

Owner's Manual

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

MC3087FUPG
MC3087AUPG

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानियां	3-4
Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियां	5
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	6-7
Child Lock / चाइल्ड लॉक	8
Quick Start / क्विक स्टार्ट	9
Rotisserie / रोटेसरी	9
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग	10
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर	11
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	12
Grill Combination Cooking / ग्रिल कॉम्बिनेशन कुकिंग	13
EZ Clean / एज़ क्लीन	14
Speed Hot Air Preheat / स्पीड हॉट एअर प्रीहीट	15
Speed Hot Air Cooking / स्पीड हॉट एअर कुकिंग	16
Convection Combination Cooking / कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग	17
Convection Preheat / कन्वैक्शन प्रीहीट	18
Convection Cooking / कन्वैक्शन कुकिंग	19
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	20
Indian Bread Basket / इंडियन ब्रेड बास्केट	21-29
Nutri Care (Steam Cook, Health Plus, Soups, Continental) /	30-51
न्यूट्री केअर (स्टीम कुक, हेल्थ प्लस, सूप, कोन्टीनेन्टल)	
Inidan Rasoi (Indian Cuisine, Tandoor Se, Sweet Corner, Chatpat Corner) /	52-78
इंडियन रसोई (भारतीय व्यंजन, तन्दूर से, स्वीट कॉर्नर, चटपट कॉर्नर)	
24 Hours (Breakfast, Snacks, Child Favourite, Bakery)	79-99
24 आवर्स (ब्रेकफास्ट, स्नैक्स, बच्चों की पसन्द, बेकरी)	
Just 4 U (Baby Food, Cake, Sea Food) / जस्ट फॉर यू (बेबी फूड, केक, सी फूड)	100-109
Utility Corner (Utility Corner, Fermentation) / यूटीलिटी कॉर्नर (सुविधा कॉर्नर, फरमेन्टेशन)	110-113
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	114-115
Technical Specifications / Two recipes for starter / टैक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	116

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

Precautions सावधानियाँ

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

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

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

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

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

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

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

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

Warning/ चेतावनी

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

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

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

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

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनोंका प्रयोग ना करें ।
- 2 Do not overheat./ज्यादा गरम नहीं करें ।
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./बर्तन रखने से पहले उसमें तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाए ।
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container./गर्म करने के बाद थोड़े समय के लिए वैसे ही रखें, उसे घुमाया हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख लें ।
- 5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./प्रयोग के बाद अवन की अन्दरूनी सतह साफ करें ।
- 6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर 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 है । सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालीत होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं । परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रॉन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रॉन नली में दी जाती है तो वे सूक्ष्म तरंग ऊर्जा को पैदा करती हैं ।

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

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

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

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

A very safe appliance

एक बहुत सुरक्षित उपकरण

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

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

Safety Precautions

सुरक्षा सावधानियाँ

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

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

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

Unpacking & Installing

खोलना और स्थापित करना

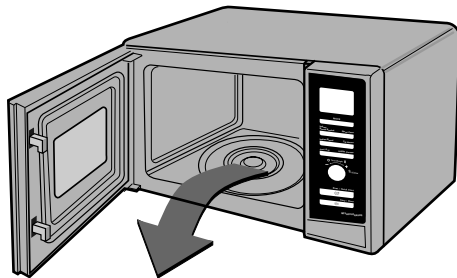
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

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

1

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

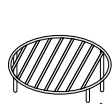
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



HIGH RACK / 'हाई' रैक



ROTISSERIE BAR HANDLE
रोटेसरी बार हैंडिल



LOW RACK / लो रैक



GLASS TRAY / काँच की ट्रे



ROTISSERIE BAR / रोटेसरी बार



ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग



MULTI COOK TAWA / मल्टी कुक तवा

Note : Accessories shown above are as per model specific.

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

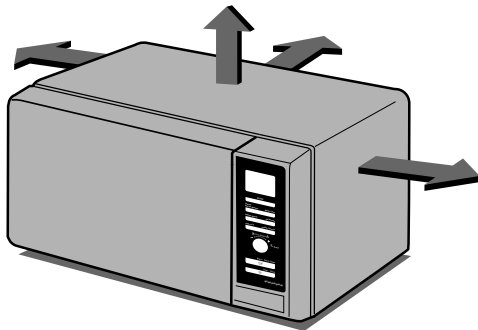
2

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

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

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

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



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

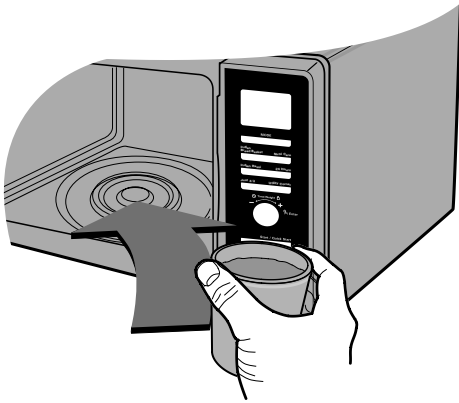
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं हैं।

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

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

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

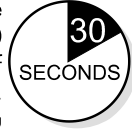
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



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

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

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



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

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

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

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



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

Child Lock

चाइल्ड लॉक



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

However your child can still open the oven door.

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

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



Stop / Clear



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

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

Stop / Clear



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

Stop / Clear



Quick Start

क्विक स्टार्ट

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



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

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

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

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

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

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

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



Rotisserie / रोटेसरी

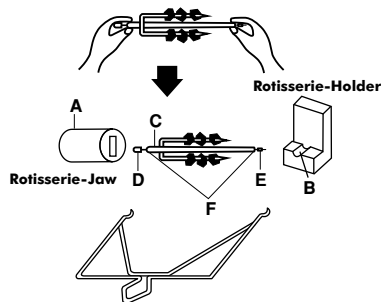
Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.

