



Owner's Manual

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

MC2881SUP

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधनियां	3-4
Safety Precautions / सुरक्षा सावधनियां	5
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	6-7
Child Lock / चाइल्ड लॉक	8
Quick Start / विपक स्टार्ट	9
Rotisserie / रोटेसरी	9
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग	10
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर	11
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	12
Grill Combination Cooking / ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग	13
Convection Combination Cooking / कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग	14
Convection Preheat / कन्वैक्शन प्रीहीट	15
Convection Cooking / कन्वैक्शन कुकिंग	16
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	17
Indian Rasoi (Indian Cuisine, Sweet Corner, Rice Delight, Tandoor Se) /	18-46
इंडियन रसोई (भारतीय व्यंजन, स्वीट कॉर्नर, राइस डिलाइट, तन्दूर से)	
Nutri Care (Steam Cook, Health Plus, Soup, Continental, Salads) /	47-68
न्यूट्री केअर (स्टीम कुक, हेल्थ प्लस, सूप, कॉन्टिनेंटल, सलाद)	
24 Hours (Breakfast, Snacks, Child Favourite, Baker's Basket) /	69-93
24 आवर्स (ब्रेकफास्ट, स्नैक्स, बच्चों की पसन्द, बेकर्स बास्केट)	
Just 4 U (Sea Food, Baby Food, Go! China, Healthy Fry) /	94-105
जस्ट फॉर यू (सी फूड, बेबी फूड, गो! चाइना, हैल्दी फ्राई)	
Utility Corner (Utility Corner, Body Care, Fermentation) /	106-110
यूटीलिटी कॉर्नर (सुविधा कॉर्नर, बॉडी केअर, फरमेन्टेशन)	
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	111-112
Technical Specifications / Two recipes for starter / टैक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	113

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

Precautions सावधानियाँ

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

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

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

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

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

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

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

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

Warning/ चेतावनी

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

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

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

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

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

Warning/ चेतावनी

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

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

Precautions

सावधानियाँ

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

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

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

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

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

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

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

A very safe appliance

एक बहुत सुरक्षित उपकरण

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

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

Safety Precautions

सुरक्षा सावधानियाँ

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

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

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

Unpacking & Installing

खोलना और स्थापित करना

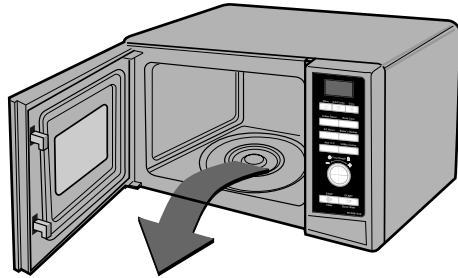
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

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

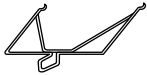
1

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

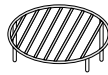
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



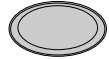
HIGH RACK
हाई रैक



ROTISSERIE BAR HANDLE
रोटिसरी बार हैंडल



LOW RACK
लो रैक



GLASS TRAY
काँच की ट्रे



ROTISSERIE BAR
रोटिसरी बार



ROTATING RING
रोटेटिंग रिंग



MULTICOOK TAWA
मल्टी कुक तवा

Note : Accessories shown above are as per model specific.
टिप्पणी : ऊपर दर्शाई गई एसेसरीज विशिष्ट मॉडल के अनुरूप हैं।

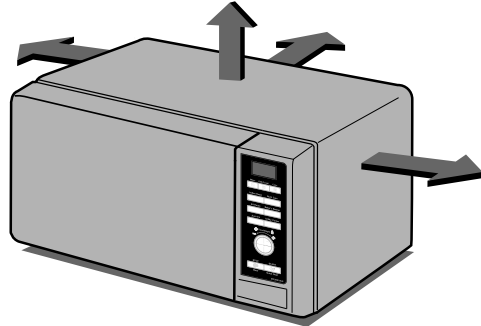
2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

अवन को अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेमी. की ऊँचाई पर रखे लेकिन यह ध्यान रखे कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से और 10 सेमी. का स्थान पीछे से टूटना के लिए आवश्यक है। अवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके।

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



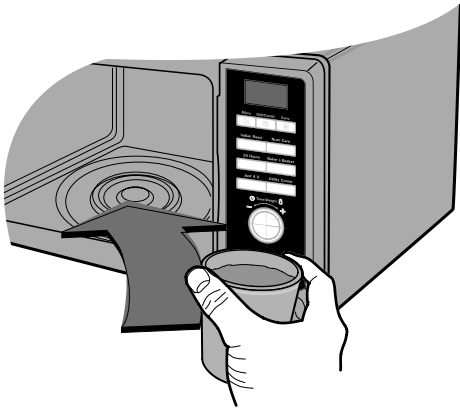
THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं हैं।

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

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

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

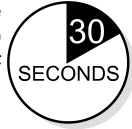
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



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

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

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



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

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

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

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



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

Child Lock

चाइल्ड लॉक



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

However your child can still open the oven door.

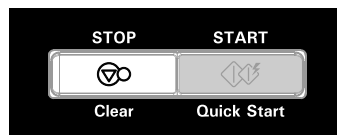
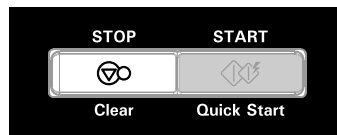
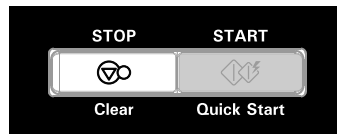
आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी द्वार अवश्य खोल पायेगा।

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

Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds. / **STOP/CLEAR** बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले 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 **QUICK START** button.

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

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

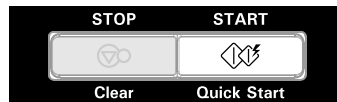
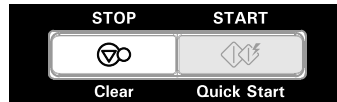
Press **QUICK START** four times to select 2 minutes on HIGH power.

Your oven will start before you have finished the fourth press.

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

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

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



Rotisserie / रोटेसरी

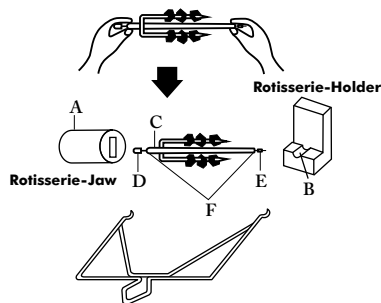
Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.

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

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

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

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



Micro Power Cooking

माइक्रो पावर कुकिंग



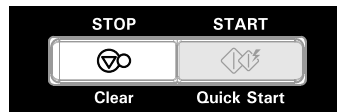
Your oven has five microwave Power settings.
आपके ओवन में 5 पावर स्तर हैं।

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

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.
इन दिये गये उदाहरणों में मैं आपको कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 सेकण्ड के लिए पकाना बताऊंगा।

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

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



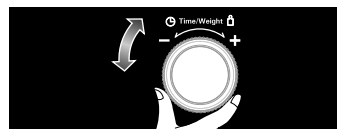
Press **MICRO.**
MODE दबाएं।



Press **MICRO** twice to select 80% power.
80% पावर को चुनने के लिए **MICRO** को दो बार दबाएं।
"720" appears on the display.
"720" प्रदर्शक पर दिखेगा।

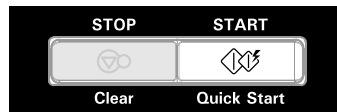


Turn **DIAL** until display shows "5:30".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "5:30" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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



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

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

Micro Power Level

माइक्रो पावर स्तर

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



Grill Cooking

ग्रिल कुकिंग



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

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

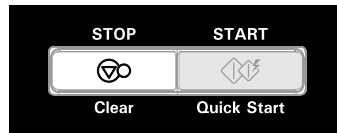
The rack must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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

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

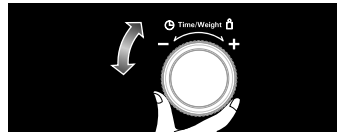


Press **Grill/Combi one time.** / **Grill/Combi** एक बार दबाएं।



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

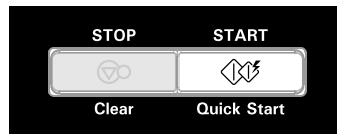
DIAL को जब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "12:30" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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



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

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

Grill Combination Cooking ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग



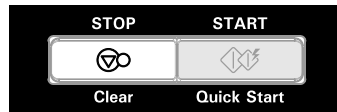
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

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

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

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

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



Press **Grill/Combi three time.** / **Grill/Combi** तीन बार दबाएं।



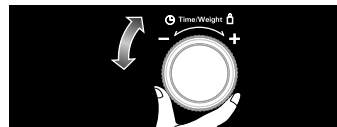
Press **MICRO** one time.

MICRO बटन एक बार दबाएं।



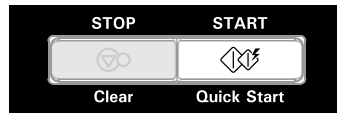
Turn **DIAL** until display shows "25:00".

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 Combination Cooking

कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग



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

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

You can set three kinds of micro power level (180W, 270W and 360W) in combi mode.

आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (180W, 270W और 360W) चुन सकते हैं।

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360W (40%) 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 360W (40%) और कन्वैक्शन तापमान 200°C के साथ कैसे सैट करें।

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

Press **Grill/Combi two times.** / **Grill/Combi** दो बार दबाएं।

Press **CONV.**
CONV दबाएं।

The following indications are displayed: " " , " " .
डिसप्ले पर निम्न संकेत दिखता है : " " , " " .

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

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

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

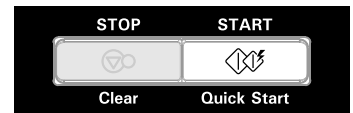
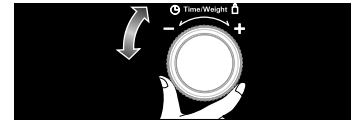
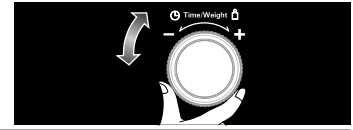
Press **MICRO** until display shows 360W.
360W प्रदर्शित होने तक **MICRO** दबाएं।

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

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

Press **START.** / **START** दबाएं।

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.
खाना पकाते समय **DIAL** घुमाकर आप खाना पकाने का समय बढ़ा या घटा सकते हैं।
Be careful when removing your food because the container will be hot!
खाना निकालते समय सावधानी रखें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा।



Convection 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-230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

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

* 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 खमीर उठाने 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.

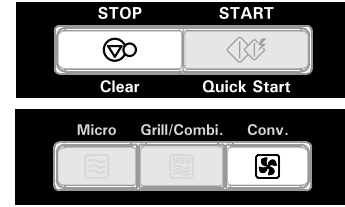
आपका ओवन चुने हुए तापमान तक पहुँचने में कुछ मिनटों का समय लेगा।

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।

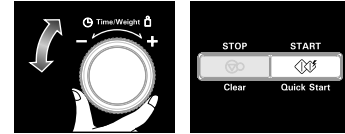
Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।



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

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

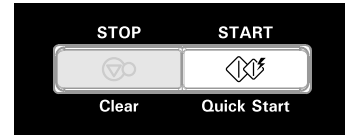
Press **START/Quick Start** for temperature confirmation.
तापमान की निश्चितता के लिए **START/Quick Start** दबाएं।



Press **START** two times. / **START** दो बार दबाएं।

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

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



Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग



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

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

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

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

The rack must be used during convection cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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।

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

Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।

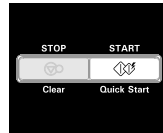
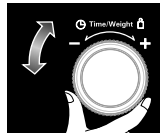


Turn **DIAL** until display shows "230°C".

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

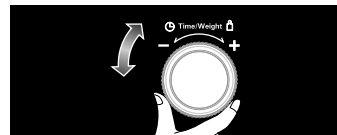
Press **START** for temperature confirmation.

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



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

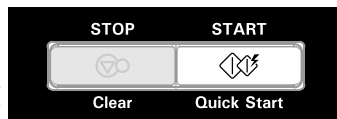
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "50:00" न दर्शाए।



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।



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (**Indian Rasoi, NutriCare, 24 Hours, Baker's Basket, Just 4 U, Utility Corner**) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (**Indian Rasoi, NutriCare, 24 Hours, Baker's Basket, Just 4 U, Utility Corner**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Indian Rasoi	NutriCare	24 Hours	Baker's Basket	Just 4 U	Utility Corner
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Indian Rasoi	Press NutriCare	Press 24 Hours	Press Baker's Basket	Press Just 4 U	Press Utility Corner
STEP-3	Keep pressing the button to select any of IC, SC, rd, tS food category (IC1~19), (SC1~14), (rd1~6), (tS1~7) respectively.	Keep pressing the button to select any of St, HP, So, Co, SA food category (St1~8), (HP1~10), (So1~9), (Co1~6), (SA1~4) respectively.	Keep pressing the button to select any of bF, Sn, CF food category (bF1~8), (Sn1~8), (CF1~9) respectively.	Keep pressing the button to select bt food category (bt1~12)	Keep pressing the button to select any of SF, bb, OC, HF food category (SF1~6), (bb1~5), (OC1~5), (HF1~4) respectively.	Keep pressing the button to select any of UC, bC, FE food category (UC1~6), (bC1), (FE1~4) respectively.
STEP-4	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter
STEP-5	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight
STEP-6	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Indian Rasoi	NutriCare	24 Hours	Baker's Basket	Just 4 U	Utility Corner
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	Indian Rasoi दबाएं	NutriCare दबाएं	24 Hours दबाएं	Baker's Basket दबाएं	Just 4 U दबाएं	Utility Corner दबाएं
STEP-3	IC, SC, rd, tS श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (IC1~19), (SC1~14), (rd1~6), (tS1~7)	St, HP, So, Co, SA श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (St1~8), (HP1~10), (So1~9), (Co1~6), (SA1~4)	bF, Sn, CF श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (bF1~8), (Sn1~8), (CF1~9)	bt श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। (bt1~12)	SF, bb, OC, HF श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (SF1~6), (bb1~5), (OC1~5), (HF1~4)	UC, bC, FE श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (UC1~6), (bC1), (FE1~4)
STEP-4	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं
STEP-5	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं
STEP-6	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :

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

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

INDIAN RASOI

इंडियन रसोई

1. Indian Cuisine (IC)
2. Sweet Corner (SC)
3. Rice Delight (rd)
4. Tandoor Se.. (tS)

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions									
IC1	Mix Veg	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg				
				Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, potato)	100 g (Total)	200 g (Total)	300 g (Total)	400 g (Total)	500 g (Total)				
				Oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Onion (chopped)	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2 cup				
				Tomato (chopped)	¼ cup	1 cup	1½ cup	1½ cup	1½ cup				
				Salt, Cumin powder, Garam masala, Red Chilli powder, Coriander					As per taste				
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.					विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। कुछ पानी के साथ साब्रियां डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाएं।				
IC2	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg				
				Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup				
				Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp	6½ tbsp				
				Tomato Puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	4½ tbsp	5 tbsp				
				Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar					To taste				
				Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala					To taste				
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp	4 tbsp				
				Fresh Cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp				
				Method : 1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum & onion. Mix well, cover. Select category & weight and press start. 2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, stand for 5 minutes garnish with hara dhania and serve hot.					विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज पेस्ट, अदरक-लहसुन पेस्ट, शिमला मिर्च और प्याज की स्लाइस डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढकें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।				

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC3	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg
				Dal (soaked for 2 hours)	200 g
				Water	400 ml
				Oil	2 tbsp
				Rai, Jeera, Kasuri methi, Hara dhania, Curry leaves, Hing, Haldi, Hari mirch	To taste
				Salt, dhania powder	To taste
				Method : 1. Take dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select category and press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, salt, dhania powder, hara dhania, kasuri methi (optional). Press start. 4. When beeps, add dal, water (if required), mix well & again press start.	
IC4	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl	Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	200 g
				Oil	2 tbsp
				Onion chopped	1 medium
				Tomato chopped	1 medium
				Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin	1 cup
				Boiled Water	400 ml
				Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud	As per your taste
Method : 1. Soak dal for 2 hours, In Microwave Safe Bowl take dal, haldi, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select category and press start. 2. When beeps, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start. 3. When beeps, mash dal very well and add to tadka. Add imli pulp sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.		विधि : 1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी, प्याज, हरी मिर्च, टमाटर लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, सौंमर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC5	Dum Aloo	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg		
				Boiled Aloo (small)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
				Oil	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp	3½ tbsp		
				Jeera, pepper seeds, cloves, hing	As required						
				Onion paste	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp		
				Ginger & garlic paste	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp		
				Tomato puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp		
				Curd	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup	1½ cup		
				Turmeric powder, red chilli powder, deghi mirch, salt, garam masala, saunf powder	As per taste						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, pepper seeds, cloves, hing, onion paste, ginger garlic paste. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix well & add tomato puree, boiled potatoes & all spices. Mix well & cover. Press start. 4. When beeps, mix well & add curd. Cover & press start. 5. Allow to stand for 3 minutes.						विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, होंग, प्याज पेस्ट, अदरक लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, उबले हुए आलू और सभी मसाले डाल दें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर दही डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 5. 3 मिनट तक रखा रहने दें।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC6	Veg Handva	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Low rack & High rack	For	0.3 kg
				Rice	200 g (1 cup)
				Urad Dal (Dehusked)	2 tbsp
				Sour curd	½ cup
				Boiled vegetables (Potato, Carrots, Peas, Palak)	2 cups
				Oil	1 tsp
				Lemon juice	2 tsp
				Soda bi carb	A pinch
				Chilli powder, turmeric powder, salt	As per taste
				Ginger & chilli paste	1 tsp
				Mustard seeds	1 tsp
				Curry leaves	A few sprigs
				Hing	¼ tsp
				Method : 1. Clean, wash & soak the rice & dal together in enough water for at least 4 to 5 hours. Drain & keep aside. 2. Blend in a mixer till smooth, add the curds & mix well. Cover & keep aside to ferment overnight. 3. After fermentation, add salt, chilli powder, turmeric powder, soda bi carb, ginger & green chilli paste. Mix well. 4. In a MWS bowl, add oil, mustard seeds & curry leaves & microwave for 2 minutes and keep aside. 5. Add the boiled vegetables to the fermented batter, add the tadka prepared & lemon juice & hing. Mix well all the ingredients. 6. Pour the batter in MWS flat glass dish. Keep aside. 7. Select category & press start. 8. When beeps, keep the MWS flat glass dish on low rack & press start. 9. When beeps, transfer the MWS flat glass dish to high rack & press start.	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC7	Kadhi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg			
				Besan	25 g	50 g	75 g			
				Curd / matha	1/2 cup	1 cup	1½ cup			
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Rai, cumin seeds		As per taste				
				Chopped onions	1 cup	1½ cup	1½ cup			
				Salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur		As per taste				
				Water	2 cups	3 cups	4 cups			
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select category & weight & press start. 2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start. 3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।		
				IC8	Baati*	0.4 kg	Multicook tawa & Low rack	For	0.4 kg	
Wheat flour	300 g									
Suji	75 g									
Melted ghee	75 ml									
Jeera	½ tsp									
Ajwain	¼ tsp									
Baking powder	¼ tsp									
Salt	As per taste									
Method : 1. Mix wheat flour, suji, 3 tbsp ghee, jeera, ajwain, baking powder & salt in a bowl. with the help of lukewarm water knead the dough like that of a poori. Keep covered for half an hour. 2. Take the dough & prepare medium sized balls out of it. Keep the balls on tawa. Keep aside 3. Select category & press start. 4. When beeps, place the tawa on low rack & keep inside the oven & press start. 5. When beeps, turn over the side & press start. When ready dip the baatis in remaining melted ghee & serve with dal.								विधि : 1. गेहूं का आटा, सूजी, 3 बड़े चम्मच घी, जीरा, अजवाइन, बेकिंग पाउडर और नमक एक बाउल में लेकर मिला लें। गुनगुने पानी की सहायता से पुरिया बनाने योग्य लींदा गूंथ लें। आधा घंटे तक ढककर खा रहने दें। 2. लींदा को लेकर उससे मध्यम आकार के गोले तैयार कर लें। गोलों को तवे के ऊपर रखें और एक तरफ रख दें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, तवे को लो रैक के ऊपर रखें और ओवन के अन्दर रखकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, गोलों को पलटकर स्टार्ट दबाएं। तैयार हो जाने पर बाटियों को बचे हुए घी में डुबोएं और दाल के साथ परोसें।		

