEP when it's released.

चाइल्ड लॉक को खोलने के लिये **Stop/Clear** तब तक दबा कर रखें जब तक "**CHILD LOCKED**" अदृश्य न हो जाये और बीप सुनाई न दे। आपका सुरक्षा ताला अब खुल गया है।

Stop
Clear

Stop
Clear



CHILD LOCKED

Stop
Clear

Micro Power Cooking

माइक्रो पावर कुकिंग



Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the MICRO key will select a different power level.

आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं। उच्चतम पावर स्तर का चुनाव स्वतः ही हो जाता है, परन्तु बार-बार 'माइक्रो' बटन दबा कर विभिन्न पावर स्तरों का चुनाव किया जा सकता है।

Press **Stop/Clear**. / **Stop/Clear** दबाएं।



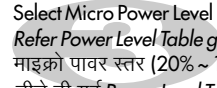
Stop
Clear

Press **Micro**.
Press **Micro** दबाएं।

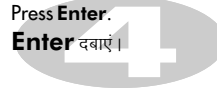


Micro

Select Micro Power Level (20% ~ 100%)
Refer Power Level Table given below.
माइक्रो पावर स्तर (20% ~ 100%) चुनें।
नीचे दी गई Power Level Table देखें।

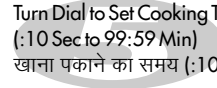


Press **Enter**.
Enter दबाएं।



Enter

Turn Dial to Set Cooking Time
(:10 Sec to 99:59 Min)
खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।



Press **Start**.
Start दबाएं।



Start

Micro Power Level

माइक्रो पावर स्तर

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

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

POWER LEVEL पावर स्तर	USE प्रयोग	POWER LEVEL (%) पावर स्तर (%)	POWER OUTPUT पावर मात्रा
HIGH उच्चतम	* Boil Water / पानी उबालना * Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना * Cook tender cuts of meat / माँस के नरम 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 model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.

इस मशीन में 'क्वार्ट्ज ग्रिल' का प्रयोग किया गया है जिसे पहले से गर्म करने की कोई आवश्यकता नहीं होती।

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

यह ग्रिल आपके खाद्य पदार्थों को शीघ्र भूरा व कुरकुरा कर देगी।

The grill rack can be used in two positions - high or low, depending on food type and size.

ग्रिल रैक आप दो स्थितियों में प्रयोग कर सकते हैं - लो या हाई। इसका चयन खाद्य पदार्थों के आकार-प्रकार पर निर्भर करेगा।

The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग करते समय ग्रिल रैक (हाई) अवश्य प्रयोग करें।



Press **Stop/Clear.** / **Stop/Clear** दबाएं।



Stop
Clear

Press **Grill.**
Grill दबायें।



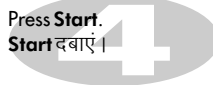
Grill

Turn Dial to Set Cooking Time
(:10 Sec to 99:59 Min).

खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।



Press **Start.**
Start दबाएं।



Start

Combination Cooking

कॉम्बिनेशन कुकिंग

1. GRILL COMBINATION / ग्रिल कॉम्बिनेशन



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

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

You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode. आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% व 60%) चुन सकते हैं।

Press **Stop/Clear.** / **Stop/Clear** दबाएं।

Press **Combi.** / **Combi** दबाएं।

Stop
Clear

Combi

Turn Dial to select Combi mode (**Grill Combi** / Conv. Combi).

कॉम्बी मोड (**ग्रिल कॉम्बी** / कन्वैक्शन कॉम्बी) चुनने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Enter.** / **Enter** दबाएं।



Enter

Turn Dial to select Micro Power Level (20% ~ 60%).

माइक्रो पावर स्तर (20% ~ 60%) चुनने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Enter.** / **Enter** दबाएं।



Enter

Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min).

खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Start.** / **Start** दबाएं।



Start

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

2. CONVECTION COMBINATION / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन



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

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

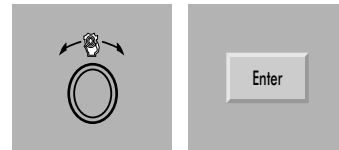
Press **Stop/Clear**. / **Stop/Clear** दबाएं।

Press **Combi**. / **Combi** दबाएं।



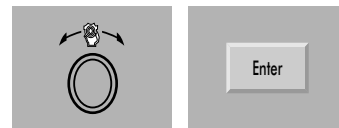
Turn Dial to select Combi mode (Grill Combi / **Conv. Combi**).
कॉम्बी मोड (ग्रिल कॉम्बी / **कन्वेक्शन कॉम्बी**) चुनने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Enter**. / **Enter** दबाएं।



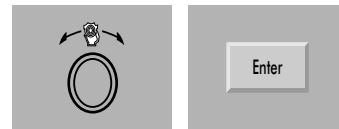
Turn Dial to select Micro Power Level (20% ~ 60%).
माइक्रो पावर स्तर (20% ~ 60%) चुनने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Enter**. / **Enter** दबाएं।



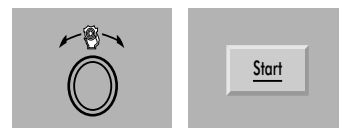
Turn Dial to Set Temperature (100°C to 250°C).
तापमान (100°C to 250°C) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Start**. / **Start** दबाएं।



Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min).
खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।

Press **Start**. / **Start** दबाएं।



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).

कन्वैक्शन अवन में तापमान सीमा 40°C और 100°C~250°C है (180°C स्वतः सेट है जब कन्वैक्शन सेट करते हैं)।

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

आपका अवन निश्चित तापमान पर पहुँचने में कुछ मिनट लेगा। जब यह निश्चित तापमान पर पहुँचेगा तो बीप बजेगी और आपको पता लगेगा कि अवन में सही तापमान है। अब आप अवन में भोजन रखिए और पकाना शुरू कीजिए।

Press **Stop/Clear.** / **Stop/Clear** दबाएं।



Stop
Clear

Press **Conv.** / **Conv.** दबाएं।



Conv.

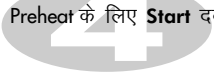
Turn Dial to Set Temperature (40°C to 250°C).

तापमान (40°C to 250°C) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।



Press **Start** to Preheat.

Preheat के लिए **Start** दबाएं।



Start

Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग

2. To cook/ खाना पकाने के लिए



Note: The Microwave oven is programmed to maintain the temperature up to 30 minutes after the desired temperature is reached. If door is not opened during the 30 minutes interval, the oven will end the preheat mode and cooling process will start for product safety.

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

यदि आप कोई तापमान नहीं चुनते तो अवन स्वतः ही 180°C चुनेगा। पकाने का तापमान डायल घुमाकर बदला जा सकता है।

The convection rack (low rack) must be used during convection cooking.

कन्वैक्शन रैक का प्रयोग कन्वैक्शन कुकिंग के समय अवश्य करें।

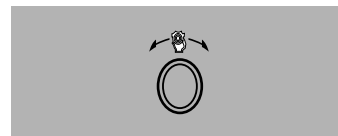


Press **Stop/Clear.** / **Stop/Clear** दबाएं।

Press **Conv.** / **Conv.** दबाएं।



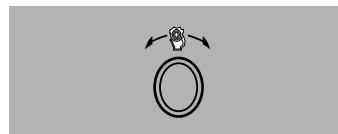
Turn Dial to Set Temperature (40°C to 250°C).
तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।



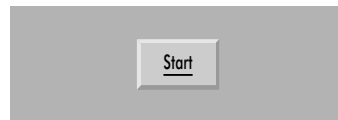
Press Enter for Convection Cooking Time.
कन्वैक्शन कुकिंग टाइम के लिए Enter दबायें।



Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min).
खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।



Press **Start.** / **Start** दबाएं।



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (**Nutri Care, Indian Rasoi, 24 Hrs, Just 4 U, Utility Corner & Fast**) in your Microwave.