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

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

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

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



Micro Power Cooking

माइक्रो पावर कुकिंग

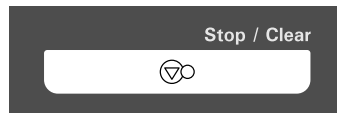


Your oven has five microwave Power settings.
आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं।

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

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

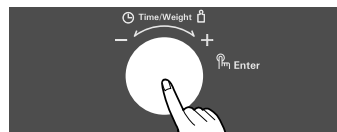
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
निश्चित कर लें कि आपने अपना ओवन इस पुस्तिका में बताये अनुसार लगाया है।
Press **STOP/CLEAR.** / **STOP/CLEAR** दबाएं।



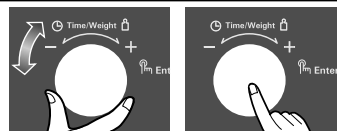
Press **MODE.**
MODE दबाएं।



Press **DIAL** for micro mode confirmation.
माइक्रो मोड निश्चित करने के लिए **DIAL** दबाएं।
(MICRO mode () is automatically available when MODE button is selected) / मोड बटन चुनने पर माइक्रो मोड () स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।



Turn **DIAL** until display shows "720W".
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "720W" न दर्शाए।
Press **DIAL** for power confirmation.
पावर निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।



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



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



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

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

Micro Power Level

माइक्रो पावर स्तर

POWER LEVEL पावर स्तर	USE प्रयोग	POWER LEVEL (%) पावर स्तर (%)	POWER OUTPUT पावर मात्रा
HIGH उच्चतम	* Boil Water / पानी उबालना * Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना * Cook tender cuts of meat / मॉस के नर्म टुकड़े पकाना	100%	900W(max)
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	* Reheating(Liquid) / भोजन दोबारा गर्म करना (तरल) * Roast meat and poultry / मॉस 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 / मॉस 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।



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



Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।



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

The following indication is displayed: "□"

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है: "□"।

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



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

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



Press **START.** / **START** दबाएं।



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

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



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

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



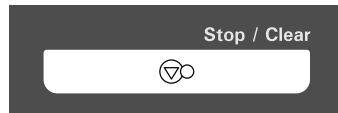
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

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

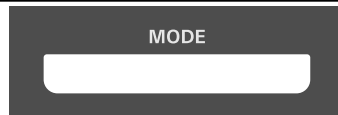
You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode. आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

Grill Combination Cooking ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग

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



Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।



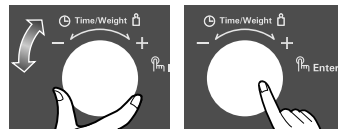
Turn **DIAL** to select **GRILL COMBI** until display shows "540W".

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

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

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

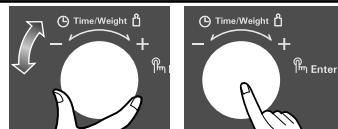
Press **DIAL** for mode conformation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।



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

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिसप्ले "180W" न दर्शाए।

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



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

DIAL तब तक घुमाएं जब तक 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।



EZ Clean

एज़ क्लीन

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



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

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

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

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

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

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

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



Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।

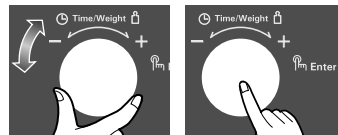


Turn **DIAL** to select **EZ CLEAN** until display shows "220°C".

The following indications are displayed: "❄", "⬆", "⬇".

EZ CLEAN चुनने के लिए **DIAL** तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "250°C" न दर्शाए।

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "❄", "⬆", "⬇"।



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

Press **START**. / **START** दबाएं।

(Time counts down automatically)

(समय स्वतः ही कम होता जाता है)



Speed Hot Air Preheat स्पीड हॉट एअर प्रीहीट

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



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

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

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



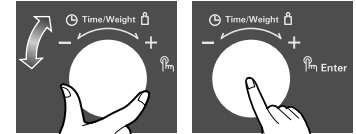
Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।



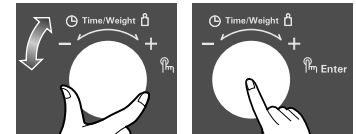
Turn **DIAL** to select **SPEED HOT AIR / SPEED HOT AIR** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

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

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



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



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

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

Press **DIAL** for temperature confirmation.

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

Press **START.** / **START** दबाएं।



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

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

Speed Hot Air Cooking

स्पीड हॉट एअर कुकिंग



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

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

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

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

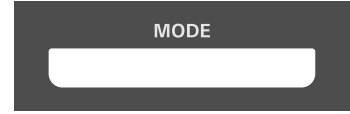
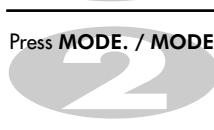
In the following example I will show you how to programme your oven with speed hot air cooking at 230 °C for 20 minutes.

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

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



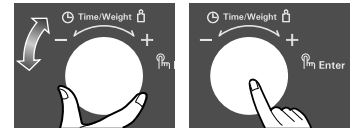
Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।



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

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

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



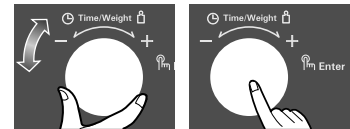
Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

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

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

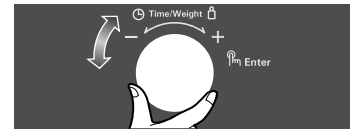
Press **DIAL** for temperature confirmation.

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



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

DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "20:00" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।



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

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

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

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



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

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

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

Convection Combination Cooking कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग

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

Press **MODE.** / **MODE** दबाएं।

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

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

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

Turn **DIAL** to select power "540W" / पावर "540W" चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं। (540W is automatically available when CONV. COMBI mode is selected.) कन्वैक्शन कॉम्बी चुनने पर 540W स्वतः ही उपलब्ध होता है।

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

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

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

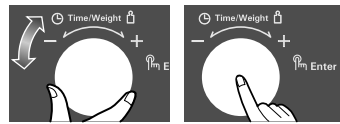
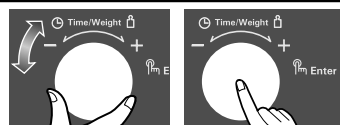
Press **DIAL** for temperature confirmation. तापमान की निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

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

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

Press **START.** / **START** दबाएं।

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



Convection Preheat

कन्वैक्शन प्रीहीट



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

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

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

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

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

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

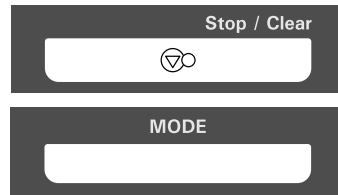
Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

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

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।

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

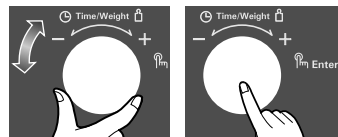
Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।



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

The following indication is displayed: "⚙"

डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "⚙"



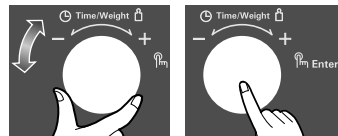
Press **DIAL** for mode confirmation. / मोड निश्चितता के लिए **DIAL** दबाएं।

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

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

Press **DIAL** for temperature confirmation.