* 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।

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC9	Pithla	Microwave safe glass bowl & Microwave safe flat glass dish	For	0.6 kg
			Besan	½ cup
			Oil	1½ tbsp
			Ginger, garlic, green chillies (chopped)	1 tsp each
			Onion, Tomato (chopped)	1 no. each
			Coriander chopped	A few sprigs
			Water	2 cups (400 ml)
			Salt, turmeric powder, garam masala, red chilli powder	As per taste
			Method : 1. In a MWS flat glass dish put besan. Select category & press start. 2. When beeps, remove & in another MWS glass bowl put oil, chopped ginger, garlic, green chilli, chopped onion & tomato, turmeric powder, garam masala, red chilli powder. Mix well & press start. 3. When beeps, mix besan with masala & add water & salt. Mix well. Keep MWS glass bowl in microwave & press start. 4. Stir well. Garnish with fresh coriander & serve.	
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, हरी मिर्च, प्याज और टमाटर, हल्दी पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बेसन मसाले के साथ मिलाएं और पानी तथा नमक डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. अच्छी तरह हिलाएं। ताजा धनिया से सजाकर परोसें।	
IC10	Dalma	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
			Moong dal (soaked for 2 hours)	300 g
			Water	600 ml
			Chopped vegetables (drumsticks, potato, raw banana, pumpkin, brinjal, tomato)	2 cups
			For tadka	
			Oil	2 tbsp
			Bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi	As per taste
			Grated coconut	4 tbsp
			Chopped onion	1 no.
			Method : 1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select category & press start. 2. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start. 3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.	
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मीठी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव बाउल में तेल, जीरा, सूखी मिर्च, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और तड़के की सामग्री दाल में डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
IC11	Bhindi Fry	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Bhindi (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g	400 g
				Ajwain	As per taste			
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Chopped onion	½ cup	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala, haldi	As per taste			
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, ajwain & chopped onion & mix well. Select category & weight and press start. 2. When beeps, add bhindi, salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala & haldi. Cover & press start. 3. When beeps, transfer to multicook tawa. Keep on high rack. Press start. Allow to stand for 3 minutes.				
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अजवाइन और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर भिण्डी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला और हल्दी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मल्टीकुक तवे में विस्थापित कर दें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।				
IC12	Panchmel Ki Subzi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Chopped vegetables (Gavarifali, chawli, shimla mirch, kheera, gajar)	100 g	200 g	300 g	
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp	
				Jeera	½ tsp	1 tsp	1 tsp	
				Onion	½ cup	½ cup	1 cup	
				Ginger & green chilli paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
				Coriander powder, amchur, haldi & salt	As per taste			
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion, ginger & green chilli paste. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix well & add the chopped vegetables & little water. Cover and press start. 4. When beeps, mix well & add coriander powder, amchur, haldi & salt. Press start. Allow to stand for 5 minutes.				
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, प्याज, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर कटी हुई सब्जियां और थोड़ा पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और धनिया पाउडर, अमचूर, हल्दी तथा नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।				

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC13	Gujarati Tuvor Dal	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Tuvor dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)	300 g
				Water	600 ml
				Oil	1 tbsp
				Mustard seeds	½ tsp
				Jeera	½ tsp
				Finely chopped ginger	1 tbsp
				Slit green chillies	3 nos.
				Curry leaves	A few
				Chopped tomato	2 nos.
				Chopped onion	1 no.
				Hing	A pinch
				Salt, turmeric powder, red chilli powder	As per taste
				Jaggery (Gud)	As per taste
Method : 1) In a MWS bowl add tuvar dal, salt, hing, turmeric powder, water. Mix well. Select category & press start. 2) When beeps, remove the dal. 3) In another MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, finely chopped ginger, slit green chillies, curry leaves, chopped onions, red chilli powder. Mix well & press start. 4. When beeps, remove the bowl & add these ingredients to the dal. Add tomato, jaggery & mix well. Press start. Squeeze lemon juice & serve.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तुवर दाल, नमक, हींग, हल्दी पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर दाल को बाहर निकाल लें। 3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज, जीरा, बारीक कटी हुई अदरक, लम्बी फटी हुई हरी मिर्च, करी पत्ते, कटी हुई प्याज लाल मिर्च पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें और इस सामग्री को दाल में डाल दें। टमाटर और जैगरी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। नींबू निचोड़कर परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC14	Butter Chicken	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
			Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g
			Ginger garlic paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
			Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.
			Garam masala, dhania powder, jeera powder, kasuri methi, red chilli powder, salt	As per taste		
			Kaju paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Fresh cream	1 cup	1½ cup	1½ cup
			Butter	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp
			Oil	2 tbsp	2½ tbsp	2½ tbsp
			Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select category & weight and press start. 2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start. 3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start. 4. Garnish with slit chillies.			
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएँ और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 4. लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC15	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				French beans (cut evenly)	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tsp	1 tsp	2 tsp
				Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
				Urad dhal	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
				Grated coconut	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Salt	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & urad dhal. Select category & weight and press start. 2. When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start. 3. When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। वर्ग एवं वजन और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी छिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।			
IC16	Baigan Ka Bhartha	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Baigan (Chopped in big pieces)	300 g	400 g	500 g
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Chopped onions	1 cup	1½ cup	2 cup
				Chopped green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.
				Chopped ginger	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Chopped tomato	2 nos.	3 nos.	4 nos.
				Tomato puree	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
				Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi	As per taste		
				Chopped coriander leaves	A few sprigs		
Method : 1. In a MWS bowl add peeled & chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & mash the baigan well. 3. In another MWS bowl add oil, chopped onion, green chillies, ginger, tomato, tomato puree, salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi. Mix well. Cover & press start. 4. When beeps, mix well. Add the mashed baigan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves.							
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में छिले और कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बैंगन को बाहर निकालकर अच्छी तरह कुचल लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, हरी मिर्च, अदरक, टमाटर, टोमेटो प्यूरी, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। कुचले हुए बैंगन डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया की पत्तियों से सजाएं।							

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC17	Goan Potato Curry	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg				
				Boiled potato	300 g	400 g	500 g				
				Boiled mix veg (capsicum, cauliflower, carrot, peas)	100 g	150 g	200 g				
				Chopped onion	1 no.	2 nos.	3 nos.				
				Oil	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp				
				Mustard seeds	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Grated coconut	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp				
				Coconut milk	1 cup	1½ cup	1½ cup				
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup				
				Kaju powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Salt, red chilli powder	As per taste						
				Fresh cream	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Coriander	A few sprigs						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & chopped onion. Select category & weight and press start. 2. When beeps, add grated coconut, coconut milk, tomato puree, kaju powder, salt, red chilli powder & press start. 3. When beeps, mix well & add boiled potato & mix vegetables & fresh cream. Press start. Give standing time of 3 minutes. 4. Garnish with chopped coriander leaves & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और कटी हुई प्याज डालें और वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, कसा हुआ नारियल, नारियल दूध, टोमेटो प्यूरी, काजू पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और उबले हुए आलू, मिश्रित सब्जियां और ताजा क्रीम डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखें। 4. कटे हुए हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions											
IC18	Kashmiri Kaju Paneer	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg						
				Paneer pieces	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g						
				Kaju	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp	6 tsp						
				Sliced onions	½ no.	1 nos.	1½ nos.	1½ nos.	1½ nos.						
				Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp						
				Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp						
				Chilli powder	As per taste										
				Khus Khus paste	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp						
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2 cup						
				Milk	¼ cup	½ cup	1 cup	1½ cup	1½ cup						
				Garam masala & salt	As per taste										
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion slices, chopped ginger & garlic. Select category & weight and press start. 2. When beeps, mix well, add khus khus paste, kaju paste, tomato puree, chilli powder, garam masala & salt and press start. 3. When beeps, mix well, add paneer pieces and milk. Press start. Stand for 3 minutes.						विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइसिज, कटा हुआ अदरक और लहसुन डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, खशखश पेस्ट, काजू का पेस्ट, टॉमेटो प्यूरी, चिली पाउडर, गरम मसाला और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, पनीर के टुकड़े और दूध डालें। स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।					

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																
IC19	Gatte Ki Subzi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl																																																
			<table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr> <td>For making gattas</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Besan</td><td>100 g</td><td>125 g</td><td>150 g</td></tr> <tr> <td>Red chilli powder, haldi, dhania powder, salt</td><td></td><td>As per taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Water</td><td></td><td>As required</td><td></td></tr> <tr> <td>For Subzi</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Rai, jeera</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr> <td>Curry leaves</td><td></td><td>A few</td><td></td></tr> <tr> <td>Sour curd</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr> <tr> <td>Red chilli powder, haldi, dhaniya powder, salt</td><td></td><td>As per taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Tomato puree</td><td>¼ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr> </table>	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	For making gattas				Besan	100 g	125 g	150 g	Red chilli powder, haldi, dhania powder, salt		As per taste		Water		As required		For Subzi				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Rai, jeera	2 tsp	2 tsp	3 tsp	Curry leaves		A few		Sour curd	1 cup	1 cup	1½ cup	Red chilli powder, haldi, dhaniya powder, salt		As per taste		Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup
For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg																																																
For making gattas																																																			
Besan	100 g	125 g	150 g																																																
Red chilli powder, haldi, dhania powder, salt		As per taste																																																	
Water		As required																																																	
For Subzi																																																			
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																																																
Rai, jeera	2 tsp	2 tsp	3 tsp																																																
Curry leaves		A few																																																	
Sour curd	1 cup	1 cup	1½ cup																																																
Red chilli powder, haldi, dhaniya powder, salt		As per taste																																																	
Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup																																																
			Method : 1. In a bowl mix besan, red chilli powder, haldi, dhania powder, salt. Add water, little oil and make it like a chapati dough. 2. After making the dough break the dough into different pieces and make the rolls out of those pieces. 3. In a MWS bowl add the rolls & water (to cover the rolls completely). Cover. 4. Select category & weight and press start. 5. When beeps, remove. Take out the gattas, allow to cool. Cut them into slices. 6. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves, tomato puree, red chilli powder, dhaniya powder, haldi, salt. Cover & press start. 7. When beeps, add beaten curd, gattas & haldi. Mix well & press start.																																																
			विधि : 1. एक बाउल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर चपाती के लौंदे के समान बना लें। 2. लौंदा बनाने के बाद लौंदे को विभिन्न टुकड़ों में तोड़ लें और उन टुकड़ों के रोलस बना लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में रोलस और पानी डालकर (रोलस पानी में पूरी तरह डूब जाएं) ढक दें। 4. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकालें। गट्टों को निकालकर ठंडा होने दें। फिर उनको स्लाइसिंग में काट लें। 6. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 7. बीप सुनाई देने पर, फैंटी हुई दही, गट्टे और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं स्टार्ट दबाएं।																																																

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
SC1	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Water	300 ml	600 ml	900 ml		
				Sugar	100 g	200 g	300 g		
				Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder	As per your taste				
				Method : 1. In Microwave safe glass bowl take Suji, add ghee, mix it together. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir it and press start. Allow to cool. 3. When beeps, add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें। 3. बीप सुनाई देने पर पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट रुकें। गर्म-गर्म परोसें।		
SC2	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Ghee (melted)	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp		
				Powder Sugar	50 g	100 g	150 g		
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp		
				Method : 1. In Microwave safe flat glass dish take besan and ghee. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. When beeps, stir it & press start. 4. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size. Note : For binding the ladoo use ghee.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन और घी लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं। नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
SC3	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack					
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Bread Slices	1 slice	2 slices	3 slices	4 slices
				Milkmaid	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml
				Milk	50 ml	100 ml	125 ml	150 ml
				Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Kesar-Elaichi Powder	As per your taste			
				Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select category & weight and press start. 2. When beeps, turn slices press start. 3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in Microwave Safe Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.				
				विधि : 1. हाई रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।				
SC4	Kheer	0.5 kg	Microwave safe glass bowl					
				For	0.5 kg			
				Milk	500 ml			
				Milkmaid	400 ml			
				Seviyaan (roasted)	80 g			
				Badam, Pista Pieces	5 tbsp			
				Kesar & Elaichi Powder	As per taste			
				Method : 1. In Microwave Safe Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select category & press start. 2. When beeps, add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder & Seviyaan. Mix well and press start. 3. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled. Note : The bowl should be filled at ¼ level of the total volume.				
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डाल लें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें। नोट : बाउल कुल आयतन के ¼ स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।				

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC5	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Broken Rice (soaked for 2 hour)	100 g	200 g	300 g
				Milk & Water	300 ml	500 ml	700 ml
				Sugar	75 g	150 g	200 g
				Kesar, elaichi powder dry fruits	As per taste		
				Ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Method : 1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk, sugar & water & cover it. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.			
SC6	Mysore Pak	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Besan	100 g	200 g	300 g
				Sugar	100 g	200 g	300 g
				Ghee	1/2 cup	1 cup	1 cup
				Water	100 ml	200 ml	250 ml
				Cardamom powder	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
				Method : 1. In a MWS flat glass dish add besan. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & in another MWS safe glass bowl add water & sugar. Press start. 3. When beeps, add sugar to the besan stirring continuously. After this add melted ghee, stirring continuously. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Press start. 4. Allow to cool. Cut it into square shape pieces & serve. Note: For stirring take the help of one more person.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
SC7	Nariyal Ki Burfi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Grated coconut	100 g	200 g	300 g			
				Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup			
				Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp			
				Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Method : 1. In a MWS bowl add ghee & fresh grated coconut. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, add milkmaid, milk powder, elaichi powder & press start. 4. When beeps, remove & spread the mixture onto a greased thali & allow to set for 1 hour. Cut into rectangles & store in a air tight container				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी और ताजा कसा हुआ नारियल लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमैड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और चिकनी थाली में इस मिश्रण को फैला दें और जमने के लिए १ घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें।		
SC8	Kaddu Kheer	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.5 kg					
				Milk	300 ml					
				Grated kaddu	200 g					
				Milkmaid	150 g					
				Dry fruits (Kaju, kishmish, pista)	As required					
				Method : 1. In a MWS glass bowl add milk & milkmaid, grated kaddu. Select category & press start. 2. When beeps, mix well. Press start. 3. When beeps, mix well & add dry fruits. Press start. Serve it chilled or hot.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध, मिल्कमैड और कसा हुआ कद्दू डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर सूखे मेवे डालें और स्टार्ट दबाएं। इसे ठंडा या गरम करके परोसें।		

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC9	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Paneer (grated)	200 g	300 g	400 g
				Milkmaid	50 g	75 g	100 g
				Rose water	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Elaichi seeds	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
				Chopped pista		A few	
				Khoa (mashed)	100 gm	150 gm	200 gm
				Method : 1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa & milkmaid. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista. Refrigerate till set.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मरलिन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें।			
SC10	Seviyan Zarda	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	Roasted Seviyan	200 g		
				Sugar	5 tbsp		
				Water	1 cup		
				Rose essence	A few drops		
				Almonds	A few		
				Chopped pista	A few		
				Elaichi powder	½ tsp		
				Ghee	1 ½ tbsp		
				Method : 1. In a MWS glass bowl add sugar & water. Select category & press start. 2. When beeps, add rose essence , cardamom powder, seviyan to the bowl. Press start. Give standing time of 3 minutes. Garnish with almonds & pista & serve.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चीनी और पानी लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर गुलाब का इत्र, इलायची पाउडर और सेवियां बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्ता से सजाएं और परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
SC11	Phirmi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg		
				Milk	350 ml	500 ml	650 ml		
				Rice (Soaked)	50 g	75 g	100 g		
				Sugar	100 g	150 g	200 g		
				Elaichi powder	1 tsp	1 tsp	1½ tsp		
				Cream (whipped)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Dry fruits (almonds, cashewnuts, raisins)	As required				
				Kesar	A few				
				Method : 1. Grind the soaked rice to a paste with little water. 2. In a MWS glass bowl add milk. Select category & weight and press start. 3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start. 4. When beeps, add cream & press start. 5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve.			विधि : 1. थोड़े से पानी के साथ भीगे हुए चावलों को पीसकर पेस्ट बना लें। 2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चावल की पेस्ट और चीनी इसमें डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर उसमें क्रीम डालें और स्टार्ट दबाएं। 5. अच्छी तरह मिलाएं, इलायची पाउडर और सूखे मेवे डालकर ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। केसर से सजाएं और परोसें।		
				SC12	Burfi	0.3 kg	Microwave safe flat glass dsh	For	0.3 kg
Milk powder	100 g								
Milkmaid	150 ml								
Cream	100 ml								
Chopped almonds & pistas	As required								
Method : 1. In a bowl mix milk powder, milkmaid & cream. Beat well till smooth. 2. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Select category & press start. 3. When beeps, mix well (remove lumps if formed). Press start. 4. When beeps, mix well & press start. 5. Remove, allow to cool & refrigerate till set. After setting cut into pieces & sprinkle chopped almonds & pistas & serve.			विधि : 1. बाउल में दूध पाउडर, मिल्कमेड और क्रीम डालकर समरूप होने तक फेंटें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं (यदि गाँठ बन जाए तो हटा दें) और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. बाहर निकालें, ठंडा होने दें और जमने तक रेफ्रिजरेटर में रखें। जमने के बाद टुकड़ों में काट लें और कटे हुए बादाम तथा पिस्ता छिड़ककर परोसें।						