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

COOK MODE	Nutri Care	Indian Rasoi	24 Hrs	Just 4 U	Utility Corner	FAST
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 FAST key & heating starts within 30 seconds.
STEP-3	Turn DIAL to select any of St, HP, So, Co food category (1 to 6)	Turn DIAL to select any of IC, tS, SC, CC food category (1 to 6)	Turn DIAL to select any of bF, Sn, CF, bA food category (1 to 6)	Turn DIAL to select any of bb, CA, SF food category (1 to 5)	Turn DIAL to select any of UC (1~5), FE (1~4), bC (1~5) food category	For Increase of Time (at interval of 30 seconds). Keep pressing it repeatedly.
STEP-4	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	
STEP-6	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	

COOK MODE	Nutri Care	Indian Rasoi	24 Hrs	Just 4 U	Utility Corner	FAST
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	FAST बटन दबाएं और 30 सेकंड में गर्म होना आरम्भ जाता है।
STEP-3	St, HP, So, Co श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं। (1 to 6)	IC, tS, SC, CC श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं। (1 to 6)	bF, Sn, CF, bA श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं। (1 to 6)	bb, CA, SF श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं। (1 to 5)	UC (1~5), FE (1~4), bC (1~5) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं। (1 to 5)	(30 सेकंड के अन्तराल पर) समय में वृद्धि करने के लिए इसे बराबर दबाए रखें।
STEP-4	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	
STEP-6	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 दायी 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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
St-1	Kheema Ball	0.1 ~ 0.3 kg	Glass Flat Dish & 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 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 डिश में रखें और इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।				
St-2	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	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 MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Place the bowl in Idli Steamer. Select menu and weight, press start.				
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें और बाउल को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।				
St-3	Shakarkandi	0.2 ~ 0.5 kg	Idli Steamer*	Shakarkandi	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Salt & Chat Masala	As per your taste			
				Method : 1. Keep peeled off Shakarkandi in Steamer. Select menu and weight. Press start. After steaming sprinkle some salt and chat masala and serve.				
				विधि : 1. छिली हुई शकरकंदी को स्टीमर में रखें और मीनू तथा वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं। पक जाने के बाद थोड़ा नमक और चाट मसाला छिड़क कर परोसें।				

* Provided in Starter Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions				
St-4	Methi Muthiya	0.1 ~ 0.3 kg	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 रोल्स को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।			
St-5	Rajmah	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & 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. Mix well, keep in steamer. Select menu and weight. Press start.			
St-6	Momos	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Ready to steam momos	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Method : 1. Keep Momos in Steamer. Select menu and weight. Press start. After cooking serve hot with chatney.			

* Provided in Starter Kit.

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions				
HP-1	Kala Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Soaked Kala Chana	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	100 ml	200 ml	250 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania	As per your taste		
				Method : 1. Soak Chana for 4 hours, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with 100 ml water, cover it. 2. Select black Chana menu and adjust weight and press start to cook. 3. When beep, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl take Chana, add oil, Chapped onion, Chat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook, serve hot. 4. When beep, add little hot water and mix well. Press Start.			
				विधि : 1. चने को 4 घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने 100 ग्राम पानी के साथ लें और ढक दें। 2. काले चने का मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. इसमें से पानी निकालकर माइक्रोवेव सेफ बाउल में लें और तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें। 4. बीप सुनाई देने पर थोड़ा सा गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
HP-2	Karela Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl	Chopped Karela	0.3 kg		
				Oil	2 tbsp		
				Water	As required		
				Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tepering		
				Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste		
Grated Coconut & Hara Dhania				For garnishing			
				Method : 1. In a Microwave Safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing & Haldi, select menu and press start. 2. When beep add Chopped Karela. Press start to continue cooking. 3. When beep add some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder. 4. Press start, stand for five minutes after cook ends. 5. Garnish with Coconut & Dhania, Serve Hot			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला डालें और पकना जारी रखने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया-जीरा पाउडर डालें। 4. स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद पाँच मिनट तक रुकें रहें। 5. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।			

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP-5	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder	To marinate as per your taste		
				Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required		
				Method : 1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour. 2. Select menu, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start. 3. When beep, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. 4. Press Start and after cooking, give stand time for five minutes.			
				विधि : 1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें। 2. मीनू चुनें और वजन के अनुसार माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। 4. स्टार्ट दबाएं और पकने के बाद पाँच मिनट तक रुके रहें।			
HP-6	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Grated Ghiya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Salt	To taste		
				Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli	As per your taste		
				Method : 1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, water and salt. Select menu and press start to cook. 2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served Chilled.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया, पानी और नमक लें। मीनू चुनें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																
So-1	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For 1 Sweet Corn Soup <table><tr><td>Sweet Corn</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Corn flour</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, Sugar and Kali Mirch, Chopped Onion and Green Chilli</td><td>As per your taste</td></tr></table> Method : 1. Grind sweet corn with some water and put in MWS Glass Bowl. Select menu & weight. Press start. 2. In another bowl put oil, green chilli and onion & press start. 3. Add corn mixture in it. Mix cornflour with 1/2 cup water and mix with it. Add some water, salt, sugar, kali mirch and press start.		Sweet Corn	0.2 kg	Water	1 cup	Oil	1 tbsp	Corn flour	1 tbsp	Salt, Sugar and Kali Mirch, Chopped Onion and Green Chilli	As per your taste	विधि : 1. स्वीट कॉर्न को कुछ पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं। 2. एक दूसरे बाउल में तेल, हरी मिर्च और प्याज डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. फिर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें। थोड़ा पानी, नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।				
				Sweet Corn	0.2 kg															
Water	1 cup																			
Oil	1 tbsp																			
Corn flour	1 tbsp																			
Salt, Sugar and Kali Mirch, Chopped Onion and Green Chilli	As per your taste																			
So-2	Mushroom Soup	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For 2 Mushroom Soup <table><tr><td>Mushroom</td><td>100 gms</td></tr><tr><td>Potato</td><td>1 No.</td></tr><tr><td>Cabbage</td><td>50 gms</td></tr><tr><td>Onion</td><td>1 small</td></tr><tr><td>Tomato</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, Sugar, Pepper (Black)</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr></table> Method : From Stock (Boiled Vegetables) 1. In MWS glass bowl put potato in small pieces, chopped cabbage and onion and put it in Microwave with addition of 2 cup of water. Then select menu and press start. 2. When beep, take the bowl out and grind the stock. After grinding the stock, strain the whole stock and add water as per your requirement. Now, put the bowl with this Stock, at a side. 3. Now, take another bowl, add oil, chopped mushroom and put in Microwave and press start 4. When beep, add stock (from the above said bowl) into this Bowl then add salt, black pepper and sugar as per as your taste. And 2 tbsp tomato sauce and press start. Serve hot garnish with grated cheese.		Mushroom	100 gms	Potato	1 No.	Cabbage	50 gms	Onion	1 small	Tomato	2 tbsp	Salt, Sugar, Pepper (Black)	As per your taste	Oil	2 tbsp	विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से 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 और बाउल को स्टॉक सहित अलग रख दें। 3. अब एक दूसरे बाउल में तेल, कटे हुए मशरूम डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप आने पर, उपरोक्त बाउल से स्टॉक को इस बाउल में डालें और फिर नमक, काली मिर्च और स्वादानुसार चीनी और टमाटर की सॉस डालकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें और कसे हुए चीज से सजाएं।
				Mushroom	100 gms															
Potato	1 No.																			
Cabbage	50 gms																			
Onion	1 small																			
Tomato	2 tbsp																			
Salt, Sugar, Pepper (Black)	As per your taste																			
Oil	2 tbsp																			

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
So-3	Tomato Soup	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For 2 Tomato Soup			
				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	2 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 2 cup of water. After that put the MWS bowl in Microwave. Select the menu and then press start.		1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, अदरक, लहसुन और गाजर दो कप पानी के साथ डालें। फिर उस बाउल को ओवन में रखकर मीनू और वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं।					
2. When, 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 bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per your taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water and add the grinded stock.		3. दूसरे बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाई जाती है और पिसे हुए स्टॉक (उबली हुई सामग्री) को डालें।					
4. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.		4. गर्म-गर्म परोसें और ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाएं।					
So-4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For 2 Chicken Soup			
				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 cup		
				Method : 1. In MWS glass bowl add oil, chicken in small pieces, giner paste, garlic paste and water. Put the glass bowl in microwave. Select the menu and press start.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, चिकन के छोटे-छोट टुकड़े, अदरक, लहसुन की पेस्ट एवं पानी डालें। अब इस बाउल को ओवन में रखें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So-5	Chicken Tortilla Soup	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Chicken pieces (Boneless)	200 gms
				Ginger Garlic paste	1 tsp
				Water	4 cups
				Salt, Pepper Powder, Green Chillies	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				Tortilla pieces	10-15 Nos.
				Method : 1. In MWO bowl put water and chicken pieces. 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 ginger garlic paste. Press start. When it gives a beep add Chicken stalk, salt, pepper powder, green chilli and 1 cup water. Press start. Serve with tortilla pieces.	
So-6	Wonton Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	100 gms each
				Ginger paste	1 tsp
				Garlic paste	1 tsp
				Spinach in pieces	10 leaves
				Oil	2 tbsp
				Salt, Sugar, Pepper Powder	As per your taste
				Water	2 cup
				Ready Wonton	6-7 pcs
				Method : 1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger, garlic paste. Select menu & press start. When beep, add salt, pepper, sugar & water as per your requirement and put in Microwave and press start. 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.	
				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। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दूसरे बाउल में तेल और अदरक लहसुन पेस्ट डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर चिकन के टुकड़े, नमक, मिर्च पाउडर, हरी मिर्च और एक कप पानी डालें और स्टार्ट दबाएं। टॉरटिला के टुकड़ों के साथ परोसें।	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक-लहसुन की पेस्ट डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर नमक, मिर्च, चीनी और आवश्यकतानुसार पानी डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। वॉन्टन कैसे बनाएं : मैदा 1 कप, नमक 1 चुटकी, तेल 1 चमचा विधि : बाउल में सभी सामग्री लेकर मिलाएं और तेज गर्म पानी के साथ रूँध कर लोई बनाने लें। बाउल को ढककर 10-15 मिनट के लिए रख दें। भरावन के लिए : बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च जो लम्बे टुकड़ों में कटी हों। विधि : भरावन तैयार करने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। वॉन्टन से छोटी छोटी पुरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनके बीच में रखें और फिर पुरियों को ढककर दबाएं।	

