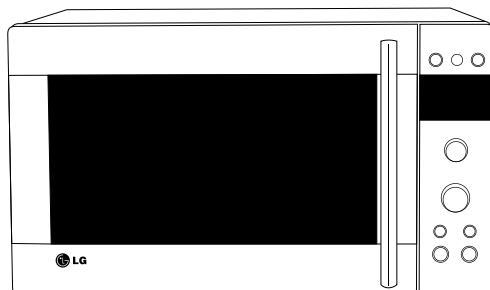


India's **No.1**
MICROWAVE OVEN



Owner's Manual

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

MC-8088NRH



Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानियां	3-4
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	5-6
Child Lock / चाइल्ड लॉक	7
Quick Start / विक्क स्टार्ट	8
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग	9
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर	10
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	11
Grill Combination Cooking / ग्रिल कॉम्बिनेशन कुकिंग	12
Convection Preheat / कन्वेक्शन प्रीहीट	13
Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग	14
Convection Combination Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग	15
Speed Hot Air Preheat / स्पीड हॉट एअर प्रीहीट	16
Speed Hot Air Cooking / स्पीड हॉट एअर कुकिंग	17
Serve Hot / सर्व हॉट	18
Easy Clean / ईजी क्लीन	19
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	20
Health Plus / हेल्थ प्लस	21-24
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	25-28
Tandoor Se / तंदूर से	29-32
Child's Favourite / बच्चों की मनपसंद	33-36
Breakfast / ब्रेकफास्ट	37-40
Snacks / स्नैक्स	41-44
Sweets Corner / स्वीट कॉर्नर	45-47
Continental Menu / कॉन्टीनेन्टल मीनू	48-51
Always Fresh / हमेशा ताज़ा	52-54
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर	55
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	56-57
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	58

Precautions

सावधानियाँ

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Warning/ चेतावनी

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

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

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

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

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

Warning/ चेतावनी

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

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

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

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

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

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

यह 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 तरंगे 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.

सूक्ष्मतरंगे 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.

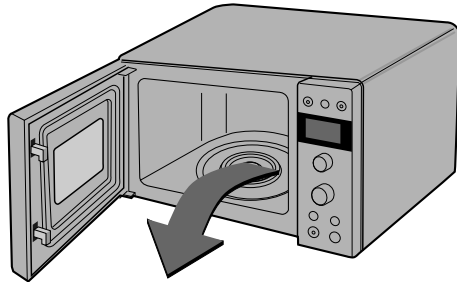
निचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं की आपका अवन सही चल रहा है या नहीं। आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे हैं इसके उपर आप ध्यान दें। आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकालें। ये आप निर्धारित करें की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

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।

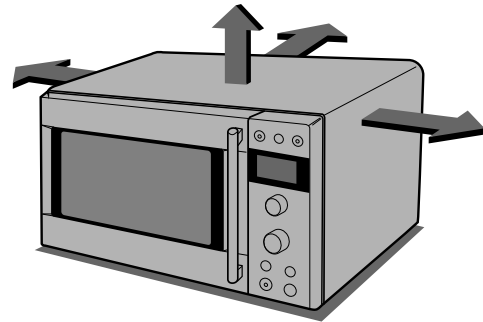
2

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

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

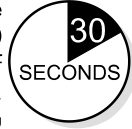
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



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

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

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



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

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

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

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



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

Child Lock

चाइल्ड लॉक



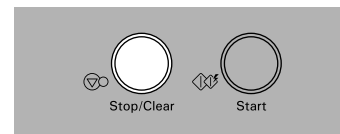
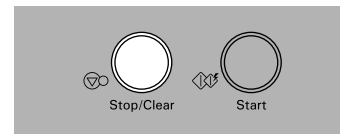
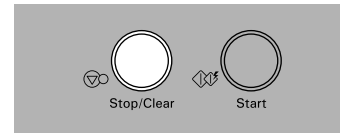
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी

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

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

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



Quick Start

क्विक स्टार्ट

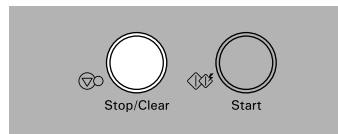
In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि उच्च पावर स्तर पर खाना बनाने के लिए 2 मिनट कैसे सैट करते हैं।



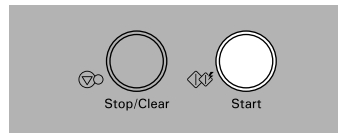
The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

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

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



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.
उच्च पावर स्तर पर 2 मिनट चुनने के लिए **START** चार बार दबाएं।
चौथी दाब पूरा होने से पहले आपका ओवन चालू हो जायेगा।



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

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

Micro Power Cooking

माइक्रो पावर कुकिंग

In the following example I will show you how to cook some food on 720W(80%) power for 5 minutes and 30 seconds.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 5 मिनट और 30 सैकेंड के लिए 720W(80%) पावर स्तर पर खाना कैसे पकाते हैं।



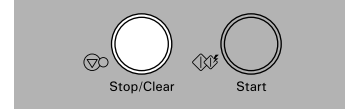
Your oven has five microwave Power settings.

आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं।

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

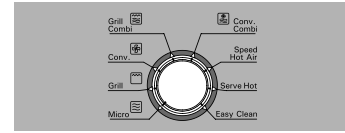
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

निश्चित कर लें कि आपने अपना ओवन इस पुस्तिका में बताये अनुसार लगाया है।
Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।



Turn **MODE DIAL** to select **MICRO**.

MICRO चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।

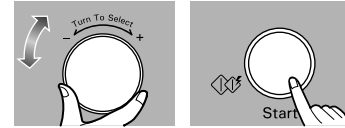


Turn **DIAL** until display shows "720W".

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

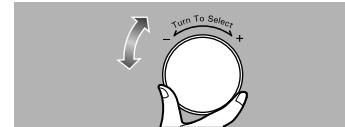
Press **START** for power confirmation.

पावर निश्चितता के लिए **START** दबाएं।



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

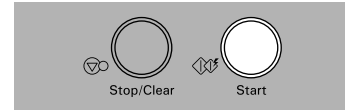
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "5:30" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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



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

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

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



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

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

The rack must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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

Turn **MODE DIAL** to select **GRILL**.

GRILL चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।

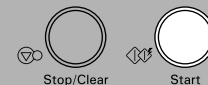
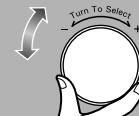
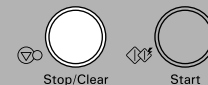
Turn **DIAL** until display shows "12:30".