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC13	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milkmaid	50 ml	100 ml	200 ml
				Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 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. Mix well, select category & weight and press start. 2. When beeps, mix it again and press start. 3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें। सूखे मेवों के साथ सजाएं।			
SC14	Shahi Rabdi	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg		
				Milk	1 cup		
				Grated paneer	1 cup		
				Condensed milk	½ cup		
				Deshi ghee	1 tbsp		
				Elaichi powder	¼ tsp		
				Saffron	A few strands		
				Rose essence	A few drops		
				Chopped pistachios	1 tbsp		
				Chopped almonds (skin removed)	2 tbsp		
Method : 1. Dissolve strands of saffron in 2 tbsp lukewarm milk. 2. In a MWS bowl, put all the ingredients of rabdi except chopped pistachios. Mix well. 3. Keep the bowl in Microwave. Select category & press start. 4. Serve chilled garnished with chopped pistachios.				विधि : 1. केसर के रेशों को 2 चमचे गुनगुने दूध में घोल लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए पिस्ता के अतिरिक्त रबड़ी की सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। 3. फिर इस बाउल को माइक्रोवेव में रखकर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 4. कटे हुए पिस्ता से सजाकर ठंडा करके परोसें।			

Rice Delight

राइस डिलाइट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
rd1	Chicken Biryani	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
			Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			Boneless chicken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			For Marinade					
			Hung curd	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
			Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
			Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
			Salt, garam masala, coriander powder, red chilli powder, turmeric powder	As per taste				
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Onion	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup	1½ cup
			Salt	As per taste				
			Coriander leaves	A few springs				
			Water	200 ml	400 ml	600 ml	650 ml	750 ml
			Method : 1. Marinade the chicken & keep it in refrigerator for 1 hour. 2. In a MWS bowl add oil, chopped onions & marinated chicken & cover. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix well, add rice, salt (if required), coriander leaves, water. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.					
			विधि : 1. चिकन पर मसाला लगाकर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज और मसाला लगे हुए चिकन को डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, चावल, नमक (यदि आवश्यक हो), धनिया की पत्तियां, पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट के लिए रखा रहने दें। गरम गरम परोसें।					
rd2	Gosht Dum Biryani	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
			Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			Boneless mutton	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup	1½ cup
			Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
			Jeera, laung, tej patta, salt, red chilli powder, garam masala	As per taste				
			Water	200 ml	400 ml	600 ml	650 ml	750 ml
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select category & weight and press start. 2. When beeps, mix well, add rice, water, salt, red chilli powder, garam masala & cover. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.					
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट, मटन डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम गरम परोसें।					

Rice Delight

राइस डिलाइट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
rd3	Malabar Biryani	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
			Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			Boneless chicken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			For Marinade					
			Salt, red chilli powder, turmeric powder	As per taste				
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Biryani masala	As per taste				
			Curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Sliced tomato	1 No.	1 No.	2 Nos.	2 Nos.	3 Nos.
			Sliced onion	1 No.	1 No.	2 Nos.	2 Nos.	3 Nos.
			Water	200 ml	400 ml	600 ml	650 ml	750 ml
			Method : 1. Marinade the chicken & refrigerate it for 1 hour.					
			2. In a MWS bowl add oil, onion, chopped coriander & mint leaves, biryani masala & salt. Mix, select category & weight & press start.					
			3. When beeps, remove the bowl & in another MWS bowl add soaked rice, water, tomato, curd, mix & cover. Press start.					
			4. When beeps, add the marinated chicken to the first bowl. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.					
rd4	Pineapple Fried Rice	Microwave safe bowl	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
			Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	½2 tbsp	3 tbsp
			Mix veg - Peas, french beans, carrots, capsicum	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
			Pineapple (chopped)	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup	2 cup
			Ajinomoto	A pinch				
			Red chilli powder, chilli sauce, soya sauce	As per taste				
			Water	200 ml	400 ml	600 ml	650 ml	750 ml
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, red chilli powder, soy sauce, chilli sauce.					
			Mix & select category & weight & press start.					
			2. When beeps, remove, in another MWS bowl add rice & water & press start.					
			3. When beeps, add the boiled rice to the vegetables, add pineapple pieces. Mix & press start. Stand for 5 minutes.					
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, लाल मिर्ची पाउडर, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
			2. बीप सुनाई देने पर बाउल बाहर निकाल लें। एक दूसरे बाउल में चावल और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।					
			3. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चावल सब्जियों में डालें, अनानास के टुकड़े डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।					

Rice Delight

राइस डिलाइट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
rd5	Veg Tahiri	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
			Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
			Water	200 ml	400 ml	600 ml	650 ml	750 ml
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
			Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, haldi, red chilli powder	As per taste				
			Mix veg - Gobhi, matar, gajar, tomato, potato etc.	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.					
			2. Select category & weight and press start.					
			3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, haldi, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes. Serve hot.					
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें।					
2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।								
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम-गरम परोसें।								
rd6	Pepper Rice	Microwave safe bowl	For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg		
			Soaked Rice (2 hours)	100 g	200 g	300 g		
			Water	200 ml	400 ml	600 ml		
			Dry coconut	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
			Green chilli (Chopped)	2 nos.	3 nos.	4 nos.		
			Garlic (Chopped)	2 cloves	3 cloves	4 cloves		
			Ghee	1 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp		
			Salt	As per taste				
			Black pepper powder	As per taste				
			Seasoning					
			Mustard seeds	½ tsp	1 tsp	1½ tsp		
			Black gram dal	½ tsp	1 tsp	1½ tsp		
			Bengal gram dal	½ tsp	1 tsp	1½ tsp		
			Curry leaves	A few leaves				
			Dry Red Chilli	1 no.	2 nos.	3 nos.		
			Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, dry red chilli, green chilli, chopped garlic, mustard seeds, black gram dal, Bengal gram dal, curry leaves. Select category & weight and press start.					
			2. When beeps, add soaked rice, water, ghee, salt, black pepper powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Add grated coconut & serve hot.					
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सूखी लाल मिर्च, हरी मिर्च, कटा हुआ लहसुन, सरसों के बीज, काले चने की दाल, चने की दाल, करी पत्ता डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
			2. बीप सुनाई देने पर भीगे हुए चावल, पानी, घी, नमक, काली मिर्च पाउडर। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसा हुआ नारियल डालकर गरम गरम परोसें।					

Tandoor Se

तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS1	Paneer tikka	0.3 kg	Rotisserie	For	0.3 kg
				Paneer cubes (cut into 1½" cubes), Capsicum (cut into cubes), onion (cut into cube), tomato(cut into cubes, pulp removed)	300 g
				For marinade	
				Hung curd	2 tbsp
				Ginger garlic paste	1 tbsp
				Salt, Garam masala, Red Chilli powder	As per taste
				Tandoori masala	1 tsp
				Tandoori Color	A pinch
				Oil	For basting
				Method : 1. Mix all the ingredients of the marinade in a bowl. 2. Make holes in the paneer pieces with the rotisserie skewers. 3. Now add the paneer pieces, capsicum, onion, tomato & mix well, keep in the refrigerator for 1 hour. 4. Skewer all the vegetables in the rotisserie & assemble the rotisserie & install the rotisserie in the oven. Pour some oil. Select category & press start.	

Tandoor Se तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS2	Murg Tandoori	1 kg	Rotisserie	Whole Chicken	1 Kg
				For Marinade	
				Hung Curd	1 Cup
				Garlic Paste	3 Tbsp
				Ginger Paste	1 Tbsp
				Salt	As per taste
				Tandoori Masala	3 Tsp
				Cumin Powder	As per taste
				Tandoori Color	A pinch
				Red Chilli Powder	As per taste
Method :				विधि :	
1. Mix all the ingredient of marinade in a bowl				1. एक बाउल में मैरीनेड मसाले की सभी सामग्रियों को मिला लें।	
2. Wash the Chicken properly & make cuts on the chicken all over.				2. चिकन को अच्छी तरह धोकर उस पर कट्स बना लें।	
3. Marinate the Chicken properly coating all the places. keep marinated for 3-4 hours in refrigerator.				3. पूरे चिकन पर अच्छी तरह से पत चढ़ाकर उसे मैरीनेट कर लें और उसे 3-4 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।	
4. Keep tissue papers on glass tray.				4. ग्लास ट्रे के ऊपर टिशू पेपर रखें।	
5. Assemble the rotisserie & insert the Chicken & tie up with thread.				5. रोटेसरी को जोड़ें और चिकन को उसमें डालकर धागे से बांध दें।	
6. Install the rotisserie in the microwave, select category & press start. Serve with grilled onion slices, lemon wedges & onion chutney.				6. रोटेसरी को माइक्रोवेव में लगाएं, वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। मुनी हुई प्याज की स्लाइस, नींबू के टुकड़ों और प्याज की चटनी के साथ परोसें।	

Tandoor Se

तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS3	Tandoori Subzi	0.2 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg		
				Mix veg - Bhindi, cauliflower, brinjals, mushrooms, potato, paneer cubes	200 g		
				Onion paste	2 tbsp		
				Ginger garlic paste	1 tsp		
				Tomato puree	¼ cup		
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala, haldi	As per taste		
				Oil	2 tbsp		
				Hara dhania	For garnishing		
				Method : 1. In a MWS bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste. 2. Select category & press start. 3. When beeps, add vegetables, red chilli powder, haldi, garam masala, chat masala, salt, tomato puree & mix well. Press start. 4. When beeps, transfer this mixture to greased tawa, spread evenly. Keep tawa on high rack & press start. Serve with tandoori nan.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक-लहसुन की पेस्ट लें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को चिकने तवे पर बिस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैंक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म-गर्म परोसें।	
				tS4	Hara Bhara Kabab	0.3 kg	High Rack & Multi cook tawa
Potatoes (boiled & grated)	300 g						
Peas (boiled & mashed)	1 cup						
Palak leaves (boiled)	1½ cup						
Coriander leaves	A few sprigs						
Kasuri methi	2 tbsp						
Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala	As per taste						
Method : 1. Mix all the ingredients together & make a dough. Make flat kababs out of it. 2. Grease the multicook tawa & place on high rack. Now arrange the kababs on the greased multicook tawa. Select category & press start. 3. When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce.		विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर डफ बना लें। फिर इसके चपटे कबाब बना लें। 2. मल्टी कुक तवे को चिकना करके हाई रैंक पर रख दें। अब कबाबों को चिकनी की गई तवे के ऊपर व्यवस्थित करके वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं। धनिया की चटनी या टोमेटो सॉस के साथ परोसें।					

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
tS5	Chana Kababs	0.2 ~ 0.5 kg	Multicook tawa & High rack	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Boiled Kabuli Chana (Chhole)	200 g	300 g	400 g	500 g
				Cloves	1 no.	2 nos.	2 nos.	2½ nos.
				Pepper powder	As per taste			
				Cinnamon powder	¼ tsp	¼ tsp	½ tsp	1 tsp
				Garlic Cloves	2 nos.	3 nos.	3 nos.	3 nos.
				Salt	As per taste			
				Ginger Chopped	1 tsp.	2 tsp.	3 tsp	4 tsp
				Bread pieces	1 no..	2 nos.	2 nos.	3 nos.
				Whole red chilly	1 no	2 nos.	3 nos.	3 nos.
				Bread crumbs	For coating			
Method : 1. Grind boiled kabuli chana, cloves, pepper powder, cinnamon powders, garlic cloves, salt, ginger, soaked bread pieces, whole red chilli, to a paste. 2. Now shape the paste in the form of kababs & roll out each kababs in bread crumbs for complete coating. 3. Now keep the kababs on tawa & keep the tawa on high rack. Select category & weight & press start. 4. When beeps, turn over the side & press start.				विधि : 1. उबले हुए काबुली चने, लौंग, काली मिर्च पाउडर, दालचीनी पाउडर, लहसुन, नमक, अदरक, भीगे हुए ब्रेड के टुकड़े, साबुत लाल मिर्च पीसकर पेस्ट बना लें। 2. अब इस पेस्ट को कबाब का आकार दें और प्रत्येक कबाब के ऊपर ब्रेड क्रम्स की पत पृर्ण रूप से चढ़ा दें। 3. अब कबाबों को तवे पर रखें और तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।				

Tandoor Se

तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
tS6	Mutton Tikka	0.4 kg	Microwave safe bowl & Rotisserie								
				For	0.4 kg						
				Mutton boneless pieces	400 kg						
				For marinade							
				Hung curd	4 tbsp						
				Ginger Garlic Paste	2 tsp						
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per taste						
				Oil	2 tbsp						
				Lemon juice	2 tsp						
				Eatable Red Colour	1 pinch						
Method : 1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd,salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour. 2. In a MWS bowl take this mixture, Select category & press start. 3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on rotisserie. Pour some oil & press start. Serve with nan or roti				विधि : 1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अरदक-लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर पकें हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें। थोड़ा सा तेल डालें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।							
tS7	Chicken Lollipops	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack								
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Chicken keema	100 g	200 g	300 g				
				Boiled potato	1 no.	2 nos.	3 nos.				
				Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt	As per taste						
				Bread crumbs	For coating the lollipops						
				Method : 1. Mix the chicken keema with boiled potatoes, ginger garlic paste, red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt. 2. Coat the lollipops with breadcrumbs. 3. Arrange the lollipops on greased tawa. Place the tawa on high rack. Select category & weight and press start. 4. When beeps, turn the lollipops & press start. Serve with chutney or sauce.				विधि : 1. चिकन कीमा को उबले हुए आलू, अदरक लहसुन पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, अमचूर पाउडर और नमक के साथ मिला लें। 2. लॉलीपॉप्स पर ब्रेडक्रम्स की पर्त चढ़ा दें। 3. लॉलीपॉप्स को चिकने तवे पर व्यवस्थित करें। तवे को हाई रैक के ऊपर रखकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर लॉलीपॉप्स को पलटकर स्टार्ट दबाएं। चटनी या सॉस के साथ परोसें।			

NUTRI CARE

न्यूट्री केअर

- 1. Steam Cook (St)**
- 2. Health Plus (HP)**
- 3. Soup (So)**
- 4. Continental (Co)**
- 5. Salads**

Steam Cook

स्टीम कुक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
St1	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Moong sprouts	100 g	200 g	300 g		
				Chopped onion, Chopped tomato	1 no.	2 nos.	2 nos.		
				Salt, Chaat masala, Lemon juice	As per taste				
Method : 1. In the MWS idli steamer add ½ cup water. Put sprouts on the steam plate. Keep in idli steamer & cover. 2. Select category and weight and press start. Stand for 3 minutes. Add chopped onion, tomato, salt, chaat masala and lemon juice and serve.				विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और स्पाउडस स्टीम प्लेट के ऊपर रखें। इडली स्टीमर के अन्दर रखकर ढक दें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। कटी हुई प्याज, टमाटर, नमक, चाट मसाला और नींबू रस डालकर परोसें।					
St2	Steamed Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Chopped vegetables (Capsicum, carrots, peas, beans)	100 g	200 g	300 g		
				Method : 1. In the MWS idli steamer, add ½ cup water. Put the chopped vegetables on the steam plate & cover. 2. Select category and weight and press start. Sprinkle salt and pepper as per taste and serve.			विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और कटी हुई सब्जियों को स्टीम प्लेट पर रखकर ढक दें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। स्वादानुसार नमक और मिर्च छिड़क कर परोसें।		
St3	Sweet Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Sweet corn	100 g	200 g	300 g		
				Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice	As per taste				
				Method : 1. In the MWS idli steamer, add ½ cup water. Put the sweet corns on the steam plate & cover. 2. Select category and weight and press start. Sprinkle salt, red chilli powder, chaat masala and lemon juice and serve.			विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और स्वीट कॉर्न को स्टीम प्लेट पर रखकर ढक दें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला और नींबू रस छिड़क कर परोसें।		

* Provided with Start Up Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
St4	Gajar ka Halwa	0.3 ~0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg			
				Grated Gajar	300 g	400 g	500 g			
				Ghee	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp			
				Milk Powder	5 tbsp	5½ tbsp	6 tbsp			
				Khoya	6 tbsp	6½ tbsp	7 tbsp			
				Sugar	5 tbsp	5½ tbsp	6½ tbsp			
				Elaichi Powder and Dry Fruits	As per your taste					
				Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Add ½ cup water to Idli Steamer. Put the MWS glass bowl. Cover. Select category & weight and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल रखें। ढककर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।		
St5	Kheema Balls	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Chicken Kheema	75 gms	125 gms	175 gms			
				Boiled & Mashed Potato	1 No.	2 No.	3 No.			
				Ginger, Garlic Paste, Salt, Garam Masala, Hara Dhania Lemon Juice	As per your taste					
				Besan	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Method : 1. Mix all the ingredients together. Make balls from it. Place the balls in greased MWS flat glass dish. Add ½ cup water to the MWS steamer. Place the MWS glass dish inside the steamer. Select category & weight and press start..				विधि : 1. सभी सामग्री को एक साथ मिला लें और इससे गोले बना लें। फिर इन गोलों को चिकने माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रख दें। माइक्रोवेव सेफ स्टीमर में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश को स्टीमर के अन्दर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		