Continental Menu

कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co-1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass flat dish & High Rack	Penne Pasta	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Chopped Palak leaves	50 gm	75 gm	100 gm
				Hot Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Cream	½ cup	1 cup	1½ cup
				Grated Cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Nutmeg Powder	1 pinch		
				Oregano	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
				Salt & Pepper	As per your taste		
				Method : 1. In MWS bowl take pasta with hot water. Select menu & weight press start. 2. Drain water from pasta. In MWS bowl add butter, Onion, garlic & Palak, mix well pres start. 3. Add cream, cheese, nutmeg powder, oregano, salt & pepper and boiled pasta add some hot water, mix well & sprinkle grated cheese keep the vessel on high rack press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पस्ता गर्म पानी के साथ लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. पस्ता का पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. क्रीम, चीज, मूंगफली पाउडर, ऑरिगनो, नमक, मिर्च और उबला हुआ पस्ता डालें, थोड़ा गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज छिड़कें। बर्तन को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।			
Co-2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	Mix Vegetables - Gajar, Cauliflower, French Beans (cut into small pieces), Sweet Corns, Green peas etc.	0.2 kg		
				Maida	2 tbsp		
				Butter	2 tsp		
				Milk	2 cup		
				Hot Water	½ cup		
				Grated Cheese	4 tbsp		
				Salt, Sugar & Pepper	As per your taste		
				Method : 1. In MWS bowl take butter, vegetable & maida, mix well, select menu & weight press start. 2. When beep add milk, hot water, salt, sugar & pepper, mix well & press start. 3. When beep mix well and spread grated cheese on it and press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, सब्जियां और मैदा डालें, अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर दूध, गर्म पानी, नमक, चीनी और मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।			

Continental Menu

कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co-3	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Macaroni	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Hot Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Spring Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Mushrooms Chopped	3 Nos.	4 Nos.	5 Nos.
				Tomato Sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Chilli Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per your taste		
				Method : 1. In MWS bowl take Macaroni with hot water. Select menu & weight press start. 2. Drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well & press start.			
Co-4	Baked Mushrooms	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mushrooms	50 gm	100 gm	150 gm
				White Sauce	50 gm	100 gm	150 gm
				Cheese (grated), Salt, Kali Mirch			
				Butter	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Method : 1. In MWS glass flat dish put all the ingredients except cheese, mix well. Select menu & weight, press start. 2. When beep keep high rack in the oven. Spread grated cheese on the top of the mixture. Place the dish on the rack. Press Start.			

Continental Menu

कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Co-5	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Low Rack	Lasaneya Sheets (cooked)	150 gm
				White Sauce	1 cup
				Pizza Sauce	½ cup
				Mix Vegetables (boiled) - Egg plant, Zukini, Broccoli, Mushrooms, Sweet Corns etc.	2 cups
				Oil	2 tbsp
				Oregano, Salt & Black Pepper	As per your taste
				Grated Cheese	4 tbsp
				Method : 1. Except Lasagne sheets and cheese mix all the ingredients in MWS glass bowl. Select menu & press start. 2. When beep, in MWS flat glass dish arrange lasagna sheet in the bottom. Then spread vegetable mixture on it again keep another lasagna sheet on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Spread grated cheese on the top and press start. 3. When beep, keep low rack in the oven and place the dish on the rack and press start.	
				विधि : 1. लासाने शीट्स और चीज को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में लासाने शीट फैलाएं। फिर उसके ऊपर सब्जियों का मिश्रण फैलाएं। दुबारा उसके ऊपर दूसरी लासाने शीट फैलाएं। इसी प्रकार लासाने शीट्स और सब्जियों की और परतें लगाएं। सबसे ऊपर कसा हुआ चीज फैलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर लो रैक को ओवन में रखकर उसके ऊपर डिश को रखें और स्टार्ट दबाएं।	
Co-6	Potato dumpling	0.3 kg	Idli Stand	Maida	3-4 tbsp
				Boiled and grated potato	100 gms
				Grated paneer	75 gms
				Salt, Pepper, Nutmeg powder	As per your taste
				Finely chopped spinach	1 cup
				Butter & finely chopped garlic	1 tbsp each
				Pizza sauce	4 tbsp
				Grated Cheese	3 tbsp
				Method : 1. Mix all the ingredients for dumpling together and make a dough. Make 10-12 balls. 2. Keep the balls in MWS idli stand and keep it in microwave. Select menu & press start. When there is a beep, remove. In MWS glass bowl put butter and other ingredients and the dumpling and put it in microwave. Press start. Remove when it gives a beep.	
				विधि : 1. पकौड़ी बनाने के लिए सभी सामग्री को एक साथ मिला लें और लोई तैयार कर लें। फिर उससे 10-12 छोटे छोटे गोले बना लें। 2. गोलों को माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड में रखकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। बाउल में मक्खन और अन्य सभी सामग्रियाँ और पकौड़ियों को लेकर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	

INDIAN RASOI

इंडियन रसोई

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

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-1	Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Oil	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
				Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage	100 gm	200 gm	300 gm
				Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste
				Corn Flour	1 tsp	2 tsp As per your taste	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	1 pinch	1 pinch
Method : 1. In a MW safe 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 एडिष्क वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं। 3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।			
IC-2	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar		To taste	
				Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dalchini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables and soaked rice select menu and press Start. 2. When beep add water & salt mix well cover it press start, stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-3	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Onion Paste	3 tbsp	5 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 Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start. 2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.			
IC-4	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe bowl	Dal (soaked for 1 hour)		0.2 kg	
				Water		300 ml	
				Oil		2 tbsp	
				Rai, 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 beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, select menu & start 4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice select menu & 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, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया-जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) नींबू रस डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-5	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl				
				Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)		0.2 kg	
				Oil		2 tbsp	
				Onion chopped		1 medium	
				Tomato chopped		1 medium	
				Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin		1 cup	
				Boiled Water		4 cup	
				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 beep, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start. 3. When beep, 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, होंग, 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, सौंभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।			
IC-6	Chilli Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl				
				Boneless Chicken	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Shimla Mirch	½ no.	1 no.	1 no.
				Chilli Sauce	½ tbsp	½ tbsp	¾ tbsp
				Soya Sauce	½ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
				Vinegar	½ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
				Salt, Sugar & Kali Mirch	As per your taste		
Method : 1. In Microwave Safe Bowl take oil, bone less chicken pieces, chopped ginger garlic, soya sauce & cover it, select menu and press start. 2. When beeps add chopped onion, chopped capsicum, chopped green chilli, vinegar, salt, sugar, kali mirch and 2 tsp cornflour dissolved with 1/4 cup cold water place it in Microwave without cover and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बोनलैस चिकन के टुकड़े, कटी हुई अदरक, लहसुन, सोया सॉस रखकर ढक दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, हरी मिर्च एवं सिरका, नमक, काली मिर्च और एक चौथाई ठंडे पानी में घुला हुआ मक्का का आटा डालें। इसको बिना ढके ऑवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS-1	Paneer Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Metal Tray				
				Paneer	100 gm	200 gm	300 gm
				For Marinade			
				Hung Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger-Garlic Paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
				Salt, Red Chilli pd. Garam Masala	To taste	To taste	To taste
				Lemon Juice	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Red Colour (edible)	1 pinch	1 pinch	1 pinch
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Method : 1. Mix all the ingredients of marinade thoroughly. 2. Add paneer pieces into it and keep for 1/2 hr. in refrigerator. 3. Keep the pieces in metal tray on high rack, apply little oil on it. 4. Press Start by selecting the desired weight. 5. Turn the pieces when there is beep and press start.			
विधि : 1. मैरीनेट करने वाली सभी चीजों को अच्छी तरह से मिला लें। 2. फिर उसमें पनीर के टुकड़ों को डालें और 1/2 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। 3. उसके बाद उन टुकड़ों को हाई रैक पर मेटल ट्रे में रखें और थोड़ा सा तेल लगा दें। 4. एक्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर टुकड़ों को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।							
tS-2	Veg Kabab	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Metal Tray				
				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 metal tray on high rack place kababs on it select menu & 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. मेटल ट्रे हाई रैक पर रखें, उस पर कबाब रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें। 3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।							