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

Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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



Grill Combination Cooking

ग्रिल कॉम्बिनेशन कुकिंग



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

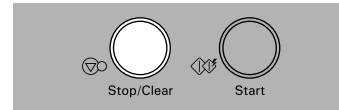
आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

You can set three kinds of micro power level (180, 360 and 540) in combi mode. आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (180, 360 और 540) चुन सकते हैं।

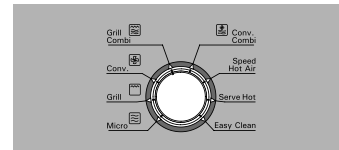
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 180W(20%) and grill for a cooking time of 25 minutes.

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

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



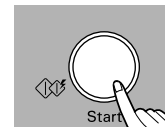
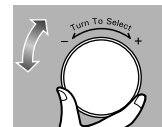
Turn **MODE DIAL** to select **GRILL COMBI**.
GRILL COMBI चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।



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

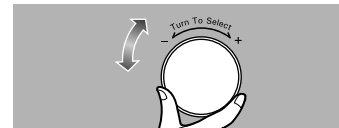
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "180" न दर्शाए।

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



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

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

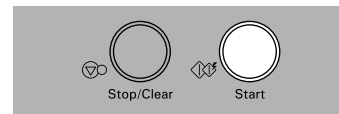


Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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

Be careful when removing your food because the container will be hot!
खाना निकालते समय सावधानी रखें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा।



Convection Preheat

कन्वैक्शन प्रीहीट

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



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

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

* The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. When you use this function, if the oven temperature is over 70°C, then the display shows "E-05" error code. You may wait until the oven is cool.

ओवन में 40°C पर दही जमाने की सुविधा है। यदि ओवन का तापमान 70°C से ऊपर है तो "E-05" error code दर्शाता है। आप ओवन के ठंडा होने की प्रतीक्षा कर सकते हैं।

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

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

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

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

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



Turn **MODE DIAL** to select **CONV**.

CONV चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।



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

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

Press **START** for temperature confirmation.

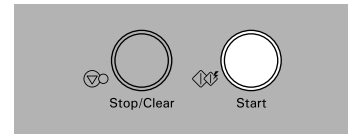
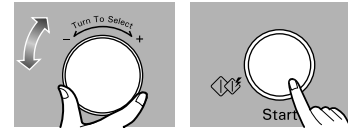
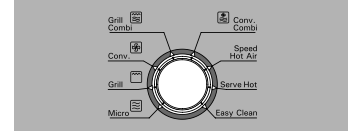
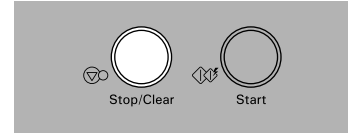
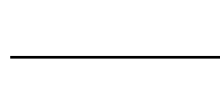
तापमान की निश्चितता के लिए **START** दबाएं।



Press **START**. / **START** दबाएं।

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

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



Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग

In the following example I will show you how to preheat the oven first, then cook some food at a temperature of 230°C for 50 minutes.

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



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

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

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

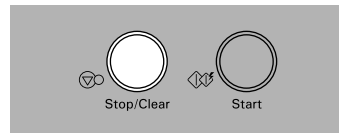
यदि आप तापमान सेट नहीं करते हैं तो आपका ओवन स्वतः ही 180°C चुन लेगा, कुकिंग तापमान DIAL घुमाकर बदला जा सकता है।

The rack must be used during convection cooking.

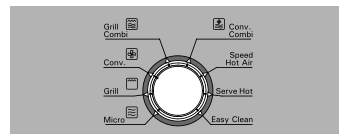
कन्वैक्शन कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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

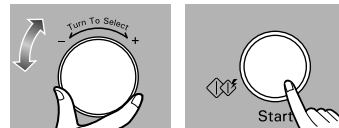
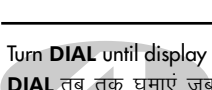


Turn **MODE DIAL** to select **CONV**.
CONV चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।

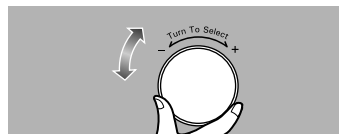
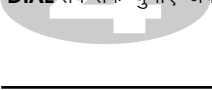


Turn **DIAL** until display shows "230°C".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

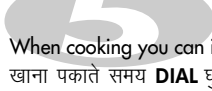
Press **START** for temperature confirmation.
तापमान की निश्चितता के लिए **START** दबाएं।



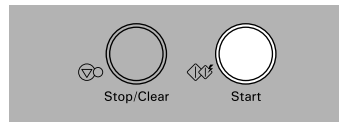
Turn **DIAL** until display shows "50:00".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "50:00" न दर्शाए।



Press **START**. / **START** दबाएं।



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



Convection Combination Cooking

कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग

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

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

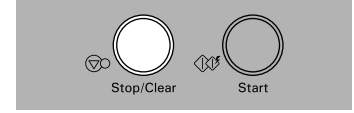


The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)

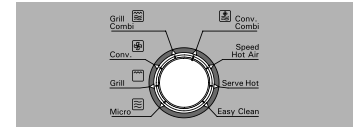
ओवन में 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

You can set three kinds of micro power level (180, 360 and 540) in combi mode. आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (180, 360 और 540) चुन सकते हैं।

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



Turn **MODE DIAL** to select **CONV. COMBI**

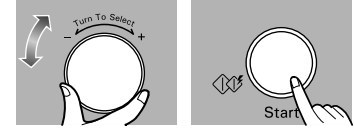


Turn **DIAL** until display shows "540".

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "540" न दर्शाए।

Press **START** for power confirmation.

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

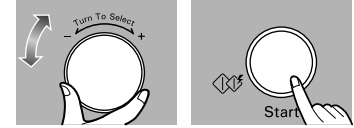


Turn **DIAL** until display shows "200°C".

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

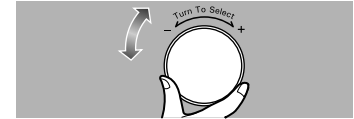
Press **START** for temperature confirmation.

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



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

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



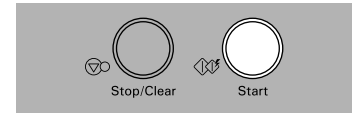
Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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

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

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



Speed Hot Air Preheat स्पीड हॉट एअर प्रीहीट

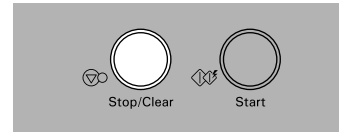
In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 230°C तापमान पर कैसे प्रीहीट करते हैं।



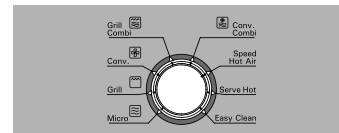
The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when speed hot air mode is selected.)