* Provided with Start Up Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
St6	Steamed Cauliflower	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Cauliflower florets	100 g	200 g	300 g
				Onion paste	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Ginger garlic paste,	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Red chilli, dhania, coriander, turmeric (powdered), garam masala, salt, sugar	As per taste		
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Curd	100 ml	150 ml	200 ml
				Method : 1. Mix all the ingredients together except cauliflower. Add cauliflower & marinate for 1 hour. 2. In MWS idli steamer, add ½ cup water. 3. Now keep the marinated cauliflower on the steam plate. Keep in the steamer & cover. Select category & weight and press start. 4. Allow to stand for 5 minutes.			
				विधि : 1. फूलगोभी के अलावा सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर फूलगोभी को डालकर 1 घंटे तक मैरीनेट होने दें। 2. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। 3. अब मैरीनेट की गई फूलगोभी को स्टीम प्लेट के ऊपर रखें और स्टीमर के अन्दर रखकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. 5 मिनट तक रखा रहने दें।			
St7	Kothimbir Vadi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Kothimbir (Hara Dhaniya)	100 g	200 g	300 g
				Besan	½ cup	1 cup	1½ cup
				Suji	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Red chilli powder, salt, garam masala	As per taste		
				Baking powder	½ tsp	1½ tsp	1 tsp
				Method : 1. Mix all the ingredients together & make vadis out of it. 2. In MWS idli steamer, add ½ cup water. Place the vadis on steam plate. Keep in the steamer & cover. Select category & weight and press start. 3. Allow to stand for 3 minutes.			
				विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और इससे वडी बना लें। 2. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। वडियों को स्टीम प्लेट के ऊपर रखें और स्टीमर के अन्दर रखकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।			
St8	Steamed Peas	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Shelled peas	100 g	200 g	300 g
				Salt & Chaat masala	As per taste		
				Butter	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Method : 1. In idli steamer, add water. Put the peas in the MWS glass bowl & cover. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, remove & add butter, salt & chaat masala & serve.			
				विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और मटर को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मक्खन, नमक तथा चाट मसाला डालकर परोसें।			

* Provided with Start Up Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP1	Kala Chana	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Soaked Kala Chana (overnight)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp	4 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
				Salt, Chat Masala, Red Chilli, Powder, Hara Dhania	As per your taste				
Method : 1. Soak Chana overnight, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with water, cover it. 2. Select category and weight and press start to cook. 3. When beeps, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl, add oil, Chopped onion, Chaat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook. 4. When beeps, add boiled chana, mix well & press start.				विधि : 1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढक दें। 2. वर्ग और वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें से पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चने डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।					
HP2	Karela Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	Chopped Karela	0.3 kg				
				Oil	2 tbsp				
				Chopped Onion	1 cup				
				Water	As required				
				Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tempering				
				Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste				
				Grated Coconut & Hara Dhania	For garnishing				
				Method : 1. In a Microwave safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing, Haldi & Chopped Onion. Select category & press start. 2. When beeps, add Chopped Karela, some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder & cover. Press start.. 3. When beeps, transfer subzi to multicook tawa, stir well. Place on High Rack & press start. Note : Before cooking, scrap & rub the karela with salt & keep aside for 2-3 hours.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हिंग, हल्दी तथा कटी हुई प्याज डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया-जीरा पाउडर डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर सब्जी को मल्टीकुक तवे पर विस्थापित कर दें। अच्छी तरह हिलाएं। हाई रैक के ऊपर रख कर स्टार्ट दबाएं। नोट : पकाने से पहले, करेलों को खुरचकर नमक के साथ रगड़ें और 2-3 घंटे के लिए अलग रख दें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP3	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
				Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Water	½ cup	½ cup	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper & sugar	As per taste				
				Garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp	5 tsp
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Method : 1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ¼ hour. 2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select category & weight & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.					
HP4	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 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 (0.1kg/ 0.2kg/ 0.3kg/0.4kg/ 0.5kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour. 2. In Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select category & weight and press start. 3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start. 4. Give standing time for 5 minutes.					

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
HP5	Soya Idli	4, 8 No.	Microwave safe Idli Steamer*	Rice	100 g
				Urad	4 tbsp
				Soyabean granules	4 tbsp
				Water	As required
				Salt	As per taste
				Method : 1. Wash & soak rice, urad dal & soyabeans granules for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency. 3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the steamer. Keep the idli stand & cover. Select category & number and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes. Note : After preparing the batter, you can use it for making 4 or 8 idlies as per requirement.	
विधि : 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन के दानों को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। मिश्रण को पेस्ट बनने तक लगातार पीसें। 3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। स्टीमर में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड रखकर ढक दें। वर्ग और संख्या निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 घण्टे तक रखा रहने दें। नोट : मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे आवश्यकतानुसार 4 या 8 इडलियां बना सकते हैं।					

* Provided with Start Up Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
HP6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g				
				Potato	50 g	100 g	150 g				
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Jeera	As per taste						
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup				
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhanial powder	As per taste						
				Water	1½ cup	2 cup	2½ cup				
				Chopped coriander leaves	For garnishing						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select category and weight and press start. Mix well. 2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhanial powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start. Mix well. 3. When beeps, add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढककर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर रोटी के साथ गरम-गरम परोसे।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
HP7	Soyabean Curry	0.2 kg	Microwave safe bowl	For		0.2 kg					
				Soyabean (soaked overnight)		200 g					
				Oil		1½ tbsp					
				Chopped onions		1 cup					
				Tomato puree		½ cup					
				Chopped green chillies		1 tbsp					
				Red chilli powder, garam masala, coriander powder, salt		As per taste					
				Water		200 ml					
				Coriander leaves		For garnishing					
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, chopped onions. Select category and press start. Mix well. 2. When beeps, in the same bowl add tomato puree and haldi and press start. Mix well. 3. When beeps, add chopped green chillies, red chilli powder, garam masala, coriander powder, salt, soyabean and water Press start. Garnish with coriander leaves and serve hot.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, उसी बाउल में टोमेटो प्यूरी और हल्दी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, कटी हुई हरी मिर्च, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, धनिया पाउडर, नमक, सोयाबीन और पानी डालें एवं स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाकर गरम-गरम परोसें।			
HP8	Curd Brinjal	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg		
				Brinjal (cut into pieces)		100 g	200 g	300 g	400 g		
				Curd		100 g	200 g	300 g	400 g		
				Oil		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Curry leaves		A few sprigs					
				Mustard & cumin seeds		1 tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp		
				Salt		As per taste					
				Chopped ginger		1 tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select category & weight & press start. 2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start. 3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.				विधि : 1. माइोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पाा और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
HP9	Bathua Raita	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Chopped bathua	25 g	50 g	75 g	100 g
				Water	50 ml	75 ml	100 ml	125 ml
				Beaten curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
				Salt, roasted cumin seed powder	As per taste			
				Method : 1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select category & weight & press start. 2. When beeps, remove. 3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder. 4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.				
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। 3. एक बाउल में पानी, फेंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें। 4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।								
HP10	Spinach Dal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Dehusked soaked lentils (at least for 2 hours)	100 g	200 g	300 g	
				Onions chopped	½ cup	1 cup	1 cup	
				Spinach chopped	1 cup	1½ cup	2 cup	
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	
				Cumin seeds	1 tsp	1 tsp	1½ tsp	
				Ginger & green chillies (chopped)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	
				Water	300 ml	500 ml	700 ml	
				Turmeric, salt	As per taste			
				Lemon juice	1 tsp	2 tsp	3 tsp	
				Coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Method : 1. In a MWS bowl put soaked dal (lentils), water, turmeric powder. Select category & weight and press start. 2. When beeps, in another MWS bowl put oil, chopped onions, cumin seeds, chopped ginger & green chillies, chopped spinach. Mix well and press start. 3. When beeps, mix well & add boiled lentils. Mix again & press start. 4. Garnish with coriander leaves & serve hot.				
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भोगी हुई दाल (लन्टिल्स), पानी, हल्दी पाउडर डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, जीरा, कटी हुई अदरक और हरी मिर्च, कटा हुआ पालक डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर उबली हुई दाल डाल दें। दुबारा से मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम गरम परोसें।				

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So1	Chicken Shorba	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg
				Boneless chicken	300 g
				Oil	½ tbsp
				Chopped garlic	2 tsp
				Salt & pepper powder	As per taste
				Maida	3 tbsp
				Water	600 ml (3 cups)
				Fresh cream	For garnishing
				Method : 1. In a MWS glass bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select category and press start. 2. When beeps, remove & strain stock. In another MWS glass bowl add oil, cumin seeds and maida and press start. 3. When beeps, add the chicken stock, salt, pepper and press start. Garnish with fresh cream and serve hot.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में चिकन के टुकड़े, कटा हुआ लहसुन और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर स्टॉक को निचोड़ लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और मैदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चिकन स्टॉक, नमक, मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। ताजा क्रीम से सजाएं और गरम-गरम परोसे।	
So2	Tamatar Shorba	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg
				Chopped tomato	300 g
				Oil	1 tbsp
				Ginger garlic paste	2 tbsp
				Jeera, bay leaf, salt, garam masala, sugar	As per taste
				Water	600 ml (3 cups)
				Coriander leaves	For garnishing
				Method : 1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with water, select category and press start. 2. When beeps, grind and strain the whole stock. 3. In another MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, jeera, bay leaf and press start. Mix well. 4. When beeps, add the strained stock, season with salt, garam masala and press start. Add sugar if very sour. Garnish with coriander leaves and serve hot.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार-चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को निचोड़ लें। 3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, बेल लीफ डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 4. बीप सुनाई देने पर निचोड़ा हुआ स्टॉक, नमक और गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। यदि खट्टा हो तो चीनी डालें। धनिया की पत्तियां से सजाकर गरम-गरम परोसे।	

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So3	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Sweet Corn	200 g
				Water	300 ml (1½ cup)
				Oil	1 tsp
				Cornflour	2 tbsp + ½ cup water
				Salt, Sugar and Kali Mirch and Green Chilli	As per your taste
				Method : 1. Grind sweet corn with water and put in MWS Glass Bowl. Select category & press start. 2. When beeps, remove, in another MWS glass bowl put oil, green chilli & press start. 3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with ½ cup water and mix with it & add to the bowl. Add salt, sugar, kali mirch and press start.	
				विधि : 1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें, एक दूसरे बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें और बाउल में डाल दें। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।	
So4	Mulligtawny Soup	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg
				Cooked rice	50 g
				Dehusked lentil	30 g
				Apples (peeled & sliced)	½ no.
				Carrot	50 g
				Onion	50 g
				Veg stock/water	600 ml (3 cups)
				Salt & pepper	To taste
				Butter	1 tsp
				Curry powder	1 tsp
				Lemon juice	1 tsp
				Method : 1. In MWS glass bowl add butter, carrot, onion & apples. Mix well. Select category & press start. 2. When, beep, mix well, add cooked rice, lentils & water and press start. 3. When, beep, mix well, allow to cool. Blend & strain. In the same MWS glass bowl add the strained stock, salt, pepper, curry powder & lemon juice. Press start.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, गाजर, प्याज और सेब लेकर अच्छी तरह मिला लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और पके हुए चावल, दालें और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, ठंडा होने दें। ब्लैंड करके निचोड़ें। उसी माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में निचोड़े हुए स्टॉक, नमक, काली मिर्च, करी पाउडर और नींबू रस को डालें और स्टार्ट दबाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So5	Rasam	0.6 kg	Microwave safe bowl	For	0.6 kg
				Tomato	300 g
				Tamarind pulp	50 g
				Salt & Jaggery	As per taste
				Green chillies	2 nos.
				Coriander & curry leaves	For garnishing
				Chopped garlic	2-3 flakes
				Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste
				Water	600 ml (3 cup)
				Oil	1 tbsp
Method : 1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select category & press start. 2. When beeps, remove & cool. Grind & strain it. 3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start. 4. When beeps, strain it again & add more water (if required), tamarind pulp. Press start. 5. Garnish with coriander & curry leaves & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर निचोड़ लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, धनिया, जीरा, दालचीनी, हींग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और जैंगरी तथा निचोड़ा हुआ स्टॉक डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने इसे दुबारा निचोड़ें और और पानी (यदि आवश्यकता हो) डालें तथा इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 5. धनिया और करी पत्ता से सजाकर परोसें।	

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
So6	Hot & Sour Soup	0.6 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.6 kg				
				Water	600 ml (3 cups)				
				Chilli sauce	1 tbsp				
				Soya sauce	2 tbsp				
				Vinegar	As per taste				
				Chopped vegetables (capsicum, spring onions, carrots, cabbage)	100 g				
				Tomato sauce	2 tbsp				
				Cornflour	2 tbsp & ½ cup water				
				Salt, pepper, sugar	As per taste				
				Ajinomoto	1 pinch				
				Paneer	50 g				
Method : 1. In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, sugar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select category & press start. 2. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start. 3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start.									
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, चीनी, नमक, मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और मक्का का आटा, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें।									
So7	Tomato Soup	0.6 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.6 kg				
				Chopped Tomato	100 g				
				Chopped Carrot	25 g				
				Chopped Onion	1 small				
				Chopped Ginger, Garlic	1 tsp				
				Salt, Sugar, Pepper	As per your taste				
				Cornflour & Oil / Butter	2 tbsp / 1 tsp				
				Water	600 ml (3 cups)				
				Method : 1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along with water. Keep in Microwave. Select category & weight and press start. 2. When beeps, grind and strain it 3. In another MWS glass bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per your taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water. Stir well & press start. 4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot.					
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक-लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर निचोड़ लें। 3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाई जाती है। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. ब्रेड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाकर गर्म-गर्म परोसें।					

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So8	Tom Yum Kung	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.5 kg
				Small sized prawns	10-12 nos.
				Mushrooms (sliced)	5-6 nos.
				Lemon grass stem	4 inch stalk
				Lime leaves	5-6 nos.
				Coriander fresh chopped	A few sprigs
				Fish sauce	2 tbsp
				Thai red curry paste	2 tbsp
				Lemon juice	1 tbsp
				Veg stock/chicken stock	500 ml (2½ cups)
				Green/red chillies	3 nos.
				Salt & pepper	To taste
				Method : 1. In a MWS glass bowl put head & shells of prawns, green/red chillies (cut into 2), salt, roughly crushed lemon grass, lime leaves & stock. Mix well. Select category & press start. 2. When beeps, strain the stock. Add cleaned prawns, fish sauce, pepper, thai red curry paste. Stir well & press start. 3. Add lemon juice & adjust the seasoning. Serve piping hot.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में प्रॉन के हेड और शैल्स, हरी/लाल मिर्च (दो भागों में कटी हुई), नमक, विषम रूप से कुचली हुई लैमन ग्रास, लाइम लीव्स तथा स्टॉक डालें। अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्टॉक को निचोड़ें। साफ की गई प्रॉन, फिश सॉस, मिर्च, थाई रेड करी पेस्ट डालकर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. नींबू रस डालें और मसाले व्यवस्थित करके पीने योग्य गरम परोसें।	

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So9	Sichuan Soup	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg
				Boneless chicken pieces	100 g
				Carrot (grated)	1 no.
				Capsicum (chopped)	½ no.
				Cabbage (shredded)	½ no.
				Mushrooms (sliced)	4-5 nos.
				Paneer (pieces)	50 g
				Spring onions (bulb & greens)	1-2 nos.
				Peppercorns (freshly crushed)	4-5 nos.
				Chicken stock	600 ml (3 cups)
				Cornflour	3 tbsp & ¼ cup
				Salt & sugar	To taste
				Vinegar	2 tbsp
				Red chilli paste	1 tbsp
Method :				विधि :	
1. Put chicken pieces, cabbage, carrot, capsicum, mushrooms, spring onion bulbs, peppercorns and chicken stock in a MWS glass bowl. Select category and press start.				1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में चिकन के टुकड़े, बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च, मशरूम, स्प्रिंग ओनियन की गाँठ, पैपरकार्न और चिकन स्टॉक लेकर वर्ग का चुनाव करें और स्टार्ट दबाएं।	
2. When beeps, take the bowl out & add red chilli paste, vinegar, salt & sugar, cornflour dissolved in ¼ cup cold water & paneer pieces. Stir well & press start.				2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें और लाल मिर्च की पेस्ट, सिरका, नमक और चीनी, कप में घुला हुआ मक्की का आटा तथा पनीर के टुकड़े डालकर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।	
3. Garnish with greens of spring onions. Adjust seasonings & serve hot.				3. स्प्रिंग ओनियन के हरे भाग से सजाएं। मसाले डालकर गरम गरम परोसें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
Co1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & Microwave safe flat glass dish & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Penne pasta	100 g	200 g	300 g			
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup			
				Chopped garlic	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Chopped palak leaves	50 g	75 g	100 g			
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml			
				Cream	¼ cup	1 cup	1½ cup			
				Grated cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp			
				Nutmeg powder, oregano, salt & pepper	As per taste					
Method : 1. In a MWS safe bowl take pasta, add water (sufficient to boil the pasta) & few drops of oil. Select category and weight and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में परस्ता लेकर उसमें पानी (जो पास्ता उबालने के लिए काफी हो) और कुछ बूंदें तेल की डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।						
2. When beeps, drain water from the pasta, wash & separate under running water. In a MWS flat glass dish add butter, onion, garlic and palak. Mix well and press start.				2. बीप सुनाई देने पर पास्ता से पानी निकाल दें, धोएं और बहते हुए पानी से अलग कर दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।						
3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt, pepper, boiled pasta. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the dish on high rack and press start.				3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, जायफल पाउडर, ऑरगेनो, नमक, मिर्च, उबला हुआ पास्ता डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।						
Co2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack	For	0.2 kg					
				Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.)	200 g					
				Maida	2 tbsp					
				Butter	2 tsp					
				Milk	½ cup					
				Water	¼ cup					
				Grated cheese	5 tbsp					
				Salt, sugar, pepper	As per taste					
				Method : 1. In a MWS flat glass dish take butter, vegetables & maida, mix well & cover.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, सब्जियां और मैदा डालें, अच्छी तरह मिलाकर ढक दें।		
				2. Select category and press start.				2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
3. When beeps, add milk, hot water, salt, sugar & pepper. Mix well & press start.				3. बीप सुनाई देने पर दूध, गर्म पानी, नमक, चीनी और मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।						
4. When beeps, mix well and spread grated cheese on it, place the dish on high rack & press start.				4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज फैलाएं, डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।						