Tandoor Se

तन्दूर से

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS-5	Mutton Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl, Metal Tray & High Rack	Mutton boneless pieces	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				For marinate hung curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste		
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Eatable Red Colour		A pinch	
Method : 1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd, salt, lemon juice, garam masala, chat masala & red chilli powder and keep this mixture in Refrigerator for one hour. 2. In Microwave Safe Bowl take this mixture. Select menu & press start to cook. 3. When beep, arrange the cooked mutton pieces (without gravy) on greased metal tray. Apply some oil on each mutton piece. Keep the metal tray on high rack. Press start. 4. When beep turn the pieces and press start. Serve with nan or roti.				विधि : 1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अदरक लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गर्म मसाला, चाट मसाला तथा लाल मिर्च पाउडर के साथ अच्छी तरह मिला लें और इस मिश्रण को एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. फिर इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों (बिना तरी) को तेल लगे मेटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा सा तेल लगाएं। फिर मेटल ट्रे को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।			
tS-6	Tandoori Sabzi	0.2 kg	Microwave safe glass bowl + High rack + Metal tray	Mix Vegetables - Bhindi, Cauliflower, Brinjals, Mushrooms, Potato, Paneer cubes	0.2 kg (cut into medium size pieces)		
				Onion Paste	1 cup		
				Ginger-Garlic Paste	1 tsp		
				Tomato Puree	1/2 cup		
				Red Chilli powder, Haldi, Garam Masala, Salt	As per your taste		
				Oil	3~4 tbsp		
				Hara Dhania	For garnishing		
Method : 1. In Microwave Safe Glass Bowl take oil, onion paste & ginger garlic paste select menu and press start. 2. When beep add vegetables, red chili powder, haldi, garam masala, chat masala salt, and Tamoto puree, mix well & press start. 3. When beep, transfer this mixture to metal tray, spread evenly on tawa. keep tawa on high rack & press start serve hot with tandoori nan.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक-लहसुन की पेस्ट लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर इस मिश्रण को 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 गर्म-गर्म परोसें।			

Sweets Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-1	Suji ka Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Ghee	2 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Water	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder	As per your taste		
				Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take Suji, add ghee mix it together select menu & press start. 2. When beep stir it and press start. 3. Add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसको हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
SC-2	Besan Laddu	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Ghee	3 tbsp	7 tbsp	7 tbsp
				Powder Sugar	50 gm	100 gm	150 gm
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take Besan and ghee. Select menu and press start. 2. When beep. Stir it press start. 3. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a laddoo.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन और घी लें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और लड्डू बनाएं।			
SC-3	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milkmaid	50 gms	100 gms	200 gms
				Milk Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cornflour	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder, kesar. Mix well select menu and press start. 2. When beep. 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 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।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-4	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack	Bread Slices	1 slice	2 slices	3 slices
				Milkmaid	50 ml	100 ml	150 ml
				Milk	25 ml	50 ml	100 ml
				Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Kesar-Elaichi Powder		As per your taste	
				Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & press start. 2. When beep turn slices press start. 3. Mix Milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in Microwave Safe Flat Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.			
SC-5	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Semiya (roasted)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Hot Milk	100 ml	200 ml	300 ml
				Sugar	75 gms	150 gms	200 gms
				Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Method : 1. In Milkwave Safe Bowl take semiya, add hot milk, sugar, mix well. Select menu. Press start. 2. When beep add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder mix well and press start. Stand for 5 mins, serve hot or chilled.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सेमियां लें, गर्म दूध, चीनी डालें, अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर बादाम, पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें। गर्म या ठंडा परोसें।			
SC-6	Payasum	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milk + Water	100 ml	200 ml	300 ml
				Sugar	75 gm	150 gm	200 gm
				Elaichi Powder, Kesar, Dry fruits		As per your taste	
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take ghee, soaked rice, milk, water and cover it. Select menu and press start. 2. When beep add more milk, sugar, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well and press start. Stand for 5 mins. sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध, पानी लें और ढक दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर और दूध, चीनी, सूखे मेवे, केसर तथा इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गर्म या ठंडा परोसें।			

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC-1	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।	
CC-2	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.	
CC-3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	250 gms
				Lemon juice	2 tbsp
				Salt, Chilli powder, Salt, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	
Method : 1. In a MWS bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य बाउल में तेल और तड़का सामग्री 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।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC-4	Pizza Sauce	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Tomato	200 gms
				Onions	1 No.
				Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per your taste
				Garlic pods	7-8
				Oil	2 tbsp
Method : 1. In a MWS bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, basil leaves. Keep it in Microwave and press start. When it gives a beep, the sauce is ready.				विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में तेल, टमाटर, प्याज, लहसुन की फलियां डालकर ओवन के अन्दर रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और 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।	
CC-5	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Tomato	500 gm
				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।	
CC-6	Masala Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Chana Daal, Urad Daal	100 gms each
				Grated dry coconut	100 gms
				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.	

24 HOURS

24 आवर्स

1. Breakfast (bF)
2. Snacks (Sn)
3. Child Favourite (CF)
4. Bakery (bA)

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF-1	Veg. Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack	Bread Slices	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Souce/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 & Kali Mirch	As per your taste		
				Method : 1. Apply butter on bread slice (both slices). 2. Keep bread slices on high rack select menu & start. 3. When beep spread sauce on one side and layer with chopped vegetables. sprinkle cheese on the top press start (use high rack) stand for 2 mints.			विधि : 1. ब्रेड के दोनों तरफ मक्खन लगाएं। 2. अब ब्रेड की स्लाइसों को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर ब्रेड के एक तरफ सॉस लगाएं और एक पतल कटी हुई सब्जियों की लगा दें और सबसे ऊपर चीज़ छिड़क दें, स्टार्ट दबाएं, 2 मिनट तक रुके रहें।
bF-2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Poha	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1 cup
				Green Chilli	2 nos.	3 nos.	4 nos.
				Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)		
				Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves, select menu & press start. 2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing, press start. 3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हिंग डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																															
bF-3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Suji</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr><tr><td>Salt & Sugar</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr><tr><td>Onion</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td></tr><tr><td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr><tr><td>Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr></table>				Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	200 ml	400 ml	600 ml	Salt & Sugar		To taste		Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.	Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.	Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste		
				Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																
Water	200 ml	400 ml	600 ml																																
Salt & Sugar		To taste																																	
Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.																																
Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.																																
Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste																																		
Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji, select Menu then press Start. 2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start. 3. When beep, add water, sugar & salt to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start to cook stand for 5 minutes. Garnish with hara dhania and bhujiya.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 5 मिनट तक पकने दें। हरा धनिया और भुजिया के साथ सजाएं।																															
bF-4	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Dalia</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Sugar or Gud</td><td>75 gms</td><td>150 gms</td><td>200 gms</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Water + Milk</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr><tr><td>Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr></table>				Dalia	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Sugar or Gud	75 gms	150 gms	200 gms	Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Water + Milk	200 ml	400 ml	600 ml	Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp								
				Dalia	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Sugar or Gud	75 gms	150 gms	200 gms																																
Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																
Water + Milk	200 ml	400 ml	600 ml																																
Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																																
Method : 1. In Microwave Safe Bowl take dalia mix with ghee select menu & press start. 2. When beep add water, gud/sugar, elaichi powder/nutmeg powder, kismis kaju and cover it select menu & press start stand for 5 mints. Note : If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder and use elaichi powder when adding sugar for sweetness.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया लें और घी डालकर मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी, गुड़/शक्कर, इलायची पाउडर/नटमैग पाउडर, किशमिश एवं काजू डालें और ढककर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो नटमैग पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।																															