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

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



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

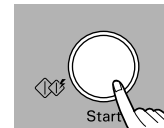
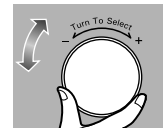


Turn **DIAL** until display shows "230°C".

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

Press **START** for temperature confirmation.

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

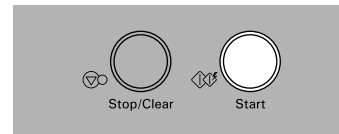


Press **START.** / **START** दबाएं।



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

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



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

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

Speed Hot Air Cooking स्पीड हॉट एअर कुकिंग



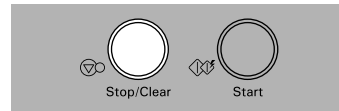
The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when speed hot air mode is selected.)

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

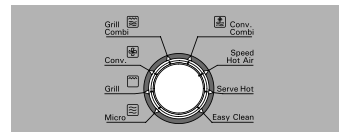
This function allows you to combine convection operation with the grill. यह क्रिया कन्वैक्शन ऑपरेशन को ग्रिल के साथ जोड़ने में मदद करती है।

It will reduce your cooking time. यह खाना पकाने के समय को कम करेगी।

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

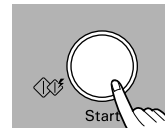
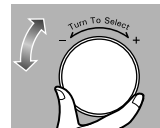


Turn **MODE DIAL** to select **SPEED HOT AIR.**
SPEED HOT AIR चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।

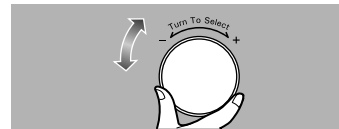
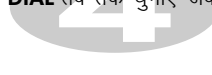


Turn **DIAL** until display shows "230°C".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

Press **START** for temperature confirmation.
तापमान की निश्चितता के लिए **START** दबाएं।

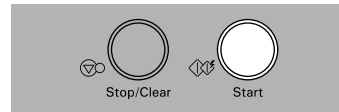


Turn **DIAL** until display shows "20:00".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "20:00" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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



Serve Hot सर्व हॉट

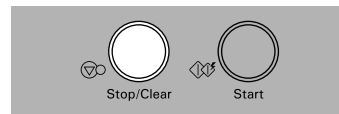


The oven has a temperature range of 30°C ~ 90°C. (when Serve Hot mode is selected).

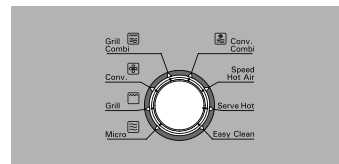
ओवन में 30°C ~ 90°C तक तापमान सीमा होती है (सर्व हॉट मोड चुनने पर)।

In the following example I will show you how to serve hot food with 70°C mode for 30 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 70°C तापमान पर 30 मिनट के लिए गर्म खाना कैसे परोसा जाए।

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

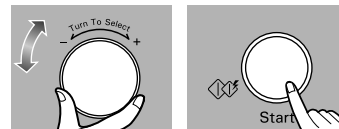


Turn **MODE DIAL** to select **Serve Hot.**
Serve Hot चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।

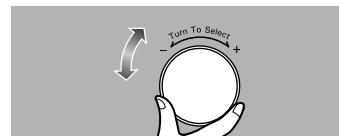


Turn **DIAL** until display shows "70°C".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "70°C" न दर्शाए।

Press **START** for temperature confirmation.
तापमान की निश्चितता के लिए **START** दबाएं।

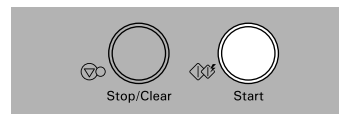


Turn **DIAL** to set serve hot time until display shows "30:00".
सर्व हॉट का समय निर्धारित करने के लिए **DIAL** तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "30:00" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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



Easy Clean ईजी क्लीन

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



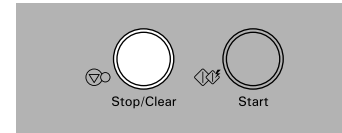
The oven has a special function to remove the smell in the oven with one touch.

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

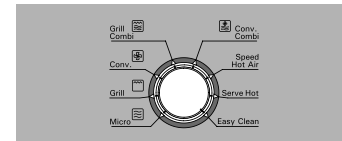
You can use the Easy Clean function without food in the oven.

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

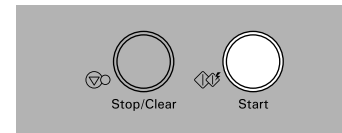
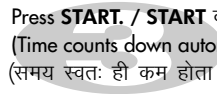
Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।



Turn **MODE DIAL** to select **Easy Clean.**
Easy Clean चुनने के लिए **MODE DIAL** घुमाएं।



Press **START.** / **START** दबाएं।
(Time counts down automatically)
(समय स्वतः ही कम होता जाता है)