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co3	Baked Mushroom	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack				
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mushrooms	50 g	100 g	150 g
				White sauce	50 g	100 g	150 g
				Cheese (grated), salt, pepper	As per taste		
Method : 1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, keep on high rack. Spread grated cheese on the top of the mixture and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में चीज के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं। 1. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर हाई रैक के ऊपर रखें। मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
Co4	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack				
				For	0.3 kg		
				Lasagne sheets (cooked)	150 g		
				White sauce	1 cup		
				Pizza sauce	1/2 cup		
				Mix veg (boiled) - Egg plant, zucchini, broccoli, mushrooms, sweet corns	2 cups		
				Oil	2 tbsp		
				Oregano, salt & pepper	As per taste		
				Grated cheese	5 tbsp		
				Method : 1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select category and press start. 2. When beeps, in same dish arrange lasagne sheets in the bottom. Then spread vegetable mixture on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Press start. 3. When beeps, spread the grated cheese & keep the glass dish on high rack and press start.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co5	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Macaroni	100 g	200 g	300 g
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Spring onion chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Garlic chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Mushroom 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 taste		
Method : 1. In MWS bowl take Macaroni with water. Select category & weight & press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. When beeps, drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैकरॉनी पानी के साथ लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर इसे हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप आने पर इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में उबली हुई मैकरॉनी के साथ सभी सामग्री डाल लें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			
Co6	Mediterranean Crostini	0.3 kg.	Low rack	French bread	6 slices		
				Black olives (sliced)	¼ cup		
				Cheese (grated)	½ cup		
				Butter	2 tbsp		
				To be mixed together for the marinated tomatoes :			
				Tomatoes (sliced)	2 nos.		
				Basil leaves (freshly chopped)	1 tsp		
				Garlic (chopped)	1 tsp		
				Olive oil	2 tsp		
				Salt & freshly crushed pepper corns	As per taste		
Method : 1. In a bowl, put all the ingredients of marinade & mix well. Keep it for 15-20 minutes. 2. Butter the bread slices. Top each slice with 2-3 slices of marinated tomatoes. Put chopped olives & sprinkle grated cheese on top. 3. Select the category & press start. 4. When beeps, keep the bread slices on low rack. Keep the rack in microwave & press start.				विधि : 1. एक बाउल में मैरीनेड (मसाले) की सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। 15-20 मिनट के लिए एक तरफ रख दें। 2. ब्रैड स्लाइसिंग पर मक्खन लगाएं। प्रत्येक स्लाइस के ऊपर मसालेदार टमाटरों की 2-3 स्लाइस रखें। कटे हुए जैतून रखकर ऊपर से कसा हुआ चीज छिड़कें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर ब्रैड स्लाइसों को लो रैक के ऊपर रखें। रैक को माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।			

Salads

सलाद

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SA1	Rice Salad	0.2 Kg	Microwave Safe bowl	For	0.2 Kg
				Basmati Rice	200 g
				Water	400 ml
				Apples (diced)	1 no.
				Green peas	½ cup
				cauliflower florets	1 cup
				Lemon Juice, salt, pepper	As per taste
				Lettuce leaves	2-3 leaves
				shredded Cabbage leaves Coriander leaves	For garnishing
				Method : 1. In a MWS bowl add rice & water. Select category & press start. 2. When beeps, remove & in another MWS bowl add peas, cauliflower florets & ½ cup water. Cover. Press start. 3. In cooled rice add apple, green peas, cauliflower florets, salt & pepper. 4. Now add lemon juice & toss well & transfer to serving dish lined with lettuce leaves. Garnish with shredded cabbage & coriander leaves.	

Salads

सलाद

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SA2	Spring Basket Salad	0.1-0.3 Kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
				Red cabbage leaves	20 g	40 g	60 g
				Baby corns	30 g	60 g	90 g
				Sprouts	20 g	40 g	50 g
				Black/green grapes	30 g	40 g	50 g
				Macroni (Boiled)	20 g	40 g	50 g
				For Dressing			
				Olive Oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Vinegar/lemon juice	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Oregano	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
				Finely Chopped Onions	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
				Sugar	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In a MWS idli steamer add ½ cup water, keep the cabbage leaves on the steam plate, cover. Keep in microwave. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove from microwave. Allow to cool. 3. In a bottle or container with lid put all the ingredients of dressing & shake for 1-2 minutes till all ingredients blend well. 4. In a bowl add baby corns, grapes cut into halves, sprouts, boiled macroni & pour dressing once it. Mix well & fill the steamed cabbage leaves with it. 5. Serve the Salad basket chilled.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें, बन्दगोभी की पत्तियों को स्टीम प्लेट के ऊपर रखकर ढक दें। माइक्रोवेव में रखें, बर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव से बाहर निकालें और ठंडा होने दें। 3. किसी बोतल या ढक्कनदार बर्तन में ड्रेसिंग की सभी सामग्री डाल दें और 1-2 मिनट तक हिलाएं ताकि सभी चीजें अच्छी तरह मिला जाएं। 4. एक बाउल में बेबीकॉर्न्स, आधे-आधे कटे हुए अंगूर, स्प्रौट्स, उबली हुई मैकरॉनी लेकर ड्रेसिंग डालें। अच्छी तरह मिलाएं और इसे स्टीम की गई बन्दगोभी की पत्तियों में भर दें। 5. सलाद बास्केट को ठंडी करके परोसें।			

* Provided with the Start Up Kit

Salads

सलाद

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SA3	Tiranga Salad	0.3 Kg	Microwave Safe flat glass dish	For	0.3 kg
				Grated carrot	100 g
				Grated raddish	100 g
				Broccoli florets	100 g
				Olive	1-2
				Salt, lemon juice	As per taste
				Method : 1. In a MWS flat glass dish arrange grated carrot first in form of a band, then grated raddish & then broccoli florets, sprinkle water. cover with cling film. Select category & press start.. 2. Add salt & lemon juice. Mix each layer separately. 3. Take olive & cut into thin slices. Now make a flower at the centre of the raddish layer with olive slices. Chill & serve.	
SA4	Hari Seekh Salad	0.3 Kg	Rotisserie	For	0.3 kg
				Vegetable (Spinach leaves, broccoli, bulbs of spring onion, cabbage leave)	300 g
				For Marinade	
				Hung curd	3 tbsp
				Onion paste	2 tbsp
				Garam Masala, Amchoor, Salt	As per taste
				Oil	For basting
Method : 1. Mix all the ingredients of marinade in a bowl. 2. Take one vegetable at a time and spread the marinade on each vegetable or leaf on both the sides thoroughly. Mix well leave aside for 1 hour mixing at least twice in between. 3. Oil & wipe the skewers of the rotisserie. 4. Skewer the vegetables-thread them starting with broccoli, then fold a cabbage leaf & insert, fold a spinach leaf one & then fold again (like a pan) & insert, then insert a whole spring onion & then again another folded cabbage leaf & spinach leaf in the same skewer, Repeat the same for all the skewers. 5. Install the rotisserie in the oven. 6. Select category & press start. Serve hot.		विधि : 1. मैरीनेड की सभी सामग्रियों को एक बाउल में लेकर मिला लें। 2. एक समय में एक सब्जी लें और प्रत्येक सब्जी या पत्ती के दोनों तरफ मैरीनेड को पूरी तरह से फैलाएं। अच्छी तरह मिलाएं, 1 घंटे के लिए एक तरफ छोड़ दें, बीच में कम से कम दो बार मिलाएं। 3. रोटेसरी के स्क्यूअर्स को तेल लगाकर पोछ लें। 4. सब्जियों को स्क्यूअर में पिरोएं – पहले हरी गोभी, फिर बन्दगोभी के पत्ते मोड़कर लगाएं, फिर पालक के पत्ते मोड़कर लगाएं (पान की तरह), फिर हरी प्याज लगाएं और फिर के बन्दगोभी के पत्ते और पालक के पत्ते लगाते जाएं स्क्यूअर में। सारे स्क्यूअर में ऐसे ही सब्जियां पिरोएं। 5. रोटेसरी को ओवन के अन्दर लगाएं। 6. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। गरम गरम परोसे।			

24 HOURS

24 आवर्स

1. Breakfast (bF)
2. Snacks (Sn)
3. Child Favourite (CF)
4. Baker's Basket (bt)

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF1	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Poha (washed)	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Rai, jeera, hing, haldi, curry leaves		As per taste	
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
				Green chillies	1 No.	2 Nos.	3 Nos.
				Salt, red chilli powder, garam masala, sugar		As per taste	
				Grated coconut & hara dhania		For garnishing	
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves. Select category & weight and press start. 2. When beeps, add onion, green chillies, hing, haldi. Mix & press start. 3. When beeps, add washed poha, salt, red chilli powder, garam masala & sugar. Mix & press start. Squeeze lemon juice. Garnish with grated coconut & hara dhania & serve.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, करी पत्ता डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, प्याज, हरी मिर्च, हींग और हल्दी डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर धुला हुआ पोहा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चीनी डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें। कसे हुए नारियल और हरा धनिया से सजाकर परोसें।			
bF2	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Suji	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Sat & sugar		As per taste	
				Onion	1 No.	2 Nos.	2 Nos.
				Green chilli	2 No.	3 Nos.	3 Nos.
				Rai, jeera, hing, curry leaves, urad dal		As per taste	
				Lemon juice		As per taste	
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, urad dal, green chilli, suji. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, add onions, stir well & press start. 4. When beeps, add water, sugar, salt, lemon juice. Mix well & press start. Stand for 5 minutes.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, उड़द दाल, हरी मिर्च और सूजी डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, प्याज डालें और अच्छी तरह चलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी, नमक और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF3	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Daliya	100 g	200 g	300 g
				Sugar or gud	75 g	150 g	200 g
				Ghee (melted)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Water	300 ml	600 ml	900 ml
				Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts	As per taste		
				Milk	As required		
Method : 1. In a MWS bowl, add dalia & ghee. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaichi, powder/nutmeg powder, cashewnuts. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk. Note: If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया लें और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी या गुड़, इलायची पाउडर / जायफल पाउडर और काजू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम दूध के साथ परोसें। नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।			
bF4	Paratha	0.2 kg	High Rack & Multi cook tawa	Paratha Dough	0.2 kg (2 parathas)		
				Oil/Ghee	2 tbsp		
				Method : 1. Make dough for paratha using water as required. Keep covered for half an hour. 2. Divide the dough in equal size balls. Roll out each dough into a diameter of 6". Spread oil/ghee all over & fold the parathas in a long strip. Roll the strip to form a ball again. 3. Roll it again to a diameter of 5". Keep the parathas on tawa & keep tawa on high rack. Press start. 4. When beeps, turn the parathas & press start. 5. Serve hot with raita. Note : Grease the surface with little oil to prevent the paratha from sticking.			

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF5	Sabudana Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sabudana (soaked for 2 hours)	100 g	200 g	300 g
				Oil	½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Rai, salt, lemon juice, chopped green chillies	As per taste		
				Potatoes (boiled & chopped)	1 No.	2 Nos.	3 Nos.
				Coriander leaves	A few springs		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, green chillies. Mix. Select category & weight & press start. 2. When beeps, mix, add boiled potatoes, soaked sago, coriander leaves. Mix & press start. Squeeze lemon juice & serve.			
bF6	Veg Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	100 g (2 slices)	200 g (4 slices)	300 g (6 slices)
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Sauce / spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped vegetables (onion, tomato, capsicum)	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Grated cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
Method : 1. On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle grated cheese, salt & pepper. Cover it with the other bread slice. 2. Keep the sandwich on high rack. Select category & weight and press start. 3. When beeps, change the side of the sandwich & again press start.				विधि : 1. ब्रैड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की पर्त बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ चीज़, नमक और काली मिर्च पाउडर छिड़कें। फिर दूसरी ब्रैड स्लाइस से ढक दें। 2. अब इस तैयार सैंडविच को हाई रैक के ऊपर रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को पलट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
bF7	Ven Pongal	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Rice (soaked for 1 hour)	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
				Moong dal (soaked for 2 hours)	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml
				Ghee	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
				Cashewnuts, pepper, jeera & salt	As per taste				
Method : 1. In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt & few drops of ghee. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir well & add more water (if required). Press start. 3. When beeps, stir well & remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, jeera & pepper. Press start. 4. When beeps, pour over cooked pongal.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, मूंग दाल, पानी, नमक और कुछ बूंदें घी की डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और यदि आवश्यक हो तो कुछ और पानी डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर बाहर निकाल लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाल में घी, काजू, जीरा और मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर पके हुए पोंगल के ऊपर डालें।					
bF8	Besan Cheela	1 no.	Multicook tawa & High rack	For Batter					
				Besan	1 cup (130 g)				
				Water	125 ml				
				Chopped green chillies	2 nos.				
				Chopped coriander leaves	2 tbsp				
				Salt, red chilli, garam masala, haldi	As per taste				
Oil	½ tsp								
Method : 1. In a bowl take besan, salt, red chilli powder, garam masala, haldi, chopped coriander & green chillies. Mix and gradually add water in small amount to make a batter for cheela without any lumps. 2. Grease the tawa with 2-3 drops of oil. Keep on high rack. Select category & press start. 3. When beeps, pour ½ cup (approx. 100 ml) batter on tawa & spread evenly making a circle. Keep on rack & press start. 4. When beeps, add ¼ tsp oil on cheela, spread oil evenly & turn and press start. 5. Serve cheela hot with tomato ketchup or mint chutney.				विधि : 1. बाउल में बेसन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, हल्दी, कटा हुआ धनिया और हरी मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और धीरे-धीरे थोड़ी मात्रा में पानी डालकर चीले के लिए गाँवरहित लुग्दी बना लें। 2. 2-3 बूँद तेल के साथ तवे को चिकना कर लें। हाई रैक के ऊपर रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर आधा कप (लगभग १००मिली) लुग्दी तवे पर डालें और गोलाई में समान रूप से फैलाएं। रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर एक चौथाई चम्मच तेल चीले पर डालें और समान रूप से फैलाकर पलटें और स्टार्ट दबाएं। 5. गरम गरम चीला टॉमेटो केचप या पुदीने की चटनी के साथ परोसें।					

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn1	Pav Bhaji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Mix veg (chopped) - Potato, Cauliflower, Capsicum, Green Peas	100 g	200 g	300 g				
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp				
				Chopped onion	1 No.	2 Nos.	2 Nos.				
				Chopped tomato	1 No.	2 No.	3 Nos.				
				Water	As per requirement						
				Pav bhaji masala	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Red chilli powder, salt, lemon juice, butter	As per taste						
				Hara dhania	For garnishing						
				Method : 1. In a MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Mix well & select category & weight and press start. 2. When beeps, add vegetables, water, red chilli powder, pav bhaji masala, salt. Mix well & press start. 3. When beeps, remove mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves. 4. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on high rack. Press start. Serve with bhaji.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। अच्छी तरह मिलाकर वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, पानी, लाल मिर्च पाउडर, पावभाजी मसाला, नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनिये की पत्तियों से सजाएं। 4. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हार्ड रैक के ऊपर व्यवस्थित करके स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn2	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe bowl & Microwave safe idli steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Besan	50 g	75 g	100 g
				Warm water	50 ml	75 ml	100 ml
				Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Green chilli & ginger paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt & sugar	As per taste		
				Fruit salt / Mitha Soda	1/8 tsp	¼ tsp	¼ tsp
				Oil, rai, curry leaves, water	For tempering		
				Grated coconut	For garnishing		
				Yellow colour / Haldi	As required		
Method : 1; Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes. 2. Pour the mixture in MWS safe flat glass dish. Add ½ cup water to the steamer, keep the flat glass dish, cover. Select category & weight & press start. 3. When beep, in another MWS bowl add oil, rai & curry leaves & press start. Add some water to the tempering. 4. Add this tempering to the dhokla & cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut & serve. Note : Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering.				विधि : 1. बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, हरी मिर्च-अदरक पेस्ट, पीला रंग, और फ्रूट साल्ट को एक साथ अच्छी तरह मिला लें। 5-10 मिनट तक रखें। 2. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। स्टीमर में ½ कप डालें, फ्लैट ग्लास डिश रखकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुना देने पर, दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, करी पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़के में थोड़ा पानी डालें। 4. तड़के को दोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें। नोट : तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीन डालकर घोल लें।			

* Provided with Start Up Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
Sn3	Peanuts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Peanuts	100 g	200 g	300 g		
				Oil	Few drops				
				Method : 1. In a microwave safe flat glass dish add drops of oil, peanuts. Mix well. 2. Select category & weight & press start. 3. When beeps, stir it & press start. 4. Serve plain or with chaat masala.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में थोड़ा तेल और पीनट्स लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चलायें और स्टार्ट दबाएं। 4. सादा या चाट मसाले के साथ परोसें।		
Sn4	Herb Potatoes	0.3 ~ 0.5 Kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High rack	For	0.3 Kg	0.4 Kg	0.5 Kg		
				Baby Potatoes (boiled)	300 g	400 g	500 g		
				Dill/saunf	1 tsp	2 tsp	3 tsp		
				Butter	1 tsp	1½ tsp	2 tsp		
				Chopped parsley	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
				Cheese (grated)	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp		
				Salt & pepper	As per taste				
				Method : 1. In a MWS bowl put butter, dill/saunf, chopped parsley, mix & keep in microwave. Select Category & press start. 2. When beeps, mix boiled potatoes with above mixture, salt & pepper. Put this in tawa sprinkle grated cheese on the top. Keep on high rack & press start.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मक्खन, दिल/सौंफ, कटे हुए पार्सले लें। मिलाकर माइक्रोवेव में रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर उपरोक्त मिश्रण में उबले हुए आलू मिलाएं। नमक और मिर्च डालें। फिर इसको तवे पर रखें। कसा हुआ चीज़ छिड़कें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																			
Sn5	Papdi*	12 Nos.	Multicook tawa & Low rack	<table><tr><td>Wheat flour (Atta)</td><td>¼ cup</td></tr><tr><td>Cumin seeds</td><td>½ tsp</td></tr><tr><td>Salt</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>As required</td></tr></table>	Wheat flour (Atta)	¼ cup	Cumin seeds	½ tsp	Salt	¼ tsp	Oil	1 tsp	Water	As required									
				Wheat flour (Atta)	¼ cup																		
Cumin seeds	½ tsp																						
Salt	¼ tsp																						
Oil	1 tsp																						
Water	As required																						
				Method : 1. Combine all the ingredients in a bowl. Make a soft dough adding required amount of water. 2. Select category & press start. 3. Take small amount of dough (equal proportion for all papdis) & roll out papdis prick with a fork & keep on multicook tawa. Keep the tawa on low rack & press start. 4. Give a standing time of 5 minutes. Remove & store in an air tight container.	विधि : 1. एक बाउल में सभी सामग्रियों को मिला लें। पानी की आवश्यक मात्रा डालकर उससे एक मुलायम लौंदा बना लें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. लौंदे की थोड़ी मात्रा (सभी पापड़ी के लिए समान अनुपात) लेकर पापड़ी बेलें और कौंटे से छिद्र करके मल्टीकुक तवे के ऊपर रखें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. 5 मिनट तक रखा रहने दें। बाहर निकालकर वायु अवरुद्ध बर्तन में रख दें।																		
Sn6	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Besan</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Curd</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Green chilli & ginger paste</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr><tr><td>Rai seeds (spluttered)</td><td>½ tsp</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td>As required</td></tr></table>	For	0.3 kg	Besan	100 g	Water	1 cup	Curd	1 cup	Salt	As per taste	Green chilli & ginger paste	As per taste	Chopped coriander leaves	A few sprigs	Rai seeds (spluttered)	½ tsp	Grated coconut	As required	
				For	0.3 kg																		
Besan	100 g																						
Water	1 cup																						
Curd	1 cup																						
Salt	As per taste																						
Green chilli & ginger paste	As per taste																						
Chopped coriander leaves	A few sprigs																						
Rai seeds (spluttered)	½ tsp																						
Grated coconut	As required																						
				Method : 1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover. 2. Select category & press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. When beeps, stir well & press start. 5. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips. 6. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve.	विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5. तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लेब पर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें। 6. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।																		