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



Press **START**. / **START** दबाएं।

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

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



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

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

Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग



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

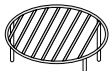
ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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

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

The rack must be used during convection cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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

Press **MODE**. / **MODE** दबाएं।

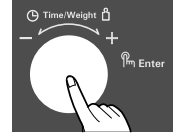
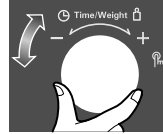


Turn **DIAL** to select **CONV.** / **CONV** चुनने के लिए **DIAL** घुमाएं।

The following indication is displayed: "🔥"

डिसप्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "🔥"

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

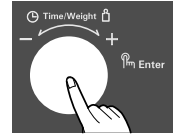
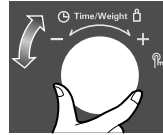


Turn **DIAL** until display shows "230°C".

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

Press **DIAL** for temperature confirmation.

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



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

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



Press **START**. / **START** दबाएं।

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

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



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

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

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

COOK MODE	Indian Bread Basket	Nutri Care	Indian Rasoi	24 Hours	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 Bread Basket	Press Nutri Care	Press Indian Rasoi	Press 24 Hrs	Press Just 4 U	Press Utility Corner
STEP-3	Turn DIAL to select br(1~8) food category.	Turn DIAL to select any of St(1~9), HP(1~8), So(1~10), Co(1~9) food category.	Turn DIAL to select any of IC(1~21), tS(1~9), SC(1~9), CC(1~8) food category.	Turn DIAL to select any of bF(1~7), Sn(1~8), CF(1~8), bA(1~11) food category.	Turn DIAL to select any of bb(1~5), CA(1~6), SF(1~5) food category.	Turn DIAL to select any of UC (1~6), FE (1~4) food category.
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 Bread Basket	Nutri Care	Indian Rasoi	24 Hrs	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 Bread Basket दबाएं	Nutri Care दबाएं	Indian Rasoi दबाएं	24 Hrs दबाएं	Just 4 U दबाएं	Utility Corner दबाएं
STEP-3	br(1~8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	St(1~9), HP(1~8), So(1~10), Co(1~9) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	IC(1~23), tS(1~9), SC(1~9), CC(1~8) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	bF(1~7), Sn(1~8), CF(1~8), bA(1~11) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	bb(1~5), CA(1~6), SF(1~5) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	UC (1~6), FE (1~4) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए डायल घुमाएं।
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 दाई तरफ घुमाकर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रैड बास्केट

1. Indian Bread Basket (br)

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br1	Naan	2 No.	Multicook Tawa & Low Rack	For	Dough
				Refined flour (Maida)	225 g
				Curd	4 tbsp
				Milk	100 ml
				Butter	1 tbsp
				Salt	1/8 tsp
				Castor Sugar	1 tsp
				Baking powder	½ tsp
				Butter (Melted)	1 tsp
				Soda-bi-carb	¼ tsp
				Onion seeds	1 tsp
				Method : 1. In a bowl sieve the flour, salt, sugar & baking powder. Rub in butter. Mix curd & soda-bi-carb & add to the dough. Mix it well & knead a soft dough adding the milk & water (if required). After making the dough add melted butter & knead the dough again. Keep the dough covered in a warm place for about 1-2 hours to ferment properly. 2. Keep the tawa on low rack & keep inside the microwave. Select category & press start. 3. Divide the dough into 10 equal portions/balls. (approx. of 40 gm each). Roll out each portion in an oblong shape. Brush with melted butter & sprinkle onion seeds on the top. 4. When beeps, keep 2 rolled out naan on the tawa & press start. 5. Serve hot with gravy curry for your choice. Note: Grease the surface with little oil to prevent the naan from sticking while rolling.	
				विधि : 1. एक बाउल में आटा, नमक, चीनी और बेकिंग पाउडर छान लें। मक्खन में मसलें। दही और मीठा सोडा मिलाकर लौदे में डालें। इसे अच्छी तरह मिलाएं और दूध और पानी (यदि आवश्यक हो) डालकर मुलायम लौदा गूंध लें। लौदा बनाने के बाद पिघला हुआ मक्खन डालकर लौदे को दुबारा गूथें। लौदे को ढककर 1-2 घंटे के लिए गर्म स्थान पर रख दें ताकि वह अच्छे से फूल जाए। 2. तवे को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. लौदे को 10 बराबर भागों/गोलों में विभाजित कर लें (प्रत्येक लगभग 40 ग्राम)। प्रत्येक भाग को लम्बाई में बेलें। पिघला हुआ मक्खन लगाएं और ऊपर से अजवाइन छिड़कें। 4. बीप सुनाई देने पर, बेलें हुए 2 नानों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 5. अपनी पसन्द की ग्रेवी करी के साथ गरम गरम परोसें। नोट : बेलते समय सतह पर थोड़ा सा तेल लगाएं ताकि नान चिपकें नहीं।	

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br2	Lachha Parantha	2 No.	Multicook Tawa & low rack	For	Dough
				Whole wheat flour	2 cups
				Salt	½ tsp
				Ghee	2 Tbsp
				Milk	½ cup
				Water	½ cup
				Method : 1. In a bowl combine wheat flour, salt, ghee. Rub them well. Gradually add milk & then water & knead a soft dough. 2. Keep tawa on low rack, keep inside the microwave. select category & press start. 3. Divide the dough into 11-12 equal portion (approx of 45-46 gms). Roll out each portion to a diameter of 6" spread ½ tsp ghee/oil all over & dust some dry flour. Fold to half & again repeat the same procedure. So that you get a long strip (like a fan). 4. Apply few drops of ghee on the strip. again roll the strip to form a ball. Roll out the ball to 5" diameter for laccha parantha. 5. When beeps, keep 2 rolled out laccha parantha on tawa & press start. 6. When beeps, turn the paranthas & again press start. Make all laccha paranthas following the same procedure. 7. Apply some ghee on top (optional) & crush the parantha slightly to open up the layers. Serve hot with gravy/curry of your choice. Wrap in foil & store.	