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Health Plus, Indian Cuisine, Tandoor Se, Child's Favourite, Breakfast, Snacks, Sweet Corner, Continental Menu, Utility Corner, Always Fresh) in your Microwave. कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Health Plus, Indian Cuisine, Tandoor Se, Child's Favourite, Breakfast, Snacks, Sweet Corner, Continental Menu, Utility Corner, Always Fresh) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Health Plus (HP), Indian Cuisine (IC), Tandoor Se (tS), Child's Favourite (CF), Breakfast (bF), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC), Continental Menu (Co)	Utility Corner, (UC)	Always Fresh (AF)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press IC, CF, HP, tS, bF, Sn, SC, Co & turn DIAL to select category (1~8)	Press UC & turn DIAL to select category (1~4)	Press AF & turn DIAL to select category (1~8)
STEP-3	Press Start	Press Start	Press Start
STEP-4	Turn DIAL to select weight	Turn DIAL to select weight for UC-3, 4	Turn DIAL to select weight
STEP-5	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Health Plus (HP), Indian Cuisine (IC), Tandoor Se (tS), Child's Favourite (CF), Breakfast (bF), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC), Continental Menu (Co)	Utility Corner, (UC)	Always Fresh (AF)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	वर्ग 1~8 के व्यंजन चुनने के लिए IC, CF, HP, tS, bF, Sn, SC, Co दबाएं और डायल घुमाएं।	वर्ग 1~4 के व्यंजन चुनने के लिए UC दबाएं और डायल घुमाएं।	वर्ग 1~8 के व्यंजन चुनने के लिए AF दबाएं और डायल घुमाएं।
STEP-3	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं
STEP-4	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	UC-2, 3 के लिए वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।
STEP-5	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 दाईं तरफ घुमाकर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP1	Black Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Soaked Black 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 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 पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
HP2	Karela Sabji	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					
HP3	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe bowl						
				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।	
HP4	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl						
				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 रुकें रहें। शहद मिलाकर गर्म-गर्म परोसें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP5	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।		
HP6	Soya Idli	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe Idli Steamer	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Urad Dal	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Soya Beans	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Water	As required				
				Salt	1	2	2		
				Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots	As required				
				Method : 1. Wash & Soak rice, Urad dal & Soya beans for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. 3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it, adjust weight and press start to cook. Note : Chop mix vegetables as per your taste (for example green peas, Sweet Corns, Carrots, Cauliflower etc.)			विधि : 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। 3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। नोट : स्वादानुसार मिश्रित सब्जियों को काटें (उदाहरण के लिए हरी मटर, स्वीट कॉर्न, गाजर, गोभी इत्यादि)		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP7	Boiled Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Mix Vegetable	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Method : 1. In a Microwave Safe bowl add 100 gms Vegetables and 50 ml Water add salt to taste and cover it. 2. Adjust weight and prese start to cook after cooking stand for 2-3 mins. 3. Drain water and add salt & black pepper and serve.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 100 ग्राम सब्जियां, 50 मिली लीटर पानी और स्वादानुसार नमक डालकर ढक दें। 2. वजन निर्धारित करके पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद 2-3 मिनट तक रखा रहने दें। 3. पानी निकालकर उसमें नमक तथा काली मिर्च डालें और परोसें।			
HP8	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, घीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC1	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 एक्झिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं। 3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।			
IC2	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	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.			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
IC3	Kadai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																												
			<table> <tr> <td>Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Onion Paste</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td></td></tr> <tr> <td>Tomato Puree</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Butter</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Fresh Cream</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> 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 harsa dhanias and serve hot. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलाये 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 मिलाये और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Onion Paste	3 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
Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Onion Paste	3 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																												
IC4	Appam (Sweet)	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer																												
			<table> <tr> <td>Suji</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr> <tr> <td>Coconut Milk</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr> <tr> <td>Soaked & Smashed Poha</td><td>¼ cup</td><td>¼ cup</td><td>¼ cup</td></tr> <tr> <td>Cashewnut & Kishmish</td><td></td><td>As per your taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Melted ghee</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Soda bi carb</td><td>¼ cup</td><td>¼ cup</td><td>¼ cup</td></tr> </table> Method : 1. Mix all the ingredients together except soda bicarb and keep aside. After 4/5 hours add soda bicarb & mix well. Grease Idli stand with little ghee, pour the mixture in it and place the Idli stand in Idli steamer. Select menu & weight press start. विधि : 1. सोडा बाइकार्ब के अतिरिक्त सभी सामग्री एक साथ मिला लें और अलग रख दें। 4/5 घंटे के बाद सोडा बाइकार्ब डालकर अच्छी तरह मिला लें। इडली स्टेण्ड को थोड़ा घी लगाकर चिकना कर लें, इसमें मिश्रण को डालें और इडली स्टेण्ड को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।	Suji	100 gm	200 gm	300 gm	Sugar	50 gm	100 gm	150 gm	Coconut Milk	100 ml	200 ml	300 ml	Soaked & Smashed Poha	¼ cup	¼ cup	¼ cup	Cashewnut & Kishmish		As per your taste		Melted ghee	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Soda bi carb	¼ cup	¼ cup	¼ cup
Suji	100 gm	200 gm	300 gm																												
Sugar	50 gm	100 gm	150 gm																												
Coconut Milk	100 ml	200 ml	300 ml																												
Soaked & Smashed Poha	¼ cup	¼ cup	¼ cup																												
Cashewnut & Kishmish		As per your taste																													
Melted ghee	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												
Soda bi carb	¼ cup	¼ cup	¼ cup																												

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC5	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, हौंग, 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।			
IC6	Kadi Pakoda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl				
				Curd		0.1 kg	
				Water		200 ml	
				Salt, Sugar & Green Chilli		To taste	
				Besan		50 gm	
				Red Chilli Powder		To taste	
				Haldi		To taste	
				Ghee		1 tbsp	
				Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves		1½ tbsp	
						To taste	
Method : 1. In Microwave Safe Bowl add ghee, rai, jeera, green chilli, Select menu and press Start. 2. When beep, add Curd, water, haldi, salt & sugar, 1 tsp besan, press Start. 3. Take besan add salt, ajwain, red chilli powder, little oil to it and make a soft dough and make small balls from it. 4. When beep, add these balls to kadhi mixture and press start. Serve hot with rice.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, राई, जीरा, हरी मिर्च डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर दही, पानी, हल्दी, नमक, चीनी तथा 1 चम्मच बेसन डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. बेसन लेकर उसमें नमक, अजवाइन, लाल मिर्च पाउडर, थोड़ा सा तेल मिलाएं और एक मुलायम डफ बनाकर उससे छोटे-छोटे बॉल्स बना लें। 4. 'बीप' सुनाई देने पर इन बॉल्स को कढ़ी के मिश्रण में डालें और स्टार्ट दबाएं। चावल के साथ गर्म-गर्म परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC7	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 मेथी (वैकल्पिक) नींबू रस डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।	
IC8	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, बोनलेस 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			
ts1	Paneer Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Metal Tray	Paneer	100 gm	200 gm	300 gm
				For Marinate			
				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 marinate 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।			
ts2	Veg Kebab	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 निचं 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			
ts3	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।			
ts4	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			
ts5	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.			
ts6	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.			