* 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।

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
Sn7	Batata Vada	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Boiled potatoes	100 g	200 g	300 g	
				Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Chopped green chillies	2 nos.	2 nos.	3 nos.	
				Chopped onion	1 no.	1½ no.	2 nos.	
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste			
				Roasted jeera	1 tsp	1½ tsp	2 bsp	
Method : 1. Mix all the ingredients together. Make big vadas of the mixture. 2. Grease the multicook tawa with some oil. Arrange the vada on the tawa. Keep the tawa on rack. 3. Select category & weight and press start. 4. When beeps, turn over the vadas & press start.				विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर इस मिश्रण से बड़े-बड़े वडा बना लें। 2. तवे को कुछ तेल लगाकर चिकना कर लें। तवे के ऊपर वडों को व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक पर रख दें। 3. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर वडों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।				
Sn8	Aloo Kand Chaat	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Aloo (cut in medium pieces)	50 g	100 g	150 g	200 g
				Shakarkandi (cut in medium pieces)	50 g	100 g	150 g	200 g
				Sugar, salt, red chilli powder, chaat masala	As per taste			
				Method : 1. In a MWS bowl add aloo, shakarkandikand & add little water. Cover. Select category & weight & press start. 2. When beeps, stir well. Cover & press start. 3. Add sugar, salt, red chilli powder, chaat masala. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में आलू, शकरकन्दी और थोड़ा पानी डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. फिर चीनी, नमक, लाल मिर्च पाउडर और चाट मसाला डालें और 3 मिनट तक रखा रहने दें।

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Eggs	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Chopped onion, tomato, coriander leaves	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper	As per taste		
Method : 1. Beat the eggs well & add salt, pepper & coriander leaves. 2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select category & weight and press start. 3. When beeps, add the egg mixture. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. अण्डों को अच्छी तरह फेंटकर उसमें नमक, मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में तेल, टमाटर और प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।			
CF2	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sweet corn	100 g	200 g	300 g
				Mix fruits (Pomegranate, cucumber, apple)	½ cup	1 cup	2 cup
				Salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add some water & sweet corns. Select category & weight & press start. 2. Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well & serve.			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF3	Vermicelli Kichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tbps	1½ tbps	2 tbps
				Rai, urad dal, curry leaves	As per taste		
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
				Chopped tomato	1 No.	2 Nos.	3 Nos.
				Salt, red chilli powder, haldi, garam masala	As per taste		
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Lemon juice	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix & select category & weight and press start. 2. When beeps, mix & add tomato. Press start. 3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes. 4. Squeeze lemon, mix & serve.			
CF4	Pizza*	0.3 kg	Low rack & High rack	Pizza base	1 Big Pizza base		
				Topping	3 tbsps		
				Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup		
				Grated Cheese	1/2 cup		
				Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per your taste		
				Method : 1. Select category & press start to preheat. 2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese. 3. When beeps, place the pizza on low rack & press start. 4. When beeps, transfer the pizza on high rack & press start.			

* 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													
CF5	Garlic Bread*	0.3 kg	Low Rack	<table><tr><td>Bread slices (French Bread)</td><td>4 pcs</td></tr><tr><td>Butter</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Grated cheese</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes</td><td>As per your taste</td></tr></table>	Bread slices (French Bread)	4 pcs	Butter	5 tbsp	Garlic paste	2 tbsp	Grated cheese	4 tbsp	Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes	As per your taste			
				Bread slices (French Bread)	4 pcs												
Butter	5 tbsp																
Garlic paste	2 tbsp																
Grated cheese	4 tbsp																
Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes	As per your taste																
				Method : 1. Mix butter, garlic paste, salt, kali mirchi powder and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices. 2. Select category & press start. 3. When beeps, keep the bread slices on low rack & press start. Note : Use French bread to make garlic bread.	विधि : 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रैड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगा दें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ब्रैड स्लाइसिज को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। नोट : गार्लिक ब्रैड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रैड का इस्तेमाल करें।												
CF6	Choco Bars	0.2 kg	Microwave safe glass bowl & Microwave safe flat glass dish	<table><tr><td>Chocolate chips</td><td>¼ cp</td></tr><tr><td>Oats (crushed)</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Honey</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Brown sugar</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Butter (softened)</td><td>8 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut)</td><td>As required</td></tr></table>	Chocolate chips	¼ cp	Oats (crushed)	1 cup	Honey	3 tbsp	Brown sugar	4 tbsp	Butter (softened)	8 tbsp	Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut)	As required	
				Chocolate chips	¼ cp												
Oats (crushed)	1 cup																
Honey	3 tbsp																
Brown sugar	4 tbsp																
Butter (softened)	8 tbsp																
Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut)	As required																
				Method : 1. In a microwave safe glass bowl put oats, half amount of butter (4 tbsp), honey and brown sugar. mix well. Select category and press start. 2. Grease a microwave flat glass dish with butter and line the dish with butter paper. Again grease it with butter. 3. When beeps, remove and pour the oats mixture into greased flat glass dish and press firmly with spoon. 4. In MWS glass bowl add rest of the butter, chocolate chips. Mix & press start. 5. When beeps, pour this mixture on oats & sprinkle chopped nuts 6. Cut into rectangle bars when set & serve chilled.	विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में जई, मक्खन की आधी मात्रा, शहद और शक्कर लेकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और डिश पर बटर पेपर लगा दें। इस पर दुबारा से मक्खन लगा दें। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और गई मिश्रण को चिकनी की गई फ्लैट ग्लास डिश में डालें और मजबूती से चम्मच द्वारा दबाएं। 4. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बचा हुआ मक्खन, चॉकलेट चिप्स डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को जई के ऊपर डालें और कटी हुई गिरी छिड़कें। 6. सैट हो जाने पर चौकोर बार के आकार में काटें और ठंडा करके परोसें।												

* 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।

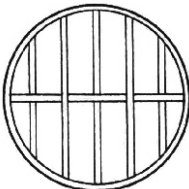
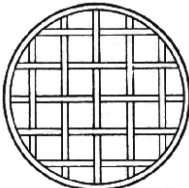
Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF7	Strawberry Custard	0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 ml
				Strawberry custard powder	3 tbsp
				Sugar	50 g
				Strawberry pieces	As required
				Method : 1. In a MWS bowl add milk, strawberry custard powder, sugar. Mix well. 2. Select category & press start. 3. When beeps, stir well. Press start. 4. When beeps, stir well. Press start. Allow to set in refrigerator. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध, स्ट्रॉबेरी कस्टर्ड पाउडर, चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। रेफ्रिजरेटर में जमने दें।	

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF8	Apple Pie	0.6 kg	Metal cake tin* & Low rack	For	0.6 kg
				Apple Filling	
				Apples (peeled, cleaned & sliced thinly)	4 large sized
				White sugar	¼ cup
				Brown sugar	¼ cup
				Lemon juice	1 tsp
				Cinnamon powder	1 tsp
				nutmeg powder	¼ tsp
				Salt	¼ tsp
				Softened butter	2 tbsp
				Cornflour	2 tbsp
				Short Crust Pastry	
				Maida	2½ cup (300 g)
				Salt	½ tsp
				Sugar (granulated)	2 tsbp
				Unsalted butter (chilled & cut into 1 inch pieces)	1 cup (225 g)
				Ice water	¼ - ½ cup (60-120 ml)
 Fig -1  Fig -2				Method : 1. Put maida, salt, sugar in a food processor/mixer. Grind it well. Take it in a bowl. Add chilled cubes of butter. Rub with hand to make bread crumb texture or till soft & well granulated. 2. Add ¼ cup ice water to make a soft dough when pinched. Roll out the dough into 2 equal parts. Make disc shapes. Cover with plastic wrap & keep refrigerated at least for 3 minutes, 3. When chilled, roll out one disc into big shape & place in a greased cake tin, covering it from the edges. Again keep in refrigerator. 4. Take all the ingredients of apple filling in a mixer. Grind it to make a puree without any water. Pour this mixture in the cake tin. 5. Roll out the second chilled disc & cut out long strips of ½ inch width. Cover the pie dish with these strips, arranging crossways as shown in figure 1 & figure 2. 6. Seal the edges & wet them with water. Cover the edges with foil paper to avoid over burning. 7. Select the category & press start. When beeps, place the cake tin on low rack & press start. When beeps, give a standing time of 5-10 minutes. Cool & serve in pieces. विधि : 1. मैदा, नमक और चीनी को फूड प्रोसेसर/मिक्सचर में रखें। अच्छी तरह पीसें। इसे बाउल में लेकर मक्खन की ठंडी क्यूब्स डालें। हाथों से रगड़कर मुलायम और दानेदार बना लें। 2. मुलायम लौदा बनाने के लिए ¼ कप बर्फ का पानी डालें। इस लौदे को दो बराबर भागों में बेलकर डिस्क के आकार में बना लें। प्लास्टिक रैपर से ढककर 3 मिनट के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 3. ठंडा होने पर डिस्क को बड़े आकार में बेल लें और चिकने किये गये केक टिन में रख दें। किनारों की तरफ से ढककर दुबारा रेफ्रिजरेटर में रख दें। 4. एप्पिल फिलिंग की सभी सामग्रियों को मिक्सचर में लेकर बिना पानी डाले पीसकर प्यूरी बना लें। इस मिश्रण को केक टिन में डालें। 5. दूसरी ठंडी की गई डिस्क को बेलें और ½ इंच चौड़ी लम्बी पट्टियों में काट लें। पाई डिश को क्रॉस करती हुई इन पट्टियों से ढक दें (जैसा कि चित्र 1 और चित्र 2 में दर्शाया गया है)। 6. किनारों को अवरुद्ध करके पानी से गीला कर दें। किनारों को फॉइल पेपर से ढक दें जिससे अधिक न जलने पाये। 7. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रख दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 5-10 मिनट तक रखा रहने दें। ठंडा करें और टुकड़ों में परोसें।	

* Not provided with Start Up Kit

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF9	Veg Burger	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Burger buns	1 no.	2 nos.	3 nos.
				For Tikkis			
				Potatoes (boiled)	100 g	200 g	300 g
				Boiled peas	¼ cup	½ cup	1 cup
				Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala		As per taste	
				Cornflour		For binding	
				Tomato slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Onion slices	2 no.	4 nos.	6 nos.
				Cheese slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Method : 1. In a bowl mix all the ingredients for tikkis & prepare round & flat tikkis out of it. 2. Slit the buns into two halves. Apply the butter inside the buns. 3. Keep the tikkis on the tawa. Keep on high rack. Select category & weight and press start. 4. When beeps, turn over the tikkis & press start. 5. When beeps, remove the tikkis. Now apply tomato sauce on one half of the bun. Keep the cheese slice, tikki, onion slices and then tomato & cheese slices & cover with the second half of the bun. 6. Now keep the burger on high rack & press start.			
				विधि : 1. एक बाउल में टिककी की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिलाएं और इससे गोल और चपटी टिककियां तैयार करें। 2. बन्स को दो अर्धभागों में फाड़ लें। अन्दर की तरफ मक्खन लगाएं। 3. टिककियों को तवे पर रखकर हाई रैक के ऊपर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर टिककियों को पलटें और स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर टिककियों को बाहर निकालें। अब बन के एक अर्ध भागपर टमाटर की सॉस लगाएं। चीज की स्लाइस, टिककी, प्याज की स्लाइस रखें और फिर टमाटर और चीज की स्लाइस रखकर बन के दूसरे अर्धभाग से ढक दें। 6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।			

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt1	Brownie*	0.3 kg	Low rack & metal cake tin	For	0.3 kg
				Maida	125 g
				Condensed milk	150 g
				Butter	100 g
				Almonds, Walnuts	As per taste
				Baking powder	¼ tsp
				Chocolate Essence	1 tsp
				Coco powder	2 tbsp
Method : 1. Sieve maida and baking powder. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, coco powder, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the batter in metal cake tin lined with butter paper. 2. Select category & press start. When beeps, put the tin with batter on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह से फीट लें। मैदा, कोको पाउडर और इत्र डालकर मिलाएं। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को बटर पेपर लगे हुए मैटल केक टिन में डालें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिश्रण के टिन को ओवन में लो रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	
bt2	Cheese* Straw	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Grated cheese	25 g
				Butter	50 g
				Cold water	As required
				Pepper powder	1/4 tsp
				Baking powder	1/8 tsp
				Chilli powder	1/2 tsp
Salt	1/4 tsp				
Method : 1. Sieve maida, baking powder, chilli powder and pepper powder. In a bowl add maida and butter and cheese and rub it with fingertips till it resembles breadcrumbs. Add little cold water to make a soft dough. Roll it in to ½ cm thick roti and cut thin strips. Twist them and put in the metal cake tin. 2. Select category & press start. When beeps, put the tawa on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.				विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर, चिली पाउडर और मिर्च पाउडर को छानें। मैदा, मक्खन और चीज बाउल में डालकर उंगलियों के पोरों से तब तक रगड़ें जब तक वह ब्रेड के समरूप न हो जाए। मुलायम लौंदा बनाने के लिए थोड़ा सा ठंडा पानी मिलाएं। इससे ½ सेमी. मोटी रोटी बेलें और पतली पहियां काटें। फिर उनको रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर तवे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	

* 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।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt3	Muffins*	0.3 kg	Low rack & metal muffin tray	For	0.3 kg
				Maida	200 g
				Powdered sugar	100 g
				Butter	75 g
				Almonds, Walnuts	As per taste
				Egg	1 No.
				Baking powder	1/2 tsp
				Almond essence	1/2 tsp
				Method : 1. Sieve maida, baking powder . In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in to the greased muffin tray and sprinkle chopped almonds / walnuts. 2. Select category & press start. When beeps, put the tray on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
				विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। बूरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और इत्र डालकर मिला लें। चम्मच से बराबर चलाते हुए दूध या पानी डालें। चिकनी की हुई मफिन ट्रे पर डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़क दें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।	

* 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।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions													
bt4	Patties*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack	<table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Salt</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Cold fat (Butter or margarine)</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Cold water</td><td>For making dough</td></tr><tr><td>Dry mix vegetables for stuffing</td><td>As required</td></tr></table>	For	0.2 kg	Maida	200 g	Salt	1/2 tsp	Cold fat (Butter or margarine)	100 g	Cold water	For making dough	Dry mix vegetables for stuffing	As required	
For	0.2 kg																
Maida	200 g																
Salt	1/2 tsp																
Cold fat (Butter or margarine)	100 g																
Cold water	For making dough																
Dry mix vegetables for stuffing	As required																
1 2 3 Fig. 1 1 3 Fig. 2 3 Fig. 3 Fig. 4				Method : 1. Sieve the flour with salt. Divide the fat into three equal portions. Rub one portion into the flour to get a bread crumb texture, add salt & make a dough of rolling consistency with iced water. 2. On a lightly floured marble top roll out the dough (about ½ cm thickness) into oblong shape (Fig.1). Take the second portion of fat; cut into small pieces; place them on 2/3rd of the rolled dough. Leave the remaining 1/3rd portion without fat. 3. Bring up the bottom third of the pastry dough & fold like an envelope with its flap open (Fig.2). Then bring up the folded portion over again so as to close the envelope (Fig.3). 4. Turn the pastry at right angles; seal open ends of the pastry & rib it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover & cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat & chill it for 30 minutes. 5. Roll out the dough 1/4" thick & put the stuffing. Fold it back. Prepare all the patties in same way. 6. Select category & press start. When beeps, arrange the patties on tawa. Keep the tawa on low rack & press start. विधि : 1. आटे को नमक के साथ छान लें। चर्बी को तीन बराबर भागों में विभाजित कर लें। एक भाग को आटे के साथ इतना रगड़ें कि ब्रेड क्रम्ब के टैक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए लौदा बना लें। 2. फिर उस लौदे को मार्बल के फर्श के ऊपर ½ cm की मोटाई में आयताकार के आकार में बेलें। चर्बी के दूसरे भाग को लेकर छोटे-छोटे टुकड़ों में काटें, बेले गये लौदे के दो तिहाई भाग के ऊपर रखें। बचे हुए एक तिहाई भाग को छोड़ दें। 3. पेस्ट्री लौदे के तिहाई भाग की नीचे वाली सतह को ऊपर की तरफ लाएं और खुले फ्लैप से लिफाफे के समान मोड़ें (चित्र 2)। लिफाफे को बन्द करने के लिए फिर मुड़े हुए भाग को ऊपर की ओर लाएं। को दुबारा ऊपर की ओर लाएं। 4. पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े-थोड़े अन्तर पर दबाएं। ढक्कर 5-10 मिनट तक फ्रिज में ठंडा करें। दूसरे चरण को फीट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें। 5. लौदे को 1/4" की मोटाई में बेलें और भरावन को रखें और पीछे की तरफ मोड़ें। सभी पेटेज को इसी प्रकार तैयार करें। 6. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर पेटेज को तवे के ऊपर व्यवस्थित करें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर 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।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt5	Walnut* Cake	0.25 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack	For	0.25 kg
				Maida	110 g
				Baking powder	¼ tsp
				Walnuts	½ cup
				Curd	70 ml
				Powdered sugar	100 g
				Egg	1 no.
				Vanilla essence	¼ tsp
Method :				विधि :	
1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.				1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फेंट लें।	
2. Sieve maida, baking powder & add walnuts to it.				2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें वॉलनट मिला लें।	
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. Add milk to adjust the consistency.				3. अब मैदा मिश्रण को फंटी हुई दही में डालें और उसमें फंटे हुए अंडे को को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फेंट दें। तारतम्यता व्यवस्थित करने के लिए दूध डालें।	
4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter.				4. मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।	
5. Select category & press start.				5. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।	
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.				6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें 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।