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF-5	Parantha	0.2 kg	High Rack + Metal Tray	Parantha Dough		0.2 kg	
				Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.		As per your taste	
				Oil/Ghee		2 tbsp	
				Method : 1. Select menu keep metal tray on high rack. press start. 2. When beep keep parantha on tawa and brush with oil press start. 3. When beep turn parantha and press start serve hot with chutney or raita.		विधि : 1. मीनू चुनें। मेटल 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।	
bF-6	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 & Moongdal, select menu & press start. 2. When Beep add hot water, cover it and press start. 3. When beep, remove cover add all the ingredients and mix well press start.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, मीगे हुए चावल और मूँग दाल लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर गर्म पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ढक्कन हटाकर सभी सामग्रियाँ डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn-1	Pav-Bhaji	0.1 kg - 0.3 kg	Microwave safe glass bowl, high rack & Metal tray	Boiled & Mashed Vegetables (Potato, Cauliflower, Capsicum, green Peas etc.)		100 gm	200 gm	300 gm			
				Oil		1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp			
				Chopped Onion		1 No.	2 No.	2 No.			
				Chopped Tomato		1 No.	2 No.	3 No.			
				Pav Bhaji Masala		1 tsp	1½ tsp	2 tsp			
				Garlic Paste		1 tsp	1½ tsp	2 tsp			
				Red Chilli Powder, Salt, Lemon Juice, Butter		As per your taste					
				Hara Dhania		For garnishing					
				Method : 1. In MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Select menu & weighty. Press start. 2. When beep add mashed vegetables, red chill powder, Pavbhaji Masala, Salt. Mix well and press start. 3. When beep, remove from microwave add butter & lemon juice and mix well, garnish with hara dhania. 4. For grilling Pav-bhaji buns : Cut each Pav-bhaji bun in center apply some butter on it, arrange on metal tray. Keep high rack in the oven. Place the metal tray on high rack. Press start. After cook ends, serve hot with grilled Pav-bhaji buns.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मसली हुई सब्जियां, लाल मिर्च का पाउडर, पावभाजी मसाला और नमक डालकर अच्छी तरह मिला दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव में से निकाल लें और मक्खन और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिला दें तथा हरे धनिया से सजाएं। 4. पावभाजी बनस सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, मैटल ट्रे पर रखें। ओवन में हाई रैंक रखें। मैटल ट्रे को हाई रैंक पर रखें। स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद ग्लिल किये हुए पावभाजी बनस के साथ गर्म-गर्म परोसें।			
				Sn-2	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish	Basen		0.1 kg	0.2 kg
Warm Water		50 ml	75 ml					100 ml			
Curds		2 tbsp	3 tbsp					4 tbsp			
Green Chilli & Ginger Paste		1 tsp	1½ tsp					2 tsp			
Salt & Sugar		To taste									
Fruit Salt		1 tsp	1½ tsp					2 tsp			
Method : 1. Grease the Microwave Safe Flat Dish with little oil, mix besan curd, sugar, salt, water, ginger-green chilli paste, yellow colour fruit salt together. 2. Pour the mixture in greased dish select menu & press start, when ready pour tempering over it and cover it 5 mints, cut it into pieces, garnish with grated coconut and hara dhanिया and serve with sauce or chutney.								विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, अदरक एवं हरी मिर्च की पेस्ट, पीले रंग का फ्रूट साल्ट सबको एक साथ मिला लें। 2. तेल लगी हुई डिश में इस मिश्रण को डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। जब तैयार हो जाए तो उसके ऊपर तड़का डालें और उसे 5 मिनट तक ढका रहने दें, टुकड़ों में काट लें, घिसे हुए नारियल और हरे धनिया से सजाएं और सॉस या चटनी के साथ परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
Sn-3	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Water	150 ml	200 ml	300 ml	
				Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste			
				Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt select menu & press start.				
				2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve.				
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें तथा मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।								
2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर निचोड़ लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।								
Sn-4	Peanuts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	Peanuts	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Method : 1. In Microwave Safe Flat dish take peanuts select menu & press start.				
				2. When beep stir it again press start to roast.				
Note : In this way you can roast Cashewnuts & Almonds								
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ प्लैट डिश में मूँगफली लें, मीनू चूनें और स्टार्ट दबाएं।								
2. 'बीप' सुनाई देने पर उनको फिर हिलाएं, भूनने के लिए स्टार्ट दबाएं।								
नोट : इसी तरीके से आप काजू और बादाम भी भून सकते हैं।								
Sn-5	Murmura	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Murmura	50 gm	100 gm	150 gm	
				Peanuts	25 gm	50 gm	75 gm	
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	
				Dhania jeera powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp	
				Garam masala, Rai, Jeera, Hing, Haldi, Chopped green chilli	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	
				Curry leaves	For tempering			
				Salt & sugar	To taste			
				Method : 1. In microwave glass bowl put oil, rai, jeera, peanuts, green chilli, curry leaves, select menu and weight, press start.				
				2. When beep add all the ingredients. Mix well and press start.				
विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, मूँगफली, हरी मिर्च तथा करी के पत्ते डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।								
2. बीप सुनाई देने पर सभी सामग्रियों को डाल दें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।								

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn-6	Chana Chat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Soaked chhole (4 to 5 hours)	100 gm	200 gm	300 gm
				Hot water	250 ml	500 ml	750 ml
				Boiled Potato	1 No.	2 No.	3 No.
				Green chilli paste	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Ginger paste	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Garam Masala, salt, sugar & lemon juice	As per your taste		
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Rai, Jeera, Hing	For tempering		
				Method : 1. In MWS bowl take soaked chhole with hot water. Select menu & weight. Press start. After cooking drain water from it. 2. When beep in another MS bowl take oil, Rai, jeera, chilli paste, ginger paste & garam masala mix well and press start. 3. Mix this tempering with boiled chhole & potato pieces, add salt sugar and lemon juice, mix well for preparing chat.			
				To make chat : In a serving dish take some of this chhole mixture. Spread crushed potato & Banana wafers on it, add Imli chatni and some sweet curd to it, sprinkle red chilli powder, chat masala and salt on it, decorate with chopped tomato, cucumber, onion & hara dhania and serve.			
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में गर्म पानी के साथ भीगे हुए छोले लें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद पानी निकाल दें। 2. बीप आने पर दूसरे सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, चिली पेस्ट, अदरक पेस्ट और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. इस तड़के को उबले हुए छोलों में मिला दें और टमाटर के टुकड़े, नमक, चीनी और नींबू रस डालकर चाट तैयार करने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।							
चाट बनाना : परोसने वाली डिश में इस छोले मिश्रण को लें। उसके ऊपर कुचले हुए आलू और केले के चिप्स फैलाएं, इमली चटनी और कुछ मीठी दही डालें, लाल मिर्च पाउंडर, चाट मसाला और नमक छिड़कें। टमाटर, खीरा, प्याज और हरा धनिया से सजाकर परोसें।							

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-1	Omelette	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish	For	100 gm	200 gm	300 gm
				Eggs	1 nos.	2 nos.	3 nos.
				Chopped Onion	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup
				Chopped Tomato	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup
				Chopped Green Chilli	1 nos.	2 nos.	3 nos.
				Oil	1/2 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Chopped Hara Dhania	1 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Salt & Kali Mirch	As per your taste		
				Method : 1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt & paper to taste. 2. Apply some oil to MICROWAVE SAFE flat dish add egg mixture select menu & press start. 3. When beep turn the omelette & press start serve hot.			
				विधि : 1. अण्डों को फेंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ओमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			
CF-2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Noodles	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	100 ml	200 ml	300 ml
				Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Vinegar	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Soya Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Chilli Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French Beans etc.	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
				Salt, Sugar, Kali Mirch Powder	As per your taste		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil, select menu & press start. 2. When beep, strain noodles & pure cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & paper to taste press start. 3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, एमएसजी साल्ट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
CF-3	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Sweet Corn		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water		50 ml	75 ml	100 ml
				Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.		As per your taste		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take sweet corn with water, press start. 2. Strain sweet corns and add some chat masala, salt, kali mirch, lemon juice and butter to it serve hot.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ स्वीट कॉर्न लें, स्टार्ट दबाएं। 2. स्वीट कॉर्न निचोड़ें और उसमें कुछ घाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म-गर्म परोसें।
CF-4	Pizza*	0.3 kg	Low 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. Keep low rack inside and press start to preheat. 2. Pizza topping on Pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle some greated Cheese over it place Pizza on rack, press start				विधि : 1. लो रैक ऑवन के अन्दर रखें और गर्म करने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. पीजा बेस के ऊपर टॉपिंग्स रखें। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज छिड़कें। अब पीजा को रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
CF5	Garlic Bread*	0.3 kg	Low Rack & Metal Tray	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, arrange on metal tray. 2. Keep low rack in the oven, select menu and press start. Note : Use French bread to make garlic bread.				विधि : 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरिगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रेड स्लाइसिंग के दोनों तरफ लगाकर मेटल ट्रे के ऊपर रख दें। 2. लो रैक के ऊपर रखकर ओवन के अन्दर रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। नोट : गार्लिक ब्रेड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रेड का इस्तेमाल करें।

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

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-6	Bread Pudding	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
				Milk (for dipping the bread)	½ cup	1 cup	1½ cup
				Egg	1 Nos.	2 Nos.	2 Nos.
				Vanilla Essence	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
				Sugar	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Dry fruits	As per your taste		
				Method : 1. Make small pieces of Bread slices. Beat the egg very well . Mix all the ingredient very well. 2. Pour this mixture into microwave bowl. Select menu and weight. Press start.			
विधि : 1. ब्रेड स्लाइसिज के छोटे-छोटे टुकड़े कर लें। अण्डे को अच्छी तरह फेंट लें। सभी सामग्रियों को अच्छी तरह मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव बाउल में डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।							