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br3	Appam	1 No.	Multicook Tawa & High Rack	For	Batter
				Rice (soaked for 5-6 hours)	1 cup
				Cooked rice (Boiled)	½ cup
				Fresh coconut shavings	2 cups
				Yeast	¼ tsp
				Coconut water	To dissolve yeast & for diluting the batter
				Salt & Sugar	As per taste
				Method : 1. Grind together soaked rice, cooked rice & coconut shaving till get a fine thick paste. Do not add too much water. Instead use coconut water for grinding & diluting. Batter should have a consistency similar to dosa batter or slightly thickened. 2. Add the yeast (diluted in 2 tbsp coconut water) & salt & sugar to taste. Allow the batter to ferment at room temperature for atleast 6-8 hours. 3. Keep the tawa on high rack, keep inside the microwave. Select category & press start. 4. When beeps, pour ½ cup batter (approx 100 ml) on tawa & spread evenly to a circle, keep on the rack & press start. 5. When beeps, turn the appam carefully without breaking. Press start. 6. Serve hot with coconut chutney or veg stew. Note : While pouring the appam batter, try to make a thin size appam. It should not be very thick.	
				विधि : 1. भीगे हुए चावल, पके हुए चावल और नारियल को एक साथ पीसें जब तक सुन्दर गाढ़ी पेस्ट न बन जाए। अधिक पानी न डालें। पीसने और हल्का करने के लिए इसके बजाय नारियल पानी का इस्तेमाल करें। डोसा मिश्रण के समान मिश्रण में समरूपता होनी चाहिए या हल्की सी गाढ़ी होनी चाहिए। 2. (2 चमचे नारियल पानी में पतला किया हुआ) खमीर डालें और नमक तथा स्वादानुसार घीनी डालें। फ्रमेंट करने के लिए मिश्रण को कमरे के तापमान पर कम से कम 6-8 घंटे के लिए रख दें। 3. तबे को हाई रैक पर रखकर माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर तबे पर आधा कप मिश्रण (लगभग 100 मिली) डालें और समान रूप से गोलाई में फैलाएं, रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर अप्पम को सावधानी से बिना तोड़े पलटें और स्टार्ट दबाएं। 6. नारियल चटनी या वैज स्ट्यू के साथ गरम गरम परोसें। नोट : अप्पम का मिश्रण डालते समय पतले आकार का अप्पम बनाने का प्रयास करें। यह ज्यादा मोटा नहीं होना चाहिए।	

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br4	Masala Roti	2 No.	Multicook Tawa & Low Rack	For	Dough
				Whole wheat flour	1 cup
				Besan	3/4 cup
				Finely copped onion	1 no. (medium)
				Finely chopped green chilli	2 no.
				Black pepper powder	1 tsp
				Red chilli powder	1 tsp
				Garam Masala	½ tsp
				Ghee	1 tbsp
				Salt	As per taste
				Fresh Curd	¼ cup
				Water (to knead dough)	¼ cup
				Oil	½ tsp
				Coriander leaves (Chopped)	2 tbsp
				Method : 1. In a bowl combine whole wheat flour, besan, chopped onion, chopped green chillies, coriander leaves & all the spices. Rub in ghee & curds. Mix well & knead soft dough adding the water. Knead the dough again after adding oil. Keep the dough covered for 5-10 minutes.	
2. Keep the tawa on low rack. Keep inside the microwave. Select category & press start.					
3. Divide the dough into 7 equal portions (approx of 60 gm each). Roll out each portion into a diameter of 5 inches. Use little dry flour while rolling the roti to prevent it from sticking to surface.					
4. When beeps keep 2 rolled out roties on tawa & press start.					
5. When beeps, turn & again press start. Make all the roties following the same procedure.					
6. Serve hot with pickle or curd. Wrap in foil & store.					
विधि : 1. एक बाउल में गेहूँ का आटा, बेसन, कटी हुई प्याज, कटी हुई हरी मिर्च, धनिया की पत्तियाँ और बाकी सभी मसाले डालें। घी और दही में रगड़ें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालकर मुलायम लौंदा गूँथ लें। तेल डाल कर लौंदा को दुबारा गूँथें। 5-10 मिनट के लिए लौंदा को ढककर रख दें।					
2. तवे को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
3. लौंदा को 7 समान भागों (लगभग 60 ग्राम) में विभाजित कर लें। प्रत्येक भाग को 5" की गोलाई में बेल लें। रोटी बेलते समय सूख आटे का इस्तेमाल करें ताकि सतह से चिपके नहीं।					
4. बीप सुनाई देने पर बेली हुई 2 रोटियाँ तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं।					
5. बीप सुनाई देने पर पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। सभी रोटियाँ समान तरीके से बना लें।					
6. अचार या दही के साथ गरम गरम परोसें। सिल्वर फ़ॉइल में लपेटकर रखें।					

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br5	Missi Roti	2 No.	Multicook Tawa & Low Rack	For	Dough
				Wheat flour	1½ cups
				Besan	1½ cups
				Oil	4 Tbsp
				Kasuri methi, Red Chilli powder, Salt	As per taste
				Water (for dough kneading)	50 ml
				Curd	½ cup
				Method : 1. In a bowl add all the ingredients of the dough & knead it by rubbing in the oil in the flour & slowly adding water to make a soft dough.	
				2. Divide the dough into, 11 equal portions (each approx 50g), grease the surface on which roti will be rolled with little oil. Take the dough & roll out the roti to 5" diameter.	
				3. Keep the tawa on low rack & put few drops of oil & spread. Select category & keep the tawa & low rack inside the microwave & press start.	
4. When beeps, keep the rolled out missi roties on the tawa & press start.					
5. When beeps, add ¼ tsp oil on the roties & turn over. Press start. Wrap in foil & store.					
विधि : 1. एक बाउल में लौंटे की सभी सामग्रियों को डालें तथा तेल और आटे में रगड़कर गूँथें और धीरे धीरे पानी डालकर लौंटे को मुलायम कर लें।					
2. लौंटे को 11 समान भागों (लगभग 50 ग्राम) में विभाजित कर लें, जिस सतह पर रोटी बेली जाएगी थोड़ा सा तेल लगाकर चिकना कर लें। लौंटा लेकर उससे 5" की गोलाई में रोटी बेलें।					
3. तवे को लो रैक पर रखें और तेल की कुछ बूंदें डालकर फैला दें। वर्ग चुनै और तवे तथा लो रैक को माइक्रोवेव के अन्दर रखकर स्टार्ट दबाएं।					
4. बीप सुनाई देने पर बेली हुई मिस्सी रोटी को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं।					
5. बीप सुनाई देने पर एक चौथाई घम्मच तेल रोटियों पर लगाएं और पलटकर स्टार्ट दबाएं। सिल्वर फॉइल में लपेट कर रखें।					