® Not provided with LG Start Up Kit. / LG स्टार्ट अप किट के साथ नहीं दी जाती।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt6	Swiss* Roll	0.2 kg	Multicook tawa & Low Rack	For	0.2 kg
				Maida	80 gm
				Condensed Milk (Milkmaid)	100 ml
				Butter	75 gm
				Soda bicarb	¼ tsp
				Vanilla essence	¼ tsp
				Mix fruit jam	2 tbsp
				Method : 1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well. 2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray. Pour the batter. 3. Select category & press start. 4. When beeps, put the tawa on low rack & keep the low rack in microwave. Press start. Allow to cool it a bit (after 5 minutes). Spread the jam and cut into strips and roll each strip. (Do not bring the roll fully to cold state before spreading the jam)	

* 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।

® Not provided with LG Start Up Kit. / LG स्टार्ट अप किट के साथ नहीं दी जाती।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																			
bt7	Chocolate* Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Cocoa powder</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Curd</td><td>70 ml</td></tr><tr><td>Powder sugar</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr><tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Oil</td><td>50 ml</td></tr></table>	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	¼ tsp	Cocoa powder	50 g	Curd	70 ml	Powder sugar	100 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	¼ tsp	Oil	50 ml	Method : 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & cocoa powder together. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Add oil. Combine all, beat well. If required add milk to the batter to adjust the consistency. 4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. 5. Select category & press start. 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.
For	0.3 kg																						
Maida	110 g																						
Baking powder	¼ tsp																						
Cocoa powder	50 g																						
Curd	70 ml																						
Powder sugar	100 g																						
Egg	1 no.																						
Vanilla essence	¼ tsp																						
Oil	50 ml																						
				विधि : 1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फेंट लें। 2. मैदा, बेकिंग पाउडर और कोको पाउडर को एक साथ छान लें। 3. फिर मैदा मिश्रण को फेंटे हुए दही मिश्रण में डालें और फेंटे हुए अण्डा मिश्रण को भी डाल दें। तेल डालें, सबको मिलाएं और अच्छी तरह फेंट लें। यदि जरूरत हो तो इस मिश्रण में दूध भी डालें ताकि तारतम्यता व्यवस्थित रहे। 4. मैटल केक टिन को चिकना करें या बटर पेपर लगा लें। फिर केक मिश्रण को डाल दें। 5. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें 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।

® Not provided with LG Start Up Kit. / LG स्टार्ट अप किट के साथ नहीं दी जाती।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt8	Plum* Cake	0.5 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack	For	0.5 kg
				Maida	110 g
				Brown sugar	100 g
				Egg	1 no.
				Curd	70 g
				Vanilla essence	1 tsp
				Cinnamon powder	¼ tsp
				Baking powder	½ tsp
				Lemon Rind	1 tbsps
				Raisins, walnut, cherry	20 g
Method : 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat the egg well with vanilla essence. 2. Sieve maida, baking powder, cinnamon powder. Add raisins, walnuts & cherries. 3. Now add this maida mixture to the beaten curd mixture & gradually add beaten egg & beat well. Add lemon rind also & beat 4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Pour the cake batter. 5. Select the category & press start. 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in Microwave & press start. Give 10-20 minutes standing time.		विधि : 1. बाउल में दही और चीनी को हल्की और झागदार होने तक अच्छी तरह फेंटें। एक अन्य बाउल में वनीला इत्र के साथ अण्डे को भी फेंट लें। 2. मैदा, बेकिंग पाउडर और दालचीनी पाउडर को छानकर उसमें किशमिश, अखरोट और चैरी डाल दें। 3. अब इस मैदा मिश्रण को फेंटी हुई दही मिश्रण में डाल दें और धीरे धीरे फेंटा हुआ अण्डा डालते हुए अच्छी तरह फेंटें। नींबू छिलका को भी डाल कर फिर से फेंट दें। 4. मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर घिपका दें। फिर केक मिश्रण को डालें। 5. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 6. बीप सुनई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं और १०.२० मिनट तक रखा रहने दें।			

* 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।

® Not provided with LG Start Up Kit. / LG स्टार्ट अप किट के साथ नहीं दी जाती।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt9	Jeera* Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	120 g
				Powdered suger	50 g
				Butter	50 g
				Jeera / Ajwain	As per taste
				Soda bi carb	1 pinch
				Baking powder	1.4 tsp
				Water	As required
				Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, jeera powder, ajwain and make a soft dough with little water. Roll a thick roti and cut cookies with the cutter. Prick with a fork. Arrange on tawa. 2. Select category & press start. When beeps, keep the tawa & press start to bake. Remove when it gives a beep. Allow them to cool.	
				विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। बूरा और मक्खन बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम डफ बना लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी-छोटी कुकीज़ काट लें और कॉट से छेद दें। तवे पर व्यवस्थित करें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर तवे को माइक्रोवेव में रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें और ठंडा होने दें।	
bt10	Nan Khatai*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack	For	0.2 kg
				Maida	150 g
				Suji	50 g
				Powdered sugar	85 g
				Vanilla essence	1 tsp
				Butter	100 g
				Almonds & cashewnuts	A few
				Method : 1. Cream the butter & sugar together till it turns fluffy. 2. Add vanilla essence followed by maida & suji. 3. Make a dough out of this mixture. 4. Roll out a medium sized ball & put cashewnut on the top of each piece. Arrange them on tawa. Keep the tawa on low rack. Keep aside. 5. Select category & press start. When beeps, place the tawa & press start.	
				विधि : 1. मक्खन और चीनी को एक साथ झागदार होने तक फेंटें। 2. मैदा और सूजी डालने के बाद वनीला इत्र डालें। 3. इस मिश्रण से एक लौदा बना लें। 4. मध्यम आकार के गोले बेलें और प्रत्येक के ऊपर काजू रख दें। फिर उनको तवे पर व्यवस्थित कर दें। तवे को लो रैक पर रखकर एक तरफ रख दें। 5. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर तवे को 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।

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt11	Chena* Poda	0.2 kg	Low rack & Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg
				Chena	200 g
				Sugar	100 g
				Suji	20 g
				Method : 1. Mix chena, sugar & suji together adding little water. 2. Transfer this mixture to MWS flat glass dish. 3. Select category & press start. 4. When beeps, place the MWS flat glass dish on low rack. Press start.	
विधि : 1. छैना, चीनी और सूजी थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में विस्थापित कर दें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।					
bt12	Masala* Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Butter	50 g
				Sugar	50 g
				Baking powder	1 tsp
Salt, chilli powder, coriander powder	As per taste				
Method : 1. Sieve maida & baking powder together. Cream butter & sugar together. 2. Add maida to the butter & cream mixture. Add salt, chilli powder & coriander powder. Mix them well adding little water (if required) to form a soft dough. 3. Roll out the dough & shape into biscuits with the help of a biscuit cutter. 4. Select category & press start. 5. When beeps, keep the biscuits on the multi cook tawa & place the tawa on low rack & press start.					
विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर एक साथ छानें। मक्खन और चीनी एक साथ मिला लें। 2. मक्खन और क्रोम के इस मिश्रण में मैदा डालकर नमक, मिर्च पाउडर और धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर थोड़ा पानी डालें और एक मुलायम लौंदा बना लें। 3. इस लौंदे को बेलें और बिस्कुट कटर की मदद से बिस्कुट का आकार दें। 4. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, बिस्कुटों को मल्टी कुक तवे पर रखकर 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।

JUST 4 U

जस्ट फॉर यू

1. Sea Food (SF)
2. Baby Food (bb)
3. Go! China (OC)
4. Healthy Fry (HF)

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF1	Fish Cutlet	0.4 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	For	0.4 kg
				Fish fillet	400 g
				Boiled potato	2 Nos.
				Bread crumbs	1 cup
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per taste
				Garam masala powder	1 tsp
				Coriander leaves	A few sprigs
				Method : 1. In a MWS bowl take fish fillet add 1 cup water. Select category & press start. Mash the fish. 2. Add all the other ingredients except oil and mix well with boiled and mashed fish. Make cutlets and roll them in bread crumbs. Put them on multicook tawa. Keep this on high rack and press start. 3. When beeps, turn them over. Press start. 4. When beeps, remove and garnish with coriander leaves.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में फिश फिलैट लेकर 1 कप पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। फिर मछली को मसल लें। 2. तेल को छोड़कर सभी सामग्री डाल दें और उबले हुए आलू तथा मसली हुई मछली के साथ मिला लें। कटलैट्स बनाकर उन्हें ब्रेड क्रम्ब्स में लपेट दें। उनको मल्टी कुक तवे पर रखें, हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर उनको पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं।	
				SF2	Fish Masala
Pomphret pieces	200 g				
Onions	2 Nos.				
Tomato	1 No.				
Oil	2 tbsp				
Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, saunf powder	As per taste				
Garam masala powder	1 tsp				
Dhaniya and jeera powder	2 tsp				
Coriander leaves	2 tbsp				
Method : 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select category and press start. 2. When beeps, remove and add pomphret pieces and tomato. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients and 1 cup water and mix well. Press start. Remove and garnish with coriander leaves.					
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पोम्फ्रेट के टुकड़े और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री और एक कप पानी डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर धनिया के साथ सजाएं।					

Sea Food

सी फूड

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																					
SF3	Crab Curry	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Crab pieces</td><td>250 g</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td>½ no.</td></tr><tr><td>Coconut milk</td><td>2 tbsp</td></tr></table> Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select category and press start. 2. When beeps, remove, mix well add crab and 1 cup water and press start. 3. When beeps, add coconut milk, salt, garam masala, dhania jeera powder, chilli powder, turmeric powder and press start. Mix well & serve hot with rice. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर अच्छी तरह मिलाएं। क्रेब और 1 कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर नारियल दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया जीरा पाउडर, मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और चावल के साथ गरम-गरम परोसें।	For	0.3 kg	Crab pieces	250 g	Ginger garlic paste	2 tbsp	Water	1 cup	Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	As per taste	Oil	2 tbsp	Chopped onion	½ no.	Coconut milk	2 tbsp				
For	0.3 kg																							
Crab pieces	250 g																							
Ginger garlic paste	2 tbsp																							
Water	1 cup																							
Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	As per taste																							
Oil	2 tbsp																							
Chopped onion	½ no.																							
Coconut milk	2 tbsp																							
SF4	Fish Pulusu	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Koramatta fish pieces</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1½ tbsp</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Methi seeds</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td></tr><tr><td>Fish masala</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Tamarind pulp</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Red chilli powder, dhaniya powder, haldi & salt</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Lemon juice</td><td>As per taste</td></tr></table> Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, methi seeds, fish pieces, lemon juice & cover. Select category & press start. 2. When beeps, mix well & add chopped onions & fish masala. Cover & press start. 3. When beeps, mix well & add tamarind pulp. Cover and press start. Allow to stand for 3 minutes. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक-लहसुन पेस्ट, मेथी, मछली के टुकड़े, नींबू रस डालकर ढक दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई प्याज और फिश मसाला डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।	For	0.3 kg	Koramatta fish pieces	300 g	Oil	1½ tbsp	Ginger garlic paste	2 tbsp	Methi seeds	1 tsp	Chopped onion	1 no.	Fish masala	1 tbsp	Tamarind pulp	50 g	Red chilli powder, dhaniya powder, haldi & salt	As per taste	Lemon juice	As per taste
For	0.3 kg																							
Koramatta fish pieces	300 g																							
Oil	1½ tbsp																							
Ginger garlic paste	2 tbsp																							
Methi seeds	1 tsp																							
Chopped onion	1 no.																							
Fish masala	1 tbsp																							
Tamarind pulp	50 g																							
Red chilli powder, dhaniya powder, haldi & salt	As per taste																							
Lemon juice	As per taste																							

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SF5	Coconut Prawns	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Prawns	100 g	200 g	300 g
				Mustard oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Rai paste	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Green chilli paste	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Turmeric powder, sugar & salt	As per taste		
				Pulpy green coconut (remove the coconut water)	1 no.	1 no.	1 no.
				Method : 1. Marinate the prawn with rai paste, mustard oil, turmeric powder, green chilli paste, sugar & salt for 1 hour. 2. Take the coconut kernel & scoop out the creamy pulp with a spoon. Divide the coconut lengthwise into 2 halves. 3. Put the marinated prawns inside the kernel & cover with the other half kernel. Keep this in a microwave safe glass bowl. Select menu & weight & press start.			
				विधि : 1. राई पेस्ट, सरसों का तेल, हल्दी पाउडर, हरी मिर्च की पेस्ट, चीनी और नमक के साथ प्रॉन को 1 घंटे तक मैरीनेट करें। 2. नारियल की गिरी को लेकर चम्मच की सहायता से उसके क्रीमी गूदे को बाहर निकाल लें। फिर नारियल को लम्बाई में 2 अर्द्धभागों में बांट लें। 3. मैरीनेट की गई प्रॉन्स को नारियल के मध्यभाग में रखकर नारियल के दूसरे अर्द्धभाग से ढक दें। इसे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
				SF6	Kappa Ayala	0.3 kg	Microwave safe glass bowl
Surmany fish	300 g						
Kappa pieces	1 no.						
Coconut milk	1 cup						
Coconut oil	2 tbsp						
Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, pepper powder	As per taste						
Onion	1 no.						
Dhaniya & jeera powder	As per taste						
Coriander leaves	A few						
Method : 1. In a MWS glass bowl add oil & chopped onion. Select category & press start. 2. When beeps, remove & add chopped kappa & fish pieces. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients & press start. Garnish with coriander leaves & serve.							
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और कटा हुआ कप्पा और मछली के टुकड़े डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। धनिया से सजाकर परोसें।							

Baby Food

बेबी फूड

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
bb1	Apple Custard	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For		0.2 kg					
				Apple		200 g					
				Sugar		2 tbsp					
				Method : 1. Mix all the ingredients in a MWS glass bowl. Select category & press start. 2. When beeps, mix well & press start.							
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।							
bb2	Fruits Dessert	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For		0.2 kg					
				Apple, banana		200 g					
				Orange juice		2 tbsp					
				Sugar		2 tbsp					
				Method : 1. Put the peeled apple & banana pieces, orange juice & sugar in a MWS glass bowl. Select category & press start. 2. When beeps, remove & mash well. Cover & press start.							
				विधि : 1. छिले हुए सेब के टुकड़े, केले के टुकड़े, सन्तरे का रस और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचलें। ढककर स्टार्ट दबाएं।							
bb3	Home made Cereal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Rice		50 g	100 g	150 g			
				Moong daal		50 g	100 g	150 g			
				Salt, jeera powder, almonds (optional)		As per taste					
				Ghee		1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Groundnuts		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Poha		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Daliya		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
								Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put all the ingredients except water. Keep it in microwave. Select category and press start. 2. When beeps, remove and grind it in a mixer to a powder. Take 2 tbsp of this powder, add water (if required), salt, jeera powder and mix. Put this in microwave and press start. 3. When beeps, remove it. 3. You can store this mixture in a fridge.			
								विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर ओवन में रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मिश्रण में पीसकर पाउडर बना लें। इस मिश्रण में से 2 tbsp पाउडर लें, पानी (यदि आवश्यक हो), नमक, जीरा पाउडर डाल कर मिला लें। ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 4. इस मिश्रण को आप फ्रिज में भी रख सकते हैं।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bb4	Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked rice	50 g	75 g	100 g
				Moong daal	25 g	50 g	75 g
				Salt, jeera powder (optional)	As per taste		
				Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Water	3 cups	5 cups	6 cups
				Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put ghee, rice and daal. Keep it in microwave. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove and add water, salt, jeera powder and cover. Put this in microwave and press start. 3. When beeps, remove and add some water if required. Mix well and put this in microwave and press start.			
bb5	Raggi Kheer	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg		
				Raggi powder	2 tbsp		
				Milk	1 cup		
				Sugar	As per taste		
				Ghee	1 tsp		
				Water	½ cup		
				Method : 1. Put Raggi powder and water in MWS glass bowl and keep in microwave. Select category and press start. 2. When beeps, remove and add sugar, milk and ghee. Mix well. Put this in microwave and press start.			