Bakery

बेकरी

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA-1	Brownie	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin	Maida	125 gms
				Condensed milk	150 gms
				Butter	100 gms
				Almonds, Wallnuts	As per your taste
				Soda Bicarb	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. Select menu, press start. When there is a beep put the tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.				विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर फेंट लें। मैदा, कोको पाउडर और चॉकलेट एसेंस डालकर मिलाएं। चम्मच से बराबर चलाते हुए दूध या पानी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	
bA-2	Cheese straw	0.2 kg	Low rack & Metal cake tin	Maida	100 gms
				Grated cheese	25 gms
				Butter	50 gms
				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, butter and cheese & rub it with fingertips till it resembles breadcrumbs. Add little cold water to make a soft dough. Roll it in to 1/2 cm roli and cut thin strips. Twist them and put on the baking tray. Select menu and press start. When there is a beep, put the tray in microwave lower rack. Press start to bake. Remoe when it gives a beep. Serve cold.				विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर, चिली पाउडर और मिर्च पाउडर को छानें। मैदा, मक्खन और चीज़ बाउल में डालकर उंगलियों के पोरवों से तब तक रगड़ें जब तक वह ब्रेड के समरूप न हो जाए। मुलायम डफ बनाने के लिए थोड़ा सा ठंडा पानी मिलाएं। इससे 1/2 सेमी. की रोटी बेलें और पतली पट्टियां काटें। फिर उनको ऐंठकर बेकिंग ट्रे पर रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को बाहर निकाल लें। ठंडा करके परोसें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA-3	Muffins	0.2 kg	Low rack & Metal Muffin Tray	Maida	100 gms
				Powder sugar	75 gms
				Butter	75 gms
				Almonds, Walnuts	As per your taste
				Egg	1 No.
				Baking powder	1/2 tsp
				Almond essence	1/2 tsp
				Water / Milk	2 tbsp
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. Select menu, press start. When there is a beep, put the tray in microwave lower 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 फेंट लें। मैदा और एसेंस डालकर मिला लें। चम्मच से बराबर चलाते हुए दूध या पानी डालें। चिकनी की हुई मफिन ट्रे पर डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़क दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।	
bA-4	Jeera Biscuits	0.2 kg	Low rack & Metal Tray	Maida	120 gms
				Powdered sugar	1 tbsp
				Butter	50 gms
				Jeera/Ajwain	As per your taste
				Soda Bicarb	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 in a tray. Select menu, press start. When there is a beep put the tray in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	

Bakery

बेकरी

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions															
ba-5	Marble Cake	0.3 kg	Low rack & Metal Tray	<table><tr><td>Maida</td><td>150 gms</td></tr><tr><td>Condensed milk</td><td>150 gms</td></tr><tr><td>Butter</td><td>100 gms</td></tr><tr><td>Soda Bicarb</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Vanilla Essence</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr></table> 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 tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	Maida	150 gms	Condensed milk	150 gms	Butter	100 gms	Soda Bicarb	1/2 tsp	Baking powder	1 tsp	Vanilla Essence	1 tsp	Coco powder	2 tbsp	विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर और सोडा को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और एसेंस 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 घूर्ण और कोको घूर्ण क्रमशः टिन के अन्दर डालें। सिर्फ एक बार घूर्ण को चम्मच से पूरा चलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। बेक करने के स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।
Maida	150 gms																		
Condensed milk	150 gms																		
Butter	100 gms																		
Soda Bicarb	1/2 tsp																		
Baking powder	1 tsp																		
Vanilla Essence	1 tsp																		
Coco powder	2 tbsp																		
ba-6	Patties	0.3 kg	Low Rack & Metal Tray	<table><tr><td>Maida</td><td>300 gm</td></tr><tr><td>Salt</td><td>½ tsp</td></tr><tr><td>Margarine</td><td>150 gm</td></tr><tr><td>Cold water</td><td>To make a dough</td></tr><tr><td>Dry mixed vegetable subzi for stuffing</td><td>As required</td></tr></table> Method : 1. Beat margarine till fluffy. 2. Take 2 tbsp margarine from it and mix it with maida, salt and cold water to make a soft dough. Knead the dough for five minutes. Keep the dough under a cloth for 10 minutes. 3. Roll out the dough to an oblong shape. Make 3 portions of margarine. Take one of these and apply on Rolled strip. 4. Fold Part No.1 on Part No. 2 and again fold Part No.3 on part No. 2 as shown in Fig. 1. Again fold Part No.1 & 3 together as shown in Fig. 2. Repeat this for 3 times. 5. Roll out ¼" thick roti in square shape from it as shown in Fig. 3. Cut the Rolled Roti in strips. Put the stuffing on the center of strip and fold. Select menu and weight. Press start when beep. Arrange patties on metal tray and keep on low rack. Press start.	Maida	300 gm	Salt	½ tsp	Margarine	150 gm	Cold water	To make a dough	Dry mixed vegetable subzi for stuffing	As required	विधि : 1. कृत्रिम मक्खन को झागदार होने तक फूँटें। 2. इसमें से दो चम्मच कृत्रिम मक्खन लेकर उसमें मैदा, नमक और ठंडा पानी मिलाकर मुलायम गोला बना लें और पांच मिनट तक गूँथें और दस मिनट के लिए कपड़े से ढककर रख दें। 3. फिर आटे को तिरछे आयताकार आकृति में बेलें। कृत्रिम मक्खन के तीन भाग करें। इनमें से एक को लेकर बेली गई पट्टी पर लगाएं 4. एक पट्टी को दूसरी पट्टी के ऊपर लपेटें और फिर तीसरी पट्टी को दूसरी तैयार पट्टी के ऊपर Fig. 1 के अनुसार लपेटें। फिर पहली और तीसरी पट्टी को एक साथ Fig. 2 के अनुसार लपेटें। इसको तीन बार दोहराएं। 5. फिर इससे ¼" मोटी आयताकार रोटी बनाएं। इस आयताकार रोटी को Fig. 3 के अनुसार पट्टियों में काटें। पट्टी के बीच में स्टफिंग रखकर मोड़ दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर पेटीज को मैटल पर लगाकर लो रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं।				
Maida	300 gm																		
Salt	½ tsp																		
Margarine	150 gm																		
Cold water	To make a dough																		
Dry mixed vegetable subzi for stuffing	As required																		

1

2

3

1

3

Fig. 2

Fig. 3

JUST 4 U

जस्ट फॉर यू

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

Baby Food

बेबी फूड

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																			
bb-1	Khichdi	0.1 ~ 0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	<table><tr><td>For</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td></tr><tr><td>Soaked rice</td><td>50 gm</td><td>75 gm</td></tr><tr><td>Moong daal</td><td>25 gm</td><td>50 gm</td></tr><tr><td>Salt, Jeera powder (optional)</td><td>As per your taste</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td></tr></table>	For	100 gm	200 gm	Soaked rice	50 gm	75 gm	Moong daal	25 gm	50 gm	Salt, Jeera powder (optional)	As per your taste	As per your taste	Ghee	1 tsp	2 tsp	Water	3 cups	5 cups	
				For	100 gm	200 gm																	
Soaked rice	50 gm	75 gm																					
Moong daal	25 gm	50 gm																					
Salt, Jeera powder (optional)	As per your taste	As per your taste																					
Ghee	1 tsp	2 tsp																					
Water	3 cups	5 cups																					
				Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS bowl put ghee, rice and daal. Keep it in microwave. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add water, salt, jeera powder and cover. Put this in microwave and press start. When it gives a beep, remove and add some water if required. Mix well and put this in microwave and press start.	विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, चावल, और दाल लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पानी, नमक, जीरा पाउडर डालकर ढक दें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और यदि आवश्यक हो तो थोड़ा पानी डालें और अच्छी तरह मिलाकर ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।																		
bb-2	Fruit dessert	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	<table><tr><td>Apple, Banana</td><td>150 gm</td></tr><tr><td>Orange juice</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Sugar (optional)</td><td>2 tbsp</td></tr></table>	Apple, Banana	150 gm	Orange juice	2 tbsp	Sugar (optional)	2 tbsp													
				Apple, Banana	150 gm																		
Orange juice	2 tbsp																						
Sugar (optional)	2 tbsp																						
				Method : 1. Put peeled apple pieces, banana pieces, orange juice and sugar in a MWS bowl. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and mash. Cover and put in microwave. Press start.	विधि : 1. छिले हुए सेब के टुकड़े, केले के टुकड़े, सन्तरे का रस और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचलें। ढककर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं।																		
bb-3	Raagi Kheer	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	<table><tr><td>Raagi powder</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Milk</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>1/2 cup</td></tr></table>	Raagi powder	2 tbsp	Milk	1 cup	Sugar	As per your taste	Ghee	1 tsp	Water	1/2 cup									
				Raagi powder	2 tbsp																		
Milk	1 cup																						
Sugar	As per your taste																						
Ghee	1 tsp																						
Water	1/2 cup																						
				Method : 1. Put Raagi powder and water in MWS bowl and keep in microwave. Select menu and press start. When gives a beep, remove and add sugar, milk and ghee. Mix well. Put this in microwave and press start. When it gives a beep, remove.	विधि : 1. रागी पाउडर और पानी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और चीनी, दूध और घी डालें। फिर इसको ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।																		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions		
bb-4	Home made cereal	0.1 ~ 0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl			
				For	100 gm	200 gm
				Rice	1 tbsp	2 tbsp
				Moong daal	1 tbsp	2 tbsp
				Salt, Jeera powder, Almonds (optional)	As per your taste	As per your taste
				Ghee	1 tsp	2 tsp
				Ground nuts	1 tbsp	2 tbsp
				Poha	1 tbsp	2 tbsp
				Daliya	1 tbsp	2 tbsp
				Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS bowl put all the ingredients except water. Keep it in microwave. Select menu and press start. When it gives a beep, 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. When it gives a beep, remove.		
विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मिश्रण 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। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।						
bb-5	Apple Custard	0.2 kg	Microwave safe glass bowl			
				Apple	150 gm	
				Sugar (optional)	2 tbsp	
Method : 1. Put peeled apple pieces and sugar in a MWS bowl. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and mash. Cover and put in microwave. Press start.						
विधि : 1. छिले हुए सेब के टुकड़े और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचल लें। ढककर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं।						