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br6	Stuffed Naan	2 No.	Multicook tawa & Low rack	For	Dough
				Refined flour (maida)	225 g
				Curd	4 tbsp
				Milk	100 ml
				butter	1 tbsp
				Salt	1/8 tsp
				Castor Sugar	1 tsp
				Baking powder	¼ tsp
				Butter (melted)	1 tsp
				Soda-bi-carb	¼ tsp
				Onion seeds	1 tsp
				For filling	
				Grated Paneer	150 g
				Chopped onions	1 no (medium)
				Chopped green chilli	2 nos.
				Coriander leaves (Chopped)	A few sprigs
				Red Chilli powder, salt, garam masala, anardana powder	As per taste
				Method : 1. In a bowl add all the ingredients mentioned for filling & mix well & prepare the stuffing for naan. 2. In another bowl sieve the flour, salt, sugar & baking powder. Rub in butter. Mix curd & soda-bi carb & add to the dough. Mix well & knead & soft dough adding the milk & water (if required). Add melted butter & again knead the dough. Keep the dough covered in a warm place of about 1-2 hours to ferment properly. 3. Keep the tawa on low rack. Keep inside the microwave. Select category & press start. 4. Divide the dough into 10-11 equal portions (approx 40 gm each) Roll out a portion & put 2 tbsp stuffing & fold from all sides & again make a ball. Roll out again to an oblong shape. Brush the top with melted butter & sprinkle onion seeds. 5. When beeps, keep 2 rolled out naans on tawa & press start. 6. Make all other naans following the same procedure. Serve hot with the gravy/curry of your choice. Note : Grease the surface with little oil to prevent the naan from sticking to the surface while rolling.	
				विधि : 1. एक बाउल में भरावन की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें और नान के लिए भरावन तैयार कर लें। 2. दूसरे बाउल में आटा, नमक, चीनी और बेकिंग पाउडर छान लें। मक्खन में रगड़ें। दही और मीठा सोडा मिलाएं और लौदे में डाल दें। अच्छी तरह मिलाकर गूंथें और दूध एवं पानी डालकर मुलायम लौदा बना लें। पिघला हुआ मक्खन डालकर लौदा दुबारा गूंथें। ठीक से फर्मेट करने के लिए लौदे को ढककर गरम स्थान पर 1-2 घंटे के लिए रख दें। 3. तवे को लो रैंक पर रखकर माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. लौदे को 10-11 समान भागों (लगभग 40 ग्राम) में विभाजित कर लें। एक भाग को बेलकर 2 चमचे भरावन रखकर चारों तरफ से मोड़ दें और दुबारा से गोला बना लें। दुबारा से लम्बाई में बेलें। पिघला हुआ मक्खन लगाएं और अजवाइन छिड़कें। 5. बीप सुनाई देने पर बेली गई 2 नानों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 6. बाकी सभी नान भी समान तरीके से बना लें। अपनी पसन्द की मेवी/करी के साथ गरम गरम परोसें। नोट : बेलते समय सतह पर थोड़ा सा तेल लगाएं ताकि नान चिपके नहीं।	

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रेड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br7	Khasta Paratha	2 No.	Multicook Tawa & Low Rack	For	Dough
				Whole wheat flour	1½ cup
				Melted butter	1/3 cup
				Salt	As per taste
				Buttermilk	½ cup
				Method : 1. Mix whole wheat flour, melted butter, salt in a bowl. 2. Gradually add buttermilk to form a firm dough. Add more buttermilk (if required). 3. After kneading lightly on a floured surface, form into a smooth ball. 4. Allow the dough to rest for 20 minutes covered. Divide whole dough into 8 equal portion (45gms). 5. On a lightly floured surface, roll out each portion into 5" diameter rounds. 6. Keep the tawa on low rack & select category & keep the tawa inside the microwave & press start. 7. When beeps, put 2 parathas on tawa & press start. 8. When beeps, smear with ½ tsp oil & turn over & press start. Wrap in foil & store.	
विधि : 1. बाउल में गेहूं का आटा, पिघला हुआ मक्खन और नमक मिला लें। 2. सख्त लौंदा बनाने के लिए धीरे धीरे बटरमिल्क डालें। जरूरी होने पर और बटरमिल्क डालें। 3. सतह पर हल्का सा आटा लगाकर गुंथने के बाद सपाट गोला बना लें। 4. लौंदे को ढककर २० मिनट तक रखा रहने दें। पूरे लौंदे को ८ समान भागों (45 ग्राम) में विभाजित कर लें। 5. प्रत्येक भाग को हल्का सा आटा लगी सतह पर 5" की गोलाई में बेलें। 6. तवे को लो रैक पर रखें और वर्ग चुनकर तवे को माइक्रोवेव के अन्दर रखें और स्टार्ट दबाएं। 7. बीप सुनाई देने पर 2 परांठों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 8. बीप सुनाई देने पर आधा चम्मच तेल चुपड़ें और पलटकर स्टार्ट दबाएं। सिल्वर फॉइल में लपेटकर रखें।					

Indian Bread Basket

इंडियन ब्रैड बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
br8	Pudina Parantha	2 No.	Multicook Tawa & High Rack	For	Dough
				Whole wheat flour	1 cup
				Mint leaves	½ cup
				Salt	As per taste
				Butter	2 tbsp
				Chaat Masala	2 tsp
				Oil/ghee	2 tsp
				Dry pudina powder	1 tbsp
				Water	As required to make the dough
				Method :	
1. Wash & put dry & chop mint leaves finely. 2. In a bowl combine wheat flour, mint leaves, salt, butter, chaat masala, gradually add water & knead a soft dough. Keep the dough covered for 5-7 minutes. 3. Keep the tawa on high rack. Keep inside the microwave. Select category & press start. 4. Divide the dough into 5-6 equal sized portions. Roll out each dough into a diameter of 6". Spread ½ tsp oil/ghee all over & dust with some dry pudina powder, fold the rolled out chapati like a fan & again make a ball & again roll out the ball to a measure of 5" diameter. 5. When beeps keep 2 rolled out paranthas on tawa & press start. 6. When beeps apply ¼ tsp ghee/oil on paranthas & turn & again press start. Make all the paranthas with the similar procedure. 7. Serve them hot with curd or pickle. Wrap in foil & store.		1. पुदीना की पत्तियों को धोकर, सुखाकर बारीक-बारीक काट लें। 2. बाउल में गेहूँ का आटा, पुदीना की पत्तियाँ, नमक, मक्खन और चाट मसाला मिलाकर धीरे-धीरे पानी डालें और गुंथकर मुलायम लौंदा बना लें। लौंदे को ढककर 5-7 मिनट के लिए रख दें। 3. तवे को हाई रैक पर रखकर माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. लौंदे को 5-6 समान भागों में विभाजित कर लें। प्रत्येक भाग को 6" की गोलाई में बेलें। ऊपर से आधा चम्मच तेल/घी लगाकर सूख पुदीना पाउडर छिड़क दें, चपाती को पंखें के समान मोड़ें और दुबारा से गोला बनाएं और फिर गोले को 5" की गोलाई में बेल दें। 5. बीप सुनाई देने पर 2 परांठों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 6. बीप सुनाई देने पर एक चौथाई चम्मच घी/तेल लगाएं और पलटकर फिर से स्टार्ट दबाएं। बाकी सभी परांठे भी समान तरीके से बना लें। 7. दही या अचार के साथ गरम गरम परोसें। सिल्वर फॉइल में लपेटकर रखें।			