Go ! China

गो ! चाइना

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
OC1	Chilli Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g			
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Chopped ginger garlic	1/2 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp			
				Chopped onions	1/2 No.	1 No.	1 No.			
				Chopped green chillies	1/2 tbsp	1 tbsp	2 tbsp			
				Capsicum	1/2 no.	1 no.	2 nos.			
				Soya sauce	1/2 tbsp	1/2 tbsp	1 tbsp			
				Chilli sauce	1/2 tbsp	1/2 tbsp	1 tbsp			
				Vinegar	1/2 tbsp	1/2 tbsp	1 tbsp			
				Salt, sugar & pepper	As per taste	As per taste	As per taste			
				Corn flour	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, chopped ginger, garlic, boneless chicken, soya sauce, chilli sauce and cover. Select category & weight and press start. 2. When beeps add, chopped onions, capsicum, chopped green chillies, vinegar, salt, sugar, pepper, cornflour mixed with ½ cup water. Cover & press start. Serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, हड्डीरहित चिकन, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, कटी हुई हरी मिर्च, सिरका, नमक, चीनी, मिर्च और ½ कप पानी के साथ मक्की का आटा डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। फिर परोसें।		
				OC2	Hakka Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg
Hakka noodles	100 g	200 g	300 g							
Water	400 ml	800 ml	1200 ml							
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp							
Chopped veg - carrot, peas, french beans, capsicum	1 cup	1½ cup	2 cup							
Ajinomoto	A pinch									
Salt, red chilli powder, green chilli sauce	As per taste									
Method : 1. In a MWS bowl add hakka noodles, water & few drops of oil. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove drain water & wash & separate the noodles under running water. 3. In another MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, salt, red chilli powder, green chilli sauce. Mix well & press start. 4. When beeps, add noodles to the bowl. Mix & press start.								विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में हक्का नूडल्स, पानी और तेल की कुछ बूंदें डालकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पानी निकाल दें और बहते हुए पानी में धोकर नूडल्स को अलग कर लें। 3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हरी मिर्चों की सॉस लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर नूडल्स को बाउल में डालें, मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।		

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions		
OC3	Honey Chilli Potatoes	0.3 kg	High rack & Multicook tawa & Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Potatoes (peeled and cut long)	300 g
				Oil	1 tbsp
				Chopped garlic	1 tbsp
				Salt, red chilli powder	As per taste
				Ajinomoto, orange color	A pinch
				Vinegar	1/2 tbsp
				Red chilli sauce	As per taste
				Tomato sauce	3 tbsp
				Honey	1½ tbsp
				Maida	1-2 tsp
				Cornflour	2 tbsp (mixed with ½ cup water)
				Method : 1. Mix the maida with potatoes. Arrange them on tawa & keep on high rack, Select category & press start.	
				2. When beeps, remove.	
				3. In a MWS glass bowl add oil, chopped garlic, salt, red chilli powder, ajinomoto, vinegar, red chilli sauce, cornflour mixed with water, tomato sauce & press start.	
OC4	Veg in hot garlic sauce	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	4. When beeps, stir well & add a little water (if required), honey. Mix well & press start.	
				5. Mix the potatoes with sauce & serve.	
				विधि : 1. मैदा को आलुओं के साथ मिला लें। तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।	
				2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	
				3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च सॉस, मक्की का गीला आटा, टॉमेटो सॉस डालें और स्टार्ट दबाएं।	
				4. बीप सुनाई देने पर हिलाकर आवश्यकतानुसार पानी और शहद डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. आलुओं को सॉस में मिलाकर परोसें।	
				For	0.1 kg
				Mix veg - Cauliflower florets, capsicum, baby corns, beans	100 gms
				Oil	1 tbsp
				Chopped garlic, ginger, green chillies	1 tbsp
				Corn flour	1 tbsp
				Pepper, salt, sugar	As per taste
				Ajinomoto	A pinch
				Oregano (optional)	As per taste
				Water	2 cups
					0.2 kg
					300 gms
					1½ tbsp
					2 tbsp
					1½ tbsp
					2 tbsp
					As per taste
					A pinch
					As per taste
					3 cups
					3 cups
					3 cups
				Method : 1. Shimla mirch और बन्दगोभी को मध्यम आकार के टुकड़ों में काटें, बेबीकॉन्स और फ्रेंच बीन्स को छोटे छोटे टुकड़ों में काटें।	
				2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक, हरी मिर्च डालकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।	
				3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और सब्जियां, मिर्च, नमक, चीनी, गीला मक्की का आटा, अजीनोमोटो और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें।	
				4. ऑरगेनो छिड़ककर परोसें।	

Go ! China

गो ! चाइना

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
OC5	Schezwan Chicken	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
				Dry red chillies	2 nos.	4 nos.	4 nos.	6 nos.	8 nos.
				Garlic paste	1 tsp	2 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp
				Tomato ketchup	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Red chilli sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
				Ajinomoto (optional)	¼ tsp	¼ tsp	¼ tsp	¼ tsp	¼ tsp
				Sugar & salt	As per taste				
				Spring onions (with greens)	¼ cup	½ cup	½ cup	1 cup	1 cup
				Cornflour (mixed with ¼ cup water)	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Method : 1. In a MWS bowl mix together oil, garlic paste, dry red chillies, chicken pieces, tomato ketchup, ajinomoto, vinegar, red chilli paste, sugar. Mix well. Select category & weight and press start 2. When beeps, mix well and add spring onions, cornflour, salt. Mix well & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, सूखी लाल मिर्च, चिकन के टुकड़े, टॉमेटो केचप, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च की पेस्ट, चीनी, एक साथ लेकर अच्छी तरह मिला लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्प्रिंग ओनियन, मक्की का आटा, नमक डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।					

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HF1	Chicken Nuggets	0.1-0.3 Kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High Rack				
				For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
				Boneless Chicken	100 g	150 g	200 g
				Bread slice	1 no.	2 nos.	2 nos.
				Pepper corns	4-5	5-6	6-7
				Cloves	2-3	3-4	4-5
				Garlic paste	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
				Olive oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt	As per taste		
				Chopped garlic	2 cloves	3 cloves	4 cloves
				Method : 1. In a microwave safe bowl put boneless chicken, pepper corns, cloves, olive oil, chopped garlic. Mix well & cover. Select category & weight. press start. 2. When beeps, remove from microwave. allow to cool & grind everything in a mixer. Take out in the bowl add salt, crumbled bread slices. Mix well. 3. Make small round shaped nuggets from the mixture. Keep on tawa. Place the tawa on high rack. Press start. 4. When beeps, turn the nuggets & press start. Serve them hot with tomato Ketchup & shredded salad. Note: If the mixture of nuggets is too dry, then sprinkle few drops of water to it.			
HF2	Aloo Chips	0.2 Kg	Microwave glass tray				
				For	0.2 Kg		
				Potato (very thinly sliced)	200 g		
				Oil	A few drops		
				Salt, Chaat masala (optional)	As per taste		
				Method : 1. In a bowl mix very thinly sliced potatoes, salt, chaat masala. 2. Put few drop of oil on the glass tray of the microwave oven & smear it properly throughout. 3. Spread the potato slices throughout the glass tray. Select category & press start. Allow the glass tray to cool down. Remove the chips & serve.			

Healthy Fry

हैल्दी फ्राई

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																					
HF3	Gujia	10 nos.	Multicook tawa & Low rack	<table><tr><td>For dough</td><td></td></tr><tr><td>Maida</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Desi ghee</td><td>1 tbsp & 1 tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>To knead the dough</td></tr><tr><td>For stuffing</td><td></td></tr><tr><td>Grated Khoya</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Dessicated coconut</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Powdered Sugar</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Kishmish, Chopped, Almonds, Cashew nuts</td><td>As required</td></tr></table>	For dough		Maida	100 g	Desi ghee	1 tbsp & 1 tsp	Water	To knead the dough	For stuffing		Grated Khoya	50 g	Dessicated coconut	50 g	Powdered Sugar	50 g	Elaichi powder	1 tsp	Kishmish, Chopped, Almonds, Cashew nuts	As required	Method : 1. In a bowl put all the ingredients of stuffing & mix well. 2. In another bowl put maida, 1 tbsp ghee, gradually add water & knead a soft dough for gujias. Put 1tsp ghee in dough & knead again & keep the dough covered for 15-20 minutes. 3. Divide the dough in small balls of equal size & roll out each ball into a thin circle. *Place the rolled out circle in a *gujia mould & fill the centre with stuffing (as required). Close the gujia mould carefully & press firmly at edges to seal them properly. remove the excess part of the dough bulging out of the mould. Remove the gujia from the mould. Prepare all the gujias in the similar way. 4. Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack. keep in the microwave. Select category & press start. 5. When beeps, place the gujias on tawa & keep on low rack. Press start. 6. when beeps, turn the gujias, sprinkle 3 tsp ghee/oil on all the gujias & Press start. *Note : Grease the surface with 1-2 drops of oil before rolling the circle for gujias. * Not provided with the start up kit.
For dough																									
Maida	100 g																								
Desi ghee	1 tbsp & 1 tsp																								
Water	To knead the dough																								
For stuffing																									
Grated Khoya	50 g																								
Dessicated coconut	50 g																								
Powdered Sugar	50 g																								
Elaichi powder	1 tsp																								
Kishmish, Chopped, Almonds, Cashew nuts	As required																								
				विधि : 1. एक बाउल में भरावन की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. दूसरे बाउल में मैदा, एक चम्मच घी डालें, धीरे-धीरे पानी डालकर गुजिया के लिए मुलायम लौंदा तैयार कर लें। लौंदे में एक चम्मच घी डालकर दुबारा मथें। लौंदे को 15-20 मिनट के लिए ढककर रखें। 3. इस लौंदे से छोटे और समान आकार के गोले बना लें और प्रत्येक गोले को बेलकर पतली-पतली पूरियां बना लें। फिर इन पूरियों को *गुजिया मोल्ड में रखें और आवश्यक भरावन बीच में रख दें। सावधानीपूर्वक गुजिया मोल्ड को बन्द करें और ठीक से सील करने के लिए किनारों को मजबूती से दबाएं। मोल्ड से बाहर निकलने वाले अतिरिक्त लौंदे को हटा दें। मोल्ड से गुजिया को बाहर निकालें। इसी तरीके से सभी गुजियों को तैयार कर लें। 4. ¼ चम्मच तेल लगाकर तवे को चिकना कर लें। तवे को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर स्थापित कर दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर गुजियों को तवे पर रखें और लो रैक के ऊपर रख दें। स्टार्ट दबाएं। 6. बीप सुनाई देने पर गुजियों को पलटें, सभी गुजियों पर 3 चम्मच घी/तेल छिड़कें और स्टार्ट दबाएं। * नोट : गुजियों के लिए पूरियां बेलने से पहले ऊपर 1-2 बूंद तेल की लगा लें। * स्टार्ट अप किट के साथ उपलब्ध नहीं है।																					

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
HF4	Samosa	8 Nos.	Multicook tawa & Low rack	Wheat flour (refined/maida)	1 cup
				Melted ghee	½ tbsp
				Oil	for kneading
				Salt	½ tsp
				For stuffing	
				Boiled potatoes	2 cup
				Boiled peas	½ cup
				Ginger-green chilli paste	1 tsp
				Amchoor	1½ tsp
				Red chilli powder	1 tsp
				Finely chopped Coriander leaves	2 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Oil	2¼ tsp
				Method : 1. Preparation for stuffing - In a MWS glass bowl add oil, jeera, microwave 100% of 3 minutes. Add boiled & mashed potatoes, green chilli & ginger paste, salt, amchoor, red chilli powder, green peas & coriander leaves. Mix well & microwave 100% for 3 minutes. Allow cool.	
				2. Combine all the ingredients together in a bowl & knead into a firm dough using enough water. Keep aside covered for 15 minutes. Knead again using oil until smooth.	
3. Prepare medium size 8 chapaties out of the dough. Divide each chapati into 2 halves, make a cone from each half. Stuff each cone with the portion of stuffing, seal the edges carefully using little water. Keep aside.					
4. Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack & keep the it inside the microwave. Select category & press start.					
5. When beeps, keep the samosas on the tawa & press start.					
6. When beeps, pour 2 tsp oil on all the samosas & turn over. Press start. Serve with chutney.					
विधि : 1. भरावन तैयार करना – माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें, 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। उबले और मसले हुए आलू, हरी मिर्च और अदरक की पेस्ट, नमक, अमचूर, लाल मिर्च पाउडर, हरी मटर और धनियाे की पतियां डालें। अच्छी तरह मिलाएं और 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। ठंडा होने दें।					
2. एक बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और आवश्यक पानी का इस्तेमाल करते हुए सख्त लौंदा गूंथ लें और 15 मिनट के लिए एक तरफ रख दें। तेल लगाकर दुबारा गूंथें जिससे वह और चिकना हो जाए।					
3. इस लौंदा से मध्यम आकार की चपातियां तैयार कर लें। प्रत्येक चपाती को दो अर्धभागों में विभाजित कर लें, प्रत्येक अर्धभाग से कोन बनाएं। प्रत्येक कोन में समान रूप से भरावन भरें। थोड़े से पानी की सहायता से किनारों को सावधानीपूर्वक सील कर दें और एक तरफ रख दें।					
4. ¼ चम्मच तेल तवे पर लगाएं। तवे को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
5. बीप सुनाई देने पर समोसों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं।					
6. बीप सुनाई देने पर सभी समोसों पर 2 चम्मच तेल डालकर पलट दें। स्टार्ट दबाएं। चटनी के साथ परोसें।					

UTILITY CORNER

यूटीलिटी कॉर्नर

1. Utility Corner (UC)

2. Body Care (bC)

3. Fermentation (FE)

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe bowl	Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Subzi, Halwa, Upma etc.) Select category & press start. When beeps, mix & press start. When beeps, mix & press start. विधि : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe bowl	Method : 1. Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select category & press start. 2. When beeps, wipe out with salt & clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सिरका या नींबू रस लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर नमक और साफ नैपकिन से पोंछें। स्टार्ट दबाएं। 3. दोबारा से पोंछें और प्लग बाहर निकाल लें।
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC-4	Defrost Non Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select category and press start. विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC6	Light Disinfect		Microwave safe glass utensil & Empty cavity	Method : 1. Sterilize Microwave safe glass utensil - Keep the empty utensil & select category & press start. 2. Clean the cavity - Keep the cavity empty. Select category & press start. When time ends (beeps), clean the cavity with a damp cloth. Note : The oven has a special function Light Disinfect which allows to sterilize the MWS glass utensil thereby giving a hygiene & clean utensils/cavity. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बर्तनों को कीटाणुमुक्त करना - खाली बर्तन को ओवन में रखकर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. खोह की सफाई करना - खोह को खाली रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। समय की समाप्ति पर (बीप सुनाई देने पर) खोह को गीले कपड़े से साफ कर दें। नोट : ओवन में एक विशिष्ट प्रक्रिया लाइट डिसइन्फैक्ट होती है जो माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त कर देता है और फलस्वरूप स्वास्थ्य प्रदान करता है और बर्तनों/खोह की सफाई करता है।

Body Care

बॉडी केअर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bC1	Body Massage Oil	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Garlic	10 pods
				Ajwain	1/2 tsp
				Cloves	2-3 Nos.
				Almonds	3-4 Nos.
				Mustard oil	1 cup
				Method : 1. In MWS bowl put all the ingredients. Select category and press start. Remove when it gives a beep. Keep it for 2 hours. Strain and store in a glass jar. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्री डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दो घंटे तक रखा रहने दें। निचोड़कर कौंच के जार में रख दें।	

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
FE1	Pizza base*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack	For	0.2 kg		
				Maida	200 g		
				Yeast	1 tbsp		
				Salt	1/2 tsp		
				Sugar	1 tsp		
				Water	As required		
				Method : 1. In a bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Keep for half hour. Roll a roti, prick with a fork and rest for 5 mins. Select category and press start. 2. When beeps, keep the pizza base on tawa & on low rack. Press start. Remove when it gives a beep.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालकर मुलायम लौदा बना लें और आधा घंटे के लिए रख छोड़ें। रोटी बेलकर कौंटे से छेद दें और 5 मिनट तक रखा रहने दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीजा बेस को तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।	
FE2	Flavoured* Yoghurt	0.6 kg	Microwave safe glass bowl & Low rack	Curd	200 ml		
				Milkmaid	100 ml		
				Fresh cream	200 ml		
				Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)	As per choice (½ tsp)		
				Method : 1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. 2. Select category & press start. 3. When beeps, keep the MWS glas bowl on low rack & keep it in microwave. Press start. 4. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in freezer for 1 hour.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सारी सामग्री मिलाकर इतना फेंट कि मिश्रण समरूप हो जाए। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. पकने के बाद बाहर निकालकर कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें। फिर 1 घंटे के लिए फ्रीजर में रख दें।	
				Note : In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving.		नोट : यदि आप स्ट्रॉबेरी इत्र इस्तेमाल कर रहे हैं, तो योगर्ट को रंग देने के लिए 1 चुटकी खाने वाला पिंक कलर डालें। पाइनएप्पिल योगर्ट के लिए परोसते समय पाइनएप्पिल की स्लाइस डालें।	

* 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।

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE3	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 ml
				Curd	2 tbsp
				Coriander powder	1 tbsp
				Jeera powder	1 tsp
				Method : 1. In MWS glass bowl add milk. Select category and press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera powder. Press start. 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दही, धनिया और जीरा पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. When beeps, remove and strain and press in a muslin cloth. 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और निचोड़कर मस्तिन के कपड़े में दबाएं।	
FE4	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1.2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
				Method : 1. In MWS glass bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम लौंदा बना लें। 2. Select category and press start. When beeps, rest for 3 minutes. Now remove. 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 3 मिनट तक रुकने के बाद बाहर निकाल 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 तौलिया के बजाएँ अखबार का प्रयोग न करें।
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं। धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखें क्योंकि

- धातु से आर्किंग हो सकती है।
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
कीचन टॉवल, नैपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लीकेज हो सकता है।
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाते समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता है।
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास टे पानी में न डालें। इससे यह टूट सकती है।
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए। साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं।
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटे नहीं।
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीजों को पिअर्स करें।
- 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 **WARNING** : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
चेतावनी : कुशल व्यक्ति के अतिरिक्त अन्य व्यक्ति द्वारा सर्विस या ठीक करना जिसमें कि ओवन का आउट केस को खोलना हो जोकि माइक्रोवेव से सुरक्षित रखता है, ऐसा करना एक खतरनाक काम है।
- 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 धुँआं दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर सप्लाई 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 एक्सप्लोड 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 डोअर, आऊटर कैंबिनेट, रेअर कैंबिनेट, अवन कैंविटी, ऑटोसर्जिज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाड़े ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती है। क्लियर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं है।
- 23 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
यह उपकरण ऐसे लोगों (बच्चों सहित) कम शारीरिक शक्ति, कम सुनने वाले, दिमागी तौर से कमजोर या फिर कम कुशल व्यक्ति के लिए नहीं है, जब तक कि उन्हें किसी जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा दिशा निर्देश नहीं दिए जाते।
- 24 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
बच्चे के लिए सुनिश्चित करें कि वे उपकरण के साथ नहीं खेलें।
- 25 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
अगर पावर कोर्ड खराब है तो वो एक निर्माता द्वारा या सर्विस एजेंट या इसी तरह के किसी कुशल व्यक्ति द्वारा ही बदली जानी चाहिए।
- 26 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
जब खाना प्लास्टिक या कागज़ के बर्तन में बना रहे हो, तो ओवन पर नज़र रखें।
- 27 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
अगर आप ओवन को साफ़ नहीं रखते तो उससे उसकी सतह खराब हो सकती है जोकि आपके माइक्रोवेव की कार्यक्षमता और उसी ज़िन्दगी पर असर डाल सकती 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

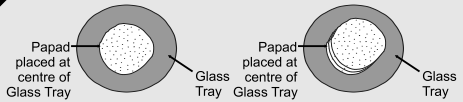
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC2881SUP
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	510 mm(W) X 305mm(H) X 495 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill/ग्रिल	1100 Watts
Combination/कॉम्बिनेशन	Max. 3100 Watts
Convection/कन्वेक्शन	750 Watts (Max. 1900 Watts)

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

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

To Cook Multiple Papads :
*Place Multiple papads over one another, as shown in the picture above.

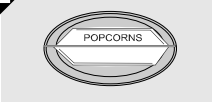
Crispy Papad :

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

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

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

2



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

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

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

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