Tandoor Se

तन्दूर से

Category			Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS7	Keema Kabab	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl, Metal Tray & High Rack	Keema	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Boiled Potato	1 no.	2 no.	3 no.	
				Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
				Red Chilli Powder, Salt, Haldi, Garam Masala	As per your taste			
				Cornflour	As required			
				Lemon Juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
				Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take Keema, add ginger garlic paste and salt, mix it well select menu & press start. 2. Mash the potato and mix with keema and remaining ingredients. Mix well and make kebabs. 3. When beep, place on greased metal tray, apply oil on each kebab. Keep the tray on high rack, press start. 4. When beep turn kebabs and press start.				
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कीमा लेकर उसमें अदरक लहसुन पेस्ट और नमक डालें, अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. आलू मसलकर कीमा एवं बाकी चीजों के साथ मिलाएं। अच्छी तरह मिलाकर कबाब बनाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर तेल लगे मैटल ट्रे पर रखें। प्रत्येक कबाब पर थोड़ा तेल लगाएं। ट्रे को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. 'बीप' सुनाई देने पर कबाब को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।				
tS8	Patties	0.3 kg	Low Rack & Metal Tray	Maida	300 gm			
				Salt	½ tsp			
				Margarine	150 gm			
				Cold water	To make a dough			
				Dry mixed vegetable subzi for stuffing	As required			
				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.				
				विधि : 1. कृत्रिम मक्खन को झागदार होने तक फेंटें। 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।				

1

2

3

1

3

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 1

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF1	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।			
CF2	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 साउट 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			
CF3	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।			
CF4	Pizza*	0.3 kg	Low rack				
				Pizza base	1 Big Pizza base		
				Topping	3 tbsp		
				Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup		
				Grated Cheese	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 grated Cheese over it place Pizza on rack, press start			
				विधि : 1. लो रैक ऑवन के अन्दर रखें और गर्म करने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स रखें। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें। अब पीज़ा को रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।			
CF5	Cake*	0.3 kg	Metal cake tin + Low rack				
				Maida	100 gm		
				Butter	100 gm		
				Powdered Sugar	100 gm		
				Eggs	2 nos.		
				Baking powder	1 tsp		
				Vanila essence	1 tsp		
				Method : 1. Sieve maida with baking powder beat makhkhan with sugar add eggs, beat well add essence mix maida in it keep on adding milk and water till the tin is filled to the brim, grease the metal cake tin with makhkhan and pour the cake mixture in it. keep on low rack and press start.			
				विधि : 1. मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छानें। मक्खन को चीनी के साथ फेंटें। अण्डा डालें, अच्छी तरह फेंटें, इत्र डालें, इसमें मैदा डालें, दूध और पानी तब तक डालते रहें जब तक टिन किनारे तक न भर जाए। मेटल केक टिन को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और केक मिश्रण को इसके अन्दर डाल दें। लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।			

* 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																												
CF6	Veg. Burger	0.1 ~ 0.3 kg	Metal tray & High rack																												
			<table> <tr> <td>Boiled vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green peas</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Corn Flour</td><td colspan="3">2 to 3 tablespoon</td></tr> <tr> <td>Bread Crumbs</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Ginger-Garlic paste</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Chilli Paste</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Garam Masala</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Lemon juice, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. Mix smashed potato, boiled vegetables, bread crumbs, ginger, garlic paste, salt, pinch of garam masala, green chilli paste, lemon juice together, make tikki from it and roll it in cornflour by keeping in metal tray drop some oil on it. Select menu & press start. 2. When beep turn tikki to crisp another side press start. Cut the burger bun horizontally apply butter & sauce. Place tikki, cheese slice, lettuce (optional) between burger halves and close it properly. press start, serve hot. विधि : 1. मसले हुए आलू, उबली हुई सब्जियां, ब्रैड के टुकड़े, अदरक लहसुन की पेस्ट, नमक, एक चुटकी गर्म मसाला, हरी मिर्च की पेस्ट, नींबू रस को एक साथ मिला लें, इससे टिकी बनाएं और मैटल ट्रे पर रखते हुए मक्का के आटे से लेपेट दें, उसके ऊपर थोड़ा सा तेल डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर टिकी को कुरकुरा बनाने के लिए दूसरी दिशा में पलटें, स्टार्ट दबाएं। बर्गर की टिकिया को horizontally काटकर मक्खन और सॉस लगाएं। बर्गर के अर्धभागों के बीच टिकी, चीज स्लाइस, लैटुस (वैकल्पिक) रखें और उसे ठीक से बन्द कर दें। स्टार्ट दबाएं, गर्म-गर्म परोसें।	Boiled vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green peas	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Corn Flour	2 to 3 tablespoon			Bread Crumbs	½ cup	1 cup	1 cup	Ginger-Garlic paste	½ tsp	½ tsp	1 tsp	Chilli Paste	½ tsp	½ tsp	1 tsp	Garam Masala	½ tsp	½ tsp	1 tsp	Lemon juice, Salt, Sugar	As per your taste		
Boiled vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green peas	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Corn Flour	2 to 3 tablespoon																														
Bread Crumbs	½ cup	1 cup	1 cup																												
Ginger-Garlic paste	½ tsp	½ tsp	1 tsp																												
Chilli Paste	½ tsp	½ tsp	1 tsp																												
Garam Masala	½ tsp	½ tsp	1 tsp																												
Lemon juice, Salt, Sugar	As per your taste																														
CF7	Bread Pudding	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl																												
			<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Bread slices</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td></tr> <tr> <td>Milk (for dipping the bread)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr> <tr> <td>Egg</td><td>1 Nos.</td><td>2 Nos.</td><td>2 Nos.</td></tr> <tr> <td>Vanilla Essence</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr> <tr> <td>Dry fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> 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. ब्रैड स्लाइसिज के छोटे-छोटे टुकड़े कर लें। अण्डे को अच्छी तरह फेंट लें। सभी सामग्रियों को अच्छी तरह मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव बाउल में डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।	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		
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																														

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF8	Chocolate Fudge	0.1 kg	Low rack & Metal cake tin	Milk	½ cup
				Butter	1 tbsp
				Powder sugar	50 gm
				Melted chocolate	25 gm
				Walnuts	25 gm
				Baking powder	½ tsp
				Egg	1 No.
				Vanilla essence	½ tsp
				Method : 1. Beat butter and sugar very well till fluffy. Mix with beaten egg and add all remaining ingredients 2. Pour into metal cake tin. Keep the cake tin on low rack. Select menu and weight press start.	
				विधि : 1. मक्खन और चीनी को झागदार होने तक अच्छी तरह फैंटें। फैंटे हुए अण्डे के साथ मिलाएं और बाकी सभी सामग्रियों को भी डाल दें। 2. इस मिश्रण को मैटल केक टिन में डालें और लो रैक पर रखकर ओवन के अन्दर रख दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF1	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।							
bF2	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 हींग डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।							