Cake

केक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA-1	Walnut Cake	0.25 kg	Low Rack & Metal Cake Tin	Maida	100 gm
				Powdered sugar	80 gm
				Butter	75 gm
				Eggs	2 Nos.
				Walnut 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. Select menu and press start. When there is a beep, put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फेंटें। मैदा में कटु हुए खजूर डालें। अच्छे से मिलाएं। अखरोट के टुकड़े डालें। अब इसमें खजूर मिली हुई मैदा को डालें। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। फिर इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में डाल दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को बाहर निकाल लें।	
CA-2	Swiss Role	0.2 kg	Low Rack & Metal Cake Tin	Maida	80 gm
				Condensed milk	100 gm
				Butter	50 gm
				Soda Bicarb	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 tray and pour the batter on it. Select menu and press start. When there is a beep, put the tray in microwave lower 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 छान लें। मिल्कमेड और मक्खन एक बाउल में लेकर फेंट लें। फिर मैदा और इत्र डालकर मिला लें। चम्मच को लगातार चलाते हुए दूध या पानी मिलाएं। ट्रे में बटर पेपर लगाकर मिश्रण को उस पर डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे बटर पेपर पर इस केक को रखें और उसके ऊपर मिश्रित फ्रूट जैम फैलाएं। फिर इसको लपेट कर स्लाइस काट लें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA-3	Carrot Cake	0.3 kg	Low Rack & Metal Cake Tin	Maida	80 gm
				Powdered sugar	75 gm
				Butter	75 gm
				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. Select menu and press start. When there is a beep, put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फेंटें। मैदा में कटु हुए खजूर डालें और कसी हुई गाजर। अच्छे से मिलाएं। अखरोट के टुकड़े डालें। अब इसमें खजूर और कसी हुई गाजर मिली हुई मैदा को डालें। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। फिर इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में डाल दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को बाहर निकाल लें।	
CA-4	Chocolate Cake	0.3 kg	Low Rack & Metal Cake Tin	Maida	100 gm
				Powdered sugar	80 gm
				Butter	75 gm
				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 1/2 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. Select menu, press start. When there is a beep, put the tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर छान लें। कोको पाउडर आधा कप गर्म पानी में मिलाएं। बूरा और मक्खन एक बाउल में डालकर अच्छी तरह मिला लें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा अच्छी तरह मिलाएं। बादाम के टुकड़े मैदा में डालकर मिलाएं। बादाम मिली हुई मैदा को इसमें डालें। अच्छे से मिलाएं। फिर कोको के विलयन को डालकर मिलाएं। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में भर दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	

Cake

कैक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA-5	Lamington Cake	0.2 kg	Low Rack & Metal Cake Tin & MWS bowl	Maida	80 gm
				Powdered sugar	75 gm
				Butter	75 gm
				Eggs	2 Nos.
				Baking Powder	1 cup
				Vanilla Essence	1 tsp
				For Lamington solution Coco powder	1 tsp
				Water	2 tbsp
				Desiccated coconut	
				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 consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu and press start. When there is beep, put the tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. In MWS bowl add water and coco powder and put in 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.	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions															
SF-1	Roasted Prawns	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	<table><tr><td>Prawns</td><td>200 gm</td></tr><tr><td>Onions</td><td>2 Nos.</td></tr><tr><td>Tomato</td><td>1 No.</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Garam masala</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Dhaniya and jeera powder</td><td>2 tsp</td></tr></table>	Prawns	200 gm	Onions	2 Nos.	Tomato	1 No.	Oil	2 tbsp	Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per your taste	Garam masala	1 tsp	Dhaniya and jeera powder	2 tsp	Method : 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add prawn and tomato. Put it in a microwave and press start. When it gives a beep, add all the other ingredients and mix well. Put the bowl in microwave, press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और प्रॉन और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 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।
				Prawns	200 gm														
Onions	2 Nos.																		
Tomato	1 No.																		
Oil	2 tbsp																		
Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per your taste																		
Garam masala	1 tsp																		
Dhaniya and jeera powder	2 tsp																		
SF-2	Fish Cutlet	0.3 kg	High Rack & Metal Cake Tin	<table><tr><td>Fish fillet</td><td>250 gm</td></tr><tr><td>Boiled potato</td><td>2 Nos.</td></tr><tr><td>Bread crumbs</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Garam masala powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Coriander</td><td>2 tsp</td></tr></table>	Fish fillet	250 gm	Boiled potato	2 Nos.	Bread crumbs	1 cup	Oil	2 tbsp	Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per your taste	Garam masala powder	1 tsp	Coriander	2 tsp	Method : 1. In a bowl take fish fillet and all the other ingredients except oil and mix well. Make cutlets. Put them on a metal tray, put some oil around the cutlets. Keep this on high rack. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and turn them over. Put it in a microwave and press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander. विधि : 1. बाउल में फिश फिलेट और तेल के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें। कटलैट बनाएं और उनको मैटल की ट्रे पर रखें और उनके चारों तरफ तेल लगाएं। ट्रे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और उनको पलट दें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया से सजाएं।
				Fish fillet	250 gm														
Boiled potato	2 Nos.																		
Bread crumbs	1 cup																		
Oil	2 tbsp																		
Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per your taste																		
Garam masala powder	1 tsp																		
Coriander	2 tsp																		
SF-3	Crab Curry	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	<table><tr><td>Crab pieces</td><td>250 gm</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 Nos.</td></tr><tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Salt, dhaniya-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Oil</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Chopped onions</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Coconut milk</td><td>2 tbsp</td></tr></table>	Crab pieces	250 gm	Ginger garlic paste	2 Nos.	Water	1 cup	Salt, dhaniya-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	2 tbsp	Oil	As per your taste	Chopped onions	1 tsp	Coconut milk	2 tbsp	Method : 1. In a MWS bowl put oil, onion and ginger garlic paste and keep it in microwave. Select menu & start to cook. When it gives a beep, remove. Add crab and 1 cup water. Put in microwave and press start. When it gives a beep, add coconut milk, salt, garam masala, dhaniya-jeera powder and mix well. Press start. Serve hot with rice. विधि : 1. बाउल में तेल, प्याज और अदरक लहसुन पेस्ट लें और ओवन में रख दें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। उसमें क्रैब और एक कप पानी डालें। ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर नारियल, दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया-जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। चावल के साथ गर्म-गर्म परोसें।
				Crab pieces	250 gm														
Ginger garlic paste	2 Nos.																		
Water	1 cup																		
Salt, dhaniya-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	2 tbsp																		
Oil	As per your taste																		
Chopped onions	1 tsp																		
Coconut milk	2 tbsp																		