Nutri Care

न्यूट्री केअर

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

Steam Cook

स्टीम कुक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
St1	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 g	125 g	175 g	
				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।				
St2	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.3 kg			
				Grated Gajar	300 g			
				Ghee	2 tbsp			
				Milk Powder	5 tbsp			
				Khoya	6 tbsp			
				Sugar	5 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 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 चुनें और स्टार्ट दबाएं।								
St3	Shakarkandi	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe idli Steamer* & Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Shakarkandi	200 g	300 g	400 g	500 g
				Salt & Chat Masala	As per your taste			
				Method : 1. In MWS idli steamer add ½ cup water. Keep the peeled off shakarkandi in MWS flat glass dish & put in the idli steamer. Select category & weight & press start. 2. After steaming sprinkle some salt & chaat masala & serve				
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। छिली हुई शकरकंदी माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखकर इडली स्टीमर में रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. भाप देने के बाद थोड़ा नमक और चाट मसाला छिड़क कर परोसें।								

* Provided with Starter Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																												
St4	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Idli Steamer*	<table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Methi Leaves</td><td>1/2 cup</td><td>3/4 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Atta</td><td>1/4 cup</td><td>1/2 cup</td><td>3/4 cup</td></tr> <tr> <td>Besan</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Suji</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>3/4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Soda Bicarb</td><td>1/4 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>3/4 tsp</td></tr> <tr> <td>Ginger garlic chilli paste, Dhaniya Powder, Haldi, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. Mix all the ingredients. Add some water and make a soft dough. Make small rolls from this mixture. Place rolls on steam plate. Add ½ cup water to the steamer. Keep the steam plate inside. Select category & weight and Press start. विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाएं और थोड़ा पानी मिलाकर मुलायम आटा गूंद लें। इस मिश्रण से छोटे-छोटे रोल तैयार करें। फिर इन रोलस को स्टीम प्लेट पर रखें। स्टीमर में ½ कप पानी डालें। स्टीम प्लेट को इडली स्टीमर में रख दें। वर्ग एवं वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Methi Leaves	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	Atta	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup	Besan	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Suji	1 tbsp	1½ tbsp	3/4 tbsp	Soda Bicarb	1/4 tsp	1/2 tsp	3/4 tsp	Ginger garlic chilli paste, Dhaniya Powder, Haldi, Salt, Sugar	As per your taste																		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																												
Methi Leaves	1/2 cup	3/4 cup	1 cup																																												
Atta	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup																																												
Besan	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																												
Suji	1 tbsp	1½ tbsp	3/4 tbsp																																												
Soda Bicarb	1/4 tsp	1/2 tsp	3/4 tsp																																												
Ginger garlic chilli paste, Dhaniya Powder, Haldi, Salt, Sugar	As per your taste																																														
St5	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Idli Steamer*	<table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Maida</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> <tr> <td>Water</td><td colspan="3">For making dough</td></tr> <tr> <td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr> <td>For filling</td><td colspan="3"></td></tr> <tr> <td>Finely chopped carrot, capsicum, cabbage</td><td>1½ cup</td><td>2 cups</td><td>2½ cups</td></tr> <tr> <td>Salt & Pepper</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> <tr> <td>Soya sauce</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr> <tr> <td>Chilli sauce</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr> </table> Method : 1. In bowl take maida, salt, baking powder, oil & gradually adding water knead a soft dough. Keep it covered for 15 minutes. 2. In another bowl take all ingredients of filling. Mix well. 3. Divide the dough into small equal sized balls. Roll out each ball into thin chapatis & add filling in the centre & close it giving them momos shape. Prepare all the momos in the same way. 4. Add water to MWS idli steamer, place momos in the idli stand & cover. 5. Select category & weight. Press start. Serve them hot with schezwan sauce. Note : Sprinkle some water on the momos before keeping in the microwave for steaming. विधि : 1. बाउल में मैदा, नमक, बेकिंग पाउडर और तेल लेकर धीरे धीरे पानी मिलाएं और मुलायम आटा गूंथें। 15 मिनट के लिए ढककर रख दें। 2. एक और बाउल में भरावन की सामग्री अच्छी तरह मिला लें। 3. लौंदे को छोटे समान आकार के गोलों में अलग कर लें। हर गोले को पतल चपाती की तरह बेल लें और भरावन को बीच में ढककर, बन्द करके मोमोस के आकार का बना लें। सारे मोमोस एक समान तरीके से बनाएं। 4. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में पानी डालें, मोमोस को इडली स्टेण्ड में रख कर ढक दें। 5. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। शेजवान सॉस के साथ गरम परोसें। नोट : माइक्रोवेव में स्टीमिंग के लिए रखने से पहले मोमोस पर थोड़ा सा पानी छिड़क लें	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Maida	100 g	200 g	300 g	Salt	As per your taste			Water	For making dough			Baking powder	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp	For filling				Finely chopped carrot, capsicum, cabbage	1½ cup	2 cups	2½ cups	Salt & Pepper	As per your taste			Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																												
Maida	100 g	200 g	300 g																																												
Salt	As per your taste																																														
Water	For making dough																																														
Baking powder	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp																																												
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																												
For filling																																															
Finely chopped carrot, capsicum, cabbage	1½ cup	2 cups	2½ cups																																												
Salt & Pepper	As per your taste																																														
Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1½ tsp																																												
Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1½ tsp																																												

Steam Cook

स्टीम कुक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
St6	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।			
St7	Sweet Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave Safe Idli Steamer*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sweat 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 कॉर्न्स 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।			
St8	Sarson Ka Saag	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer* & Microwave safe glass bowl & Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sarson (washed & separated leaves)	75 g	150 g	200 g
				Palak (washed & separated leaves)	20 g	50 g	100 g
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Onion garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Tomato (chopped)	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Salt, Red chilli powder	As per your taste		
				Water	As required		
				Method : 1. In the idli steamer, add ½ water. Place sarson and palak in the MWS glass bowl. Keep the bowl in the steamer & cover. Select category and weight and press start. 2. When beeps, remove the steamer, grind it with water 3. In a MWS bowl add oil, onion garlic paste, tomato, salt and red chilli powder and press start. Mix well. 4. When beeps, add grind sarson and palak, water (as required) to the MWS bowl. Mix well and press start. Serve it with makki ki roti.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। सरसों और पालक के पत्ते माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें, इडली स्टीमर में रखकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्टीमर निकालें, थोड़े से पानी के साथ पीस लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज-लहसुन की पेस्ट, टमाटर, नमक और लाल मिर्च डालकर अच्छी तरह हिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर इसमें पिसी हुई सरसों और पालक अवशकतानुसार पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। मक्की की रोटी के साथ परोसें।			