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	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 bhujia.			
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।							
bF4	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	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																																
bF5	Parantha	0.2 kg	High Rack + Metal Tray																																
			<table><tr><td>Parantha Dough</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Oil/Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr></table> Method : 1. Select menu keep metal tray on high rack. press start. 2. When beep keep paratha on tawa and brush with oil press start. 3. When beep turn 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।	Parantha Dough	0.2 kg	Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.	As per your taste	Oil/Ghee	2 tbsp																										
Parantha Dough	0.2 kg																																		
Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.	As per your taste																																		
Oil/Ghee	2 tbsp																																		
bF6	Suji ka Halwa	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>Ghee</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr><tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr></table> 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।	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Ghee	2 tbsp	3 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				
Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																
Ghee	2 tbsp	3 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																																
bF7	Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl																																
			<table><tr><td>For</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr><tr><td>Rice (soaked)</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr><tr><td>Moong dal (soaked)</td><td>25 gm</td><td>50 gm</td><td>75 gm</td></tr><tr><td>Water (Hot)</td><td>300ml</td><td>500ml</td><td>700ml</td></tr><tr><td>Jaggery(grated)</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>25 gm</td><td>50 gm</td><td>75 gm</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Dry fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr></table> 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, मीने 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।	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		
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																																		

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
bF8	Veg. Cutlet	0.1 ~ 0.3 kg	Metal Tray & High Rack					
				Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Cornflour		2 to 3 tablespoon		
				Bread Crumbs		1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Ginger Garlic Paste		½ tsp	½ tsp	1½ tsp
				Chilli Paste		½ tsp	1 tsp	1½ tsp
				Garam Masala		¼ tsp	½ tsp	½ tsp
				Lemon Juice, Salt, Sugar		As per your taste		
Method : 1. Mix Boiled vegetables, ginger garlic paste, garam masala, dhania jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs & hara dhania together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls, cutlet rolls brush with little oil. 2. Keep metal tray on high rack place cutlets on it, select menu & 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, छोटे-छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें। 2. मेटल ट्रे हाई रैक पर रखें, उस पर कटलैट रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें। 3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।				

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn1	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 बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, मैटल ट्रे पर रखें। ओवन में हाई रैक रखें। मैटल ट्रे को हाई रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद ग्लिल किये हुए पावभाजी बन्स के साथ गर्म-गर्म परोसें।			
				Sn2	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish	Basen	0.1 kg	0.2 kg	0.3 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।			

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn3	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।		
Sn4	Cookies*	0.3 kg	Microwave safe flat dish on low rack	Maida	300 gm		
				Butter	150 gm		
				Caster Sugar	170 gm		
				Baking Powder	1/4 tsp		
				Cocoa Powder	3 tbsp		
				Milk	As required		
				Chocolate Pieces	2 tsp		
				Method : 1. Sieve flour, cocoa powder, baking powder in a bowl. 2. Beat butter and sugar till creamy. 3. Mix all ingredients to make a soft dough. 4. Roll the dough and cut into cookies with the biscuit cutter. 5. Place the cookies on a flat MW safe flat dish, at least 2 cm apart giving enough space for expansion. 6. As "Pre-H" finishes, beep sounds, open the door and put flat dish with cookies on low rack on glass tray. Now, again press 'Start' and wait till cooking time ends. 7. Allow to cool the cookies. * 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।			
				विधि :	1. मैदा (आटा), कोको पाऊडर, बेकिंग पाऊडर को एक बाउल में छान लें। 2. मक्खन और शकर क्रीमी होने तक फेंटें। 3. सभी चीजों को मिलाकर मुलायम अवलेह बना लें। 4. उस अवलेह के रोल बनाएं और बिस्किट कटर से कुकीज के रूप में काट लें। 5. उन कुकीज के माइक्रोवेव की सुरक्षित चपटी डिश या क्रिस्पी प्लेट पर रखें – कम से कम 2 cm की दूरी पर ताकि फैलने के लिए अधिकतम जगह मिल सके। 6. "Pre-H" पूरा होने पर बीप की आवाज आती है, तभी दरवाजा खोलें और चपटी डिश को कुकीज सहित लो रैक पर कांच की ट्रे के ऊपर रखें। अब, दुबारा स्टार्ट दबाएं और कुकिंग समय समाप्त होने तक इंतजार करें। 7. कुकीज को निकालकर ठंडा होने दें।		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn5	Chhole 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.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में गर्म पानी के साथ मीगे 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।			
				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 dhanai and serve.				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 पाउडर, चाट मसाला और नमक छिड़कें। टमाटर, खीरा, प्याज और हरा धनिया से सजाकर परोसें।			
Sn6	Momos	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli stand	For Cover							
				Maida	100 gm	200 gm	300 gm				
				Salt	As per your taste						
				Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Water	to knead a dough						
				For stuffing							
				Grated carrot, cabbage, green peas etc.	½ cup	1 cup	1½ cup				
				Chilli sauce,soya sauce, kali mirch,salt, vinegar.	As per your taste						
				Method : 1. Mix all the ingredients for cover & make a soft dough. Cover it and keep aside. 2. Mix all the ingredients for stuffing. 3. Rollout small puris from the dough. Keep some stuffing mixture on the center of the puri. Fold the puri and seal it. 4. Keep the ready momos in the greased idli stand. Select menu & weight. 5. Press start.				विधि : 1. कवर के लिए सभी सामग्री मिलाकर मुलायम गोला बना लें। उसे ढककर अलग रख दें। 2. भरने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। 3. आटे की छोटी-छोटी पूरियां बनाएं, पूरी के बीच में भरने वाला मिश्रण रखें तथा पूरी को मोड़कर बन्द कर दें। 4. इस प्रकार तैयार मोमोस को तेल लगे इडली स्टैण्ड में रखें। मीनू और वजन चुनें। 5. स्टार्ट दबाएं।			

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																
Sn7	Roasted Peanuts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish																																
			<table> <tr> <td>Peanuts</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> </table> 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 फ्लैट 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।	Peanuts	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Peanuts	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																
Sn8	Murmura	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl																																
			<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Murmura</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr> <tr> <td>Peanuts</td><td>25 gm</td><td>50 gm</td><td>75 gm</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Dhanja jeera powder</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr> <td>Garam masala, Rai, Jeera, Hing, Haldi, Chopped green chilli</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td></tr> <tr> <td>Curry leaves</td><td colspan="3">For tempering</td></tr> <tr> <td>Salt & sugar</td><td colspan="3">To taste</td></tr> </table> 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।	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	Dhanja 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		
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																																
Dhanja 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																																		