See Food सी फूड

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF-4	Fish Masala	Microwave Safe Glass Bowl	Pomphret pieces	200 gm
			Onions	2 Nos.
			Tomato	1 No.
			Oil	2 tbsp
			Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, Saunf powder	As per your taste
			Garam masala	1 tsp
			Dhaniya and jeera powder	2 tsp
			Coriander	2 tbsp
			Method : 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add pomphret pieces and tomato. Put it in a microwave and press start. When it gives a beep, add all the other ingredients and 2 cup water and mix well. Put the bowl in microwave, press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander.	
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पोम्फ्रेट के टुकड़े और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री और दो कप पानी डाल दें और अच्छी तरह मिलाएं। बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं।	
SF-5	Kappa Ayala	Microwave Safe Glass Bowl	Surmany fish	1000 gm
			Kappa pieces	2 Nos.
			Coconut milk	1 cup
			Coconut oil	2 tbsp
			Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, pepper powder	As per your taste
			Onion	1 tsp
			Dhaniya and jeera powder	2 tsp
			Coriander	2 tbsp
			Method : 1. In a bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add chopped kappa and fish pieces. Put it in microwave and press start. When it gives a beep, add all the other ingredients and mix well. Put the bowl in microwave, press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander.	
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और कप्पा और मछली के टुकड़े डालें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डालकर अच्छी तरह मिला दें। बाउल को फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया से सजाएं।	

UTILITY CORNER

यूटीलिटी कॉर्नर

- 1. Utility Corner (UC)**
- 2. Fermentation (FE)**
- 3. Body Care (bC)**

Utility Corner

सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	-	Microwave safe bowl	<u>Method</u> : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start <u>विधि</u> : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	-	Microwave safe bowl	<u>Method</u> : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start, 2. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug. <u>विधि</u> : 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) <u>Method</u> : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. <u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-4	Defrost Non veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) <u>Method</u> : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start, 2. When beep turn the food. <u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. <u>Method</u> : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and press start. <u>विधि</u> : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE-1	Yogurt	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Low Rack	Milk	300 ml
				Curd	2 tbsp
				Sugar	3 tbsp
				Pink food colour	1/4 tsp
				Strawberry	1/4 tsp
Method : 1. Put lukewarm milk in MWS bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. When it gives a beep, put the bowl in lower rack. Press start. Remove and cool. Refrigerate it.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में गुनगुना दूध लें। फिर उसमें दही, चीनी, रंग और इत्र डालें। अच्छी तरह हिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को ओवन में लोअर रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा करें और रेफ्रिजरेटर में रख दें।	
FE-2	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Milk	500 ml
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Method : 1. In MWS bowl add milk. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera. Put in microwave. Press start. When it gives a beep, remove and strain and press in a muslin cloth.	
FE-3	Yeast dough	0.25 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1/2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
Method : 1. In MWS bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Select menu and press start. When it gives a beep, rest for 3 minutes. Now remove				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम डफ बना लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने के 3 मिनट बाद बाहर निकाल लें।	

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE-4	Pizza Base	0.2 kg	Low Rack & Metal Tray	Maida	200 ml
				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 an hour. Roll a roti, prick with a fork and rest for 5 minutes. Select menu and press start. When it gives a beep, keep it in low rack. Press start. Remove when it gives a beep. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालकर मुलायम डफ 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। बीप सुनाई देने पर इसे लो रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bC-1	Lip Gloss	0.2 kg	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।	
bC-2	Body massage oil	0.2 kg	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।	
bC-3	Astringent	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Rose water	100 ml
				Plain water	100 ml
				Fitkari	1/2 tsp
				Method : 1. In MWS bowl put all the ingredients. Select menu and press start. Remove when it gives a beep. 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 और कोंच के जार में रख दें।	

Body Care

बाँडी केअर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bC-4	Hair Oil	0.3 kg	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।	
bC-5	Wrinkle Lift Face Pack	0.1 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Almonds	5-7 Nos.
				Urad Daal	2 tbsp
				Water	1 cup
				Method : 1. In MWS bowl put all the ingredients. Select menu and press start. Remove when it gives a beep. Grind it fine. Use it immediately. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्री डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। इसे बारीक पीस लें और इसे तुरन्त इस्तेमाल करें।	

FAST
फास्ट

FAST Cook helps in re-heating food categories like Snacks, Hot Beverages and desserts in a short time span of 30 seconds to 120 seconds.
FAST Cook स्नैक्स, गर्म पेय और मिष्ठान श्रेणी के व्यंजनों को 30 सेकेंड से 120 सेकेंड की कम अवधि में पुनः गर्म करने के लिए सहायता करता है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils वर्तन	Food Temp. तापमान	Press FAST key (No. of Times) FAST बटन दबाएं (बटन दबाने की संख्या)	Instructions निर्देश
SNACKS/ स्नैक्स	PIZZA/ पिज़ा	Half/Full आधा/पूरा	Crispy Tray, Glass Tray क्रिस्पी ट्रे, काँच की ट्रे	Room सामान्य	1~2	Place the half/full Pizza on the crispy tray/ glass tray. आधा/पूरा पिज़ा क्रिस्पी ट्रे/काँच की ट्रे पर रखें।
	SAMOSA/KACHORI/ PATTIES समोसा/कचौरी/पैटीज़	1~4 Pieces 1~4 टुकड़े	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity on paper napkins over the Glass Tray. Note : Before cooking pierce with fork. While taking out, use Napkins for soaking the excess of oil. खाने की वांछित मात्रा कागज के नैपकिन पर काँच की ट्रे के ऊपर रखें नोट : पकाने से पहले उन्हें काँटे से छेद लें। अधिक तेल को सोखने के लिए निकालते समय नैपकिन का इस्तेमाल करें।
	CHICKEN MOMOS चिकन	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	1	Put the required quantity over the Glass Tray. खाने की वांछित मात्रा काँच की ट्रे पर रखें
	DHOKLA/UPMA ढोकला/उपमा	100~200g 100~200 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity over the Glass Tray खाने की वांछित मात्रा काँच की ट्रे पर रखें
PRE-COOK (MTR) / प्री-कुक (एमटीआर)	DAL/PANEER/ VEGETABLES दाल/पनीर/सब्जियाँ	100~500g 100~500 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	2~3	Transfer the contents of the pouch into Glass Bowl. With stir after every 30 secs. थैली की सामग्री काँच के बाउल में पलटें और हर 30 सेकेंड्स पर चलाते रहें।
	ROTI/PARANTHA रोटी/परांठा	1~4 Pieces 1~4 टुकड़े	Glass Tray/ Crispy Tray काँच की ट्रे/ क्रिस्पी ट्रे	Room सामान्य	1	Place the required quantity over the Crispy Tray / Glass Tray. Note : If cooked beyond 30 secs, it becomes soggy वांछित मात्रा काँच की ट्रे/क्रिस्पी ट्रे पर रखें। नोट : 30 सेकेंड्स से ज्यादा पकाने पर नरम हो जाती है।
	THALI थाली	Std. Size उचित आकार	Thali mould over Glass Tray थाली को काँच की ट्रे में रखें	Room सामान्य	1~2	Put the Sabzi, Dal and Rice over the Thali mould. सब्जी, दाल और चावल थाली पर रखें।
	MAGGI (Cooked) मैगी (पकी हुई)	100~200g 100~200 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity inside the Bowl. वांछित मात्रा बाउल के अन्दर रखें
	POPCORN पॉपकॉर्न	100g 100 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	5	Place the popcorn pack over Glass Tray पॉपकॉर्न के पैकेट को काँच की ट्रे पर रखें।
Hot Beverage / हॉट बेवरेज	MILK/TEA/COFFEE दूध/चाय/काँफी	2~4 Cups 2~4 कप	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	1~2	Pour the required Beverage in the Bowl पेय पदार्थ की वांछित मात्रा बाउल के अन्दर डालें।
DESSERT मिष्ठान	GULAB JAMUN गुलाब जामुन	1~4 Pieces 1~4 पीस	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity inside the Bowl वांछित मात्रा बाउल के अन्दर 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।

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

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

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

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

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

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

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

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

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

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

पकाने के लिए कागजी तौलियाँ 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 पकाने समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता है।

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

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

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

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

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

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

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

the food container is deteriorating.

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

- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दें जब उन्हें अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो ।
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर में ना पकाए जिससे वो एक्स्प्लोड हो सकता है ।
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं । अवन डोर, आऊटर कैबिनेट, रेअर कैबिनेट, अवन कैविटी, ऑटोसर्जिज 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

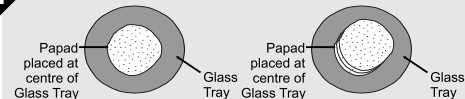
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC-8089TLR
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/कन्वैक्शन	1350 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

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. भुने 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 सैकंड 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।

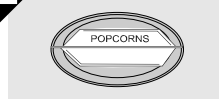
क्रिस्पी पापड़ :

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 अंतर हो सकता है -

- a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
- b. सइस्तेमाल किये गए पापड़की 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. **पाप कॉर्न :** पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पाप कॉर्न का बैग कॉच की ट्रे पर ठीक से रखें। 3-4 मिनट सेट करने के लिए क्विक स्टार्ट का प्रयोग करें। भुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएं।

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