* Provided with Starter Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
S9	Matar Mushroom	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer* & Microwave safe glass bowl & Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Matar	50 g	100 g	150 g	
				Mushroom (chopped)	50 g	100 g	150 g	
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	
				Onion (chopped)	1/2 cup	1 cup	1 cup	
				Tomato puree	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp	
				Salt, Red chilli powder, Garam masala			As per taste	
				Method : 1. In the idli steamer, add water. Put the matar and chopped mushroom in the MWS glass bowl and cover. Select category and weight and press start.				
				2. When beeps, remove the steamer.				
				3. In a MWS bowl add oil, onion, tomato puree, salt, red chilli powder, garam masala and press start. Mix well.				
				4. When beeps, add steamed matar and mushroom to the MWS bowl and add little water, press start. Mix well and add chopped coriander leaves and serve with roti.				
				विधि : 1. इडली स्टीमर में पानी डालें और मटर तथा कटी हुई मशरूम को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।				
				2. बीप सुनाई देने पर, स्टीमर को बाहर निकाल लें।				
				3. एक माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर प्यूरी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं और अच्छी तरह मिलाएं।				
				4. बीप सुनाई देने पर भाप लगाई हुई मटर और मशरूम को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें और थोड़ा पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और कटा हुआ हरा धनिया डालकर रोटी के साथ परोसें।				

* Provided with Starter Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP1	Kala Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked Kala Chana (overnight)	100 g	200 g	300 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Salt, Chat Masala, Red Chilli, Powder, Hara Dhania	As per your taste		
Method : 1. Soak Chana overnight, in a 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	For	0.3 kg		
				Chopped Karela	300 g		
				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.				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 रैंक के ऊपर रख कर स्टार्ट दबाएं।			
Note : Before cooking, scrap & rub the karela with salt & keep aside for 2-3 hours.				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	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>For</td><td></td><td></td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Moong Dal soaked in water (for 1 hour)</td><td></td><td></td><td>200 g</td></tr><tr><td>Water</td><td></td><td></td><td>400 ml</td></tr><tr><td>Oil</td><td></td><td></td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Jeera</td><td></td><td></td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Hari Mirch</td><td></td><td></td><td>2-3 nos.</td></tr><tr><td>Curry Leaves</td><td></td><td></td><td>5-6 nos.</td></tr><tr><td>Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania</td><td></td><td></td><td>As per your taste</td></tr></table>				For			0.2 kg	Moong Dal soaked in water (for 1 hour)			200 g	Water			400 ml	Oil			2 tbsp	Jeera			1 tsp	Hari Mirch			2-3 nos.	Curry Leaves			5-6 nos.	Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania			As per your taste				
				For			0.2 kg																																				
Moong Dal soaked in water (for 1 hour)			200 g																																								
Water			400 ml																																								
Oil			2 tbsp																																								
Jeera			1 tsp																																								
Hari Mirch			2-3 nos.																																								
Curry Leaves			5-6 nos.																																								
Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania			As per your taste																																								
Method : 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select category & press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves and add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) & lemon juice and press start to cook.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. वर्ग चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (विकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।																																							
HP4	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Boneless Chicken</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Soya sauce</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr><tr><td>Corn flour</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td></tr><tr><td>Salt, pepper & sugar</td><td></td><td colspan="2">As per taste</td></tr><tr><td>Garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>As per taste</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Lemon juice</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr><tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr></table>				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g	Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	Water	½ cup	½ cup	½ cup	Salt, pepper & sugar		As per taste		Garlic paste	1 tbsp	As per taste	2 tbsp	Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp	Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g																																								
Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp																																								
Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp																																								
Water	½ cup	½ cup	½ cup																																								
Salt, pepper & sugar		As per taste																																									
Garlic paste	1 tbsp	As per taste	2 tbsp																																								
Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp																																								
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp																																								
Method : 1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ½ hour. 2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. बोनलेस चिकन, सोया सॉस, नमक, मिर्च, लहसन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ मीठा हुआ मक्का का आटा डालें। ढककर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।																																							

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP5	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Pomfret (fish category)	100 g	200 g	300 g		
				Salt, Lemon juice, Kli mich powder	To marinate as per taste				
				Oil, chopped onion, chopped tomato, chopped garlic	As required				
				Method : 1. Take Pomfret slices as per weight either (0.1kg/0.2kg/0.3kg) and marinate with salt, lemon juice, kali mirch as per taste for 1 hour. 2. In a MWS bowl add oil, chopped onion, chopped tomato, chopped garlic. Mix well. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix well, add marinated fish and salt to taste, some water & cover. Press start. Allow to stand for 5 mins.			विधि : 1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, टमाटर और लहसुन डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं। मसाला लगी हुई मछली डालें और स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं और पाँच मिनट तक रखा रहने दें।		
HP6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g		
				Potato	50 g	100 g	150 g		
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp		
				Jeera	As per taste				
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup		
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhania powder	As per taste				
				Water	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, dhania 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, न्यूट्रिनगैट्स, 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 परोसें।		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
HP7	Curd Brinjal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Brinjal	100 g	200 g	300 g				
				Curd	100 g	200 g	300 g				
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Curry leaves	A few sprigs						
				Mustard & cumin seeds	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Salt	As per taste						
				Chopped giner	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Method : 1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select category & weight and press start.				विधि : 1. माइशेवे सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
				2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.				2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइशेवे सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पाा और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं।			
3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.				3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।							
HP8	Bathua Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Chopped bathua	25 g	50 g	75 g				
				Water	50 ml	75 ml	100 ml				
				Beaten curd	3 tbsp	4 tbsp	5 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.				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. When beeps, remove.				2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें।			
3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder.				3. एक बाउल में पानी, फंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और मुना हुआ जीरा पाउडर डालें।							
4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.				4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।							

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So1	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 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 माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पीसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।	
So2	Mushroom Soup	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 kg
				Mushrooms	100 g
				Potato	1 No.
				Cabbage (chopped)	50 g
				Onion (chopped)	1 small
				Tomato sauce	2 tbsp
				Corn flour	2 tbsp
				Salt, sugar, pepper (black)	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Water	1 cup
				Method : 1. In MWS glass bowl put potato in small pieces, chopped cabbage and onion with 1 cup of water. Select category and press start. 2. When beeps, take the bowl out & grind the stock. After grinding the stock, strain it and add water (if required). 3. In another MWS glass bowl add oil, chopped mushroom. Add strained stock. Mix corn flour with ½ cup water & add to the stock. Add salt, black pepper, sugar and tomato sauce and press start. Serve hot garnish with grated cheese.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी और प्याज एक कप पानी के साथ डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर, बाउल को बाहर निकालें और स्टॉक को पीस लें। फिर पूरे स्टॉक को निचोड़ें और अपनी आवश्यकतानुसार पानी डालें। 3. अब एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटे हुए मशरूम डालें। उपरोक्त बाउल से स्टॉक को इस बाउल में डालें। आधा कप पानी घुला मक्की का आटा डालें। नमक, काली मिर्च, चीनी और टोमेटो सॉस डालकर स्टार्ट दबाएं। कसे हुए पनीर से सजाकर गरम-गरम परोसें।	