Sweets Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
SC1	Gajar ka Halwa	0.2 ~ 1.0 kg	Microwave safe glass bowl	For	200 gm	500 gm	700 gm	1 kg
				Grated Gajar	100 gm	250 gm	350 gm	500 gm
				Milk	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml
				Khoya	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Sugar	75 gm	150 gm	300 gm	400 gm
				Milk Powder	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Elaichi Powder	As per your taste			
Method : 1. In Microwave glass bowl take all the ingredients, cover it, select menu & press start 2. When beep, stir it and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लें, ढककर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।				
SC2	Besan Laddu	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Ghee	3 tbsp	5 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 Beasn 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।
SC3	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe 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।

Sweets Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC4	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.			
				विधि : 1. हाई रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। 3. मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			
SC5	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 Microwave 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 रहें। गर्म या ठंडा परोसें।			

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
SC6	Barfi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																								
			<table> <tr> <td>Khoya</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Powdered Sugar</td><td>50 gms</td><td>100 gms</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Milk Powder</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> </table> Method : 1. In Microwave Safe Bowl mix all the ingredients. Select menu. Press start. 2. When beep mix well and again press start. 3. Pour this mixture in greased flat dish let it cool and cut into pieces. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी चीजों को मिलाएं। मीनू चुनें, स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. इस मिश्रण को घी लगी हुई चपटी डिश में डालें, ठंडा होने दें और टुकड़ों में काटें।	Khoya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Powdered Sugar	50 gms	100 gms	200	Elaichi Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Milk Powder	½ tsp	1 tsp	1 tsp								
Khoya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Powdered Sugar	50 gms	100 gms	200																								
Elaichi Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																								
Milk Powder	½ tsp	1 tsp	1 tsp																								
SC7	Payasum	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																								
			<table> <tr> <td>Rice (soaked for 1 hour)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Milk + Water</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>75 gm</td><td>150 gm</td><td>200 gm</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder, Kesar, Dry fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> 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, भोगे 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।	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										
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																										
SC8	Phirni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																								
			<table> <tr> <td>Rice (soaked in milk for 1 hour)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Hot Milk</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>75 gms</td><td>150 gms</td><td>200 gms</td></tr> <tr> <td>Kesar</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> </table> Method : 1. Blend soaked rice with milk. Pour this to Microwave Safe Bowl add hot milk. Select menu & press start. 2. When beep add sugar, kesar & Elaichi Powder mix well, press start. 3. When beep, take it out, stir it and press start. Stand for 5 mins. When cool, decorate with pista pieces and serve. विधि : 1. भोगे हुए चावलों को दूध के साथ मिला लें। फिर इसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में डाल, गर्म दूध मिलाएं। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर चीनी, केसर, इलायची पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएं, स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर फिर इसे बाहर निकालें, हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें रहें। जब ठंडा हो जाए, पिस्ते के टुकड़ों से सजाएं और परोसें।	Rice (soaked in milk for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Hot Milk	100 ml	200 ml	300 ml	Sugar	75 gms	150 gms	200 gms	Kesar	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	Elaichi Powder	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Rice (soaked in milk for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Hot Milk	100 ml	200 ml	300 ml																								
Sugar	75 gms	150 gms	200 gms																								
Kesar	¼ tsp	½ tsp	1 tsp																								
Elaichi Powder	¼ tsp	½ tsp	1 tsp																								
Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																								

Continental Menu

कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Co1	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।			
				Co2	Veg O Gratin	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Mix Vegetables - Gajar, Cauliflower, French Beans (cut into small pieces), Sweet Corns, Green peas etc.	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Maida	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp								
Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp								
Milk	1 cup	2 cup	3 cup								
Hot Water	¼ cup	½ cup	¾ cup								
Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp								
Salt, Sugar & Pepper	As per your taste										
Method : 1. In MWS 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			
Co3	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.			
Co4	Baked Mushrooms	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mushrooms	50 gm	100 gm	150 gm
				White Sauce	50 gm	100 gm	150 gm
				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	
Co5	Lasagne	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Low Rack	Lasagne 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.	
Co6	Chopsey	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	200 gm
				Fried Noodles	50 gm
				Mix vegetables (chopped in Chinese style)	50 gm
				Oil	1 tbsp
				Tomato ketchup	4 tbsp
				Soya sauce	2 tbsp
				Corn floor	2 tbsp
				Water	2 cups
				Vinegar	1 tsp
				Salt, sugar & kali mirchi powder	As per your taste
				Ajinomoto (MSG)	Optional
				Method : For making Gravy 1. In microwave glass bowl put oil and mix vegetables, pour water on it. Cover it. Select menu and weight. Press start. 2. When beep add all the ingredients except fried noodles mix well and press start. Serve it hot with fried noodles.	

Continental Menu

कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
Co7	Sweet Corn Soup	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Crushed sweet corn	50 gm	100 gm	150 gm		
				Water	2 cups	3 cups	4 cups		
				Cornfloor	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
				Salt, sugar & Kali mirch powder	As per your taste				
				Blanched French beans & gajar slices	For garnishing				
				Method : 1. In microwave glass bowl take crushed sweet corns and water. Cover it, select menu and weight. Press start. 2. When beep remove from the oven add salt, sugar, kali mirchi, mix corn floor with some water and make a paste. Add this to a corn mixture for thickness , add water as required. Press start. 3. Garnish with blanched French beans and gajar slices and serve hot.			विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में कुचले हुए स्वीट कॉर्न्स और पानी लें और ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर ओवन से बाहर निकाल लें, नमक, चीनी, काली मिर्च डालें। मक्का का आटा पानी के साथ मिलाकर पेस्ट तैयार कर लें। मक्का के आटे के पेस्ट को गाढ़ा करने के लिए डालें और आवश्यकतानुसार पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. छिले हुए फ्रेंच बीन्स और गाजर के टुकड़ों के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।		
Co8	Cheese 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 ओरिगानो 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।

Always Fresh

हमेशा ताज़ा

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
AF1	Orange Muffins	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe glass bowl small	For	300 gm	400 gm	500 gm			
				Maida	50 gm	75 gm	100 gm			
				Powder Sugar	50 gm	75 gm	100 gm			
				Butter	50 gm	75 gm	100 gm			
				Eggs	1 no.	1 no.	2 no.			
				Baking Powder	½ tsp	½ tsp	1 tsp			
				Orange Essence	½ tsp	½ tsp	1 tsp			
				Orange Colour	1 pinch					
				Orange Colour	As required					
				Method : 1. Beat butter & sugar till fluffy, add beaten eggs to it. Fold sieved maida, baking powder. Add all the remaining ingredients & mix well. Pour tis mixture into greased glass bowl. Select menu and weight, press start.				विधि : 1. मक्खन और चीनी को झागदार होने तक फँटें। फँटे हुए अंडे को इसमें डालें। छनी हुई मैदा और बेकिंग पाउडर को मसलें। बाकी सभी सामग्रियों को डालकर अच्छी तरह मिला लें। इस मिश्रण को चिकने किये हुए ग्लास बाउल में डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
AF2	Instant Brownie	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	100 gm	200 gm	300 gm			
				Milkmaid	30 gm	50 gm	70 gm			
				Cocoa Powder	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Dry Fruits	50 gm	75 gm	100 gm			
				Crushed Biscuits	1 cup	1½ cup	2 cup			
				Vanilla Essence	½ tsp	½ tsp	1 tsp			
				Method : 1. In Microwave safe glass bowl mix milkmaid, butter and dry fruits together. Select menu and weight, press start. When beep, add crushed biscuits, cocoa powder and vanilla essence. Set this mixture in greased flat dish, cut into pieces and serve.				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में मिल्कमेड, मक्खन और सूखे मेवों को एक साथ मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर टूटे हुए बिस्कुट, कोको पाउडर और वनीला अर्क डालें। अब इस मिश्रण को चिकनी प्लैट डिश में जमाएं। टुकड़ों में काट कर परोसें।		

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions				
AF3	Oats Kheer	Microwave safe glass bowl small					
			For	100 gm			
			Oats Flakes	25 gm			
			Milkmaid	2 tbsp			
			Milk	1 cup			
			Sugar	As per your taste			
			Elaichi Powder	½ tsp			
			Method : 1. Mix all the ingredients in Microwave safe glass bowl. Select menu and weight, press start.		विधि : 1. सभी सामग्रियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिला लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
AF4	Vitamin Bhel	Microwave safe glass bowl	For	100 gm	200 gm	300 gm	
			Mix Sprouts	100 gm	200 gm	300 gm	
			Water	¼ cup	½ cup	¾ cup	
			Salt, Chat Masala, Chopped Green Chilli, Chopped Apple, Chopped Kheera, Chopped Tomato, Anar Ke Dane, Grated Coconut, Chapped Dhania	As per your taste			
			Method : 1. In Microwave safe glass bowl take mix sprouts, sprinkle water over it. Select menu and weight, press start. When beep, drain all the water from it. Mix all the ingredients with boiled sprouts. Garnish with grated coconut, chopped dhania and serve.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिश्रित स्पाउट लें, उन पर पानी छिड़कें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर इसका सारा पानी निकाल दें। उबले हुए स्पाउट से साथ सभी सामग्रियों को मिलाएं। कसे हुए नारियाल और कटे हुए धनिया के साथ सजाएं और परोसें।	
AF5	Café Mocha	Microwave safe glass kettle	Milk	300 ml	400 ml	500 ml	
			Instant Coffee	2 tsp	3 tsp	4 tsp	
			Nutmeg Powder, Cinnamon Powder	As per your taste			
			Method : 1. In Microwave safe glass kettle mix milk with sugar, instant coffee, nutmeg powder and cinnamon powder, select menu & weight, press start. When beep, add grated chocolate & mix well. Pour into the coffee mug, decorate with whipped cream & grated chocolate. Serve hot.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास केतली में दूध, चीनी, इन्स्टेंट कॉफी, मूंगफली पाउडर, और सिनामन पाउडर मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर पिसी हुई चॉकलेट डालें और अच्छी तरह मिलाएं। कॉफी मग में डालें, फैंटी हुई क्रीम और पिसी हुई चॉकलेट से सजाकर गर्म-गर्म परोसें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
AF6	Peanut Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	100 gm	200 gm	300 gm		
				Crushed Roasted Peanut	50 gm	100 gm	200 gm		
				Chopped Dates	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp		
				Grated Dry Coconut	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
				Ghee, Powdered Sugar, Elaichi Powder	As per your taste				
Method : 1. Mix all the ingredients in Microwave safe glass bowl. Select menu and weight, press start. When beep, remove from the oven, Let it cool and make ladoo.				विधि : 1. सभी सामग्रियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिला लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर ओवन से बाहर निकालें और लड्डू बनाएं।					
AF7	Dates Roll	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm	
				Chopped Dates	100 gm	150 gm	200 gm	250 gm	
				Crushed marie Biscuits, Desicated Coconut & Elaichi Powder	50 gm	100 gm	150 gm	200 gm	
				Chopped Cashewnuts	As per your taste				
				Malai	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
Method : 1. In Microwave safe glass bowl take chopped dates & malai. Select menu & weight, press start. When beep, remove from the oven. Let it cool, mash it and mix all the remaining ingredients. Make small rolls from it. Roll it in desicated coconut and serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए खजूर और मलाई लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर उन्हें ओवन से बाहर निकाल लें। ठंडा होने दें, मसलकर बाकी सामग्रियों के साथ मिलाएं। इससे छोटे-छोटे रोल बनाएं और नारियल के बुरादे से लपेट दें और परोसें।					
AF8	Cheese Cashew	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe glass flat dsh	Cashew	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm	
				Cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	
				Salt,kali mirch powder	As per your taste				
				Method : 1. In MWS flat dish take all the ingredients mix well, select menu & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।	

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	Auto Defrost	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	Auto Defrost	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।

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

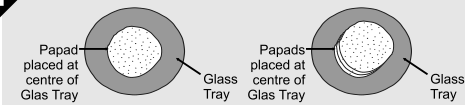
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC-8088NRH
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	525 mm(W) X 320 mm(H) X 520 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill/ग्रिल	1250 Watts
Combination/कॉम्बिनेशन	2650 Watts
Convection/कन्वेक्शन	1350 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure:

For making Single Papad :

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

For making more than one Papad :

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

For Better Results :

- Sprinkle little water or oil over the papad.
- Wrap the papad in a tissue paper.
- *Note :** The cooking time may vary -
 - As per the composition of the papad material.
 - As per the Quantity of papad used.

1. भुने हुए पापड़

विधि :

एक पापड़ बनाने के लिए :

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

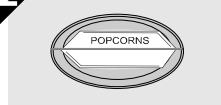
एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :

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

बेहतर परिणाम के लिए :

- पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
- पापड़ को टिश्यू पेपर में लपेट दें।
- टिप्पणी :** पकाने के समय में अंतर हो सकता है -
 - पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
 - इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

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.

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

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