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So3	Tomato Soup	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.2 kg
				Chopped Tomato	75 g
				Chopped Carrot	25 g
				Chopped Onion	1 small
				Chopped Ginger, Garlic	1 tsp
				Salt, Sugar, Pepper	As per your taste
				Cornflour & Oil / Butter	1 tbsp / 1 tsp
				Water	200 ml (1 cup)
				Method : 1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along 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, 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 फिर 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।	
So4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Boneless Chicken	300 g
				Ginger Paste	1 tsp
				Garlic Paste	1 tsp
				Salt & Pepper Powder	As per your taste
				Cornflour Paste	2 tbsp + 1/2 cup of water
				Oil	1 tbsp
				Water	300 ml (1½ cup)
				Method : 1. In Microwave safe glass bowl put water & add chicken pieces. Select category & press start. 2. When beeps, remove. 3. In another microwave safe glass bowl add oil, ginger-garlic paste, chicken stock, salt, pepper, cornflour paste, green chillies. Press start.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी लेकर चिकन के टुकड़े डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक-लहसुन पेस्ट, चिकन स्टॉक, नमक, लाल मिर्च, मक्की के आटे की पेस्ट, हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So5	Chicken Tortilla Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Chicken pieces (Boneless)	200 g
				Ginger Garlic paste	1 tsp
				Water	300 ml (1½ cup)
				Salt, Pepper Powder, Green Chillies	As per your taste
				Oil	1 tsp
				Tortilla pieces	6-8 Nos.
				Method : 1. In MWS glass bowl put water and chicken pieces. Keep it in Microwave. Select category and press start to cook. 2. When it gives a beep, remove. In another MWS glass bowl add oil and ginger garlic paste, salt, pepper powder, green chilli & press start. 3. When beeps, mix well & add chicken stock and press start. Serve with tortilla pieces.	

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So6	Wonton Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	100 g (Total)
				Ginger paste	1 tsp
				Garlic paste	1 tsp
				Spinach in pieces	10 leaves
				Oil	1 tsp
				Salt, pepper powder	As per taste
				Water	300 ml (1½ cup)
				Ready wonton	4-5 pieces
				Method : 1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste. Select category & press start. 2. When beeps, add salt, pepper, water & palak (in pieces). Mix well & put in microwave & press start. 3. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve. How to make Wonton : Maida -1 cup, Salt - 1 pinch, Oil - 1 tsp Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with too warm water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes. For Stuffing : Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces Method : Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So7	Chicken Shorba	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Boneless chicken	200 g
				Oil	½ tbsp
				Chopped garlic	2 tsp
				Salt & pepper powder	As per taste
				Maida	1 tbsp
				Water	300 ml (1½ cup)
				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।	
So8	Tamatar Shorba	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Chopped tomato	200 g
				Oil	1 tbsp
				Ginger garlic paste	1 tbsp
				Jeera, bay leaf, salt, garam masala, sugar	As per taste
				Water	300 ml (1½ cup)
				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	
So9	Rasam	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Tomato	200 g
				Tamarind pulp	25 g
				Salt & Jaggery	As per taste
				Green chillies	1 no.
				Coriander & curry leaves	For garnishing
				Chopped garlic	2-3 flakes
				Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste
				Water	300 ml (1½ cup)
				Oil	1 tsp
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।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So10	Hot & Sour Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Water	300 ml (1½ cup)
				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 :		विधि :			
1. In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, sugar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select category & press start.		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. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start.		2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं।			
3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start.		3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और मक्का का आटा, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें।			

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co3	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Macaroni	100 g	200 g	300 g
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				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, 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 इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में उबली हुई मैकरॉनी के साथ सभी सामग्री डाल लें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			
Co4	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.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co5	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 on the top & keep the glass dish on high rack and press start.			
Co6	Potato dumpling	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer* & Microwave safe flat glass dish				
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Maida	2 tbsp	2 tbsp	3-4 tbsp
				Boiled & grated potato	50 g	75 g	100 g
				Grated paneer	25 g	50 g	75 g
				Salt, pepper, nutmeg powder	As per taste		
				Finely chopped spinach	¼ cup	½ cup	1 cup
				Butter & finely chopped garlic	½ tbsp each	1 tbsp each	1 tbsp each
				Pizza sauce	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Method : 1. Mix all the ingredients together for making dough for dumplings. Make 9-10 balls out of the dough. 2. In the idli steamer, add water. Place the dumplings on the idli stand and cover. Select category and weight & press start. 3. When beeps, take out the dumplings from the steamer. 4. Allow them to cool. In a microwave safe flat glass dish add butter and put the dumplings in it and press start.			

* Provided with Starter Kit.

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

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co9	Thai Chicken	0.5 kg.	Microwave safe bowl	For	0.5 kg		
				Boneless chicken	500 g		
				Red curry paste	2 tbsp		
				Sugar	1 tsp		
				Soya sauce	2 tbsp		
				Salt	To taste		
				Chopped garlic	1 tsp		
				Blanched Broccoli (florets)	1 cup		
				Peanuts (Roasted & crushed)	¼ cup		
				Oil	2 tbsp		
				Red chilli paste	1 tsp		
				For Sauce			
				Butter	2 tbsp		
				Maida	2 tbsp		
				Milk	1 tbsp		
				Salt & pepper	To taste		
				Method : 1. In a MWS bowl put oil, garlic, sugar, soya sauce, red curry paste, broccoli, chicken pieces, mix well. Select category and press start. 2. when beeps, remove. Add red chilli paste, crushed peanuts, sauce of milk, maida, butter, mix well press start.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन, चीनी, सोया सॉस, लाल करी पेस्ट, ब्रोकोली, चिकन के टुकड़े डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें। लाल मिर्च की पेस्ट, कुचले हुए पीनट्स, मिल्क सॉस, मैदा, मक्खन डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।	

Indian Rasoi

इंडियन रसोई

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

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC1	Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, potato)	100 g (Total)	200 g (Total)	300 g (Total)
				Oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
				Onion (chopped)	½ cup	1 cup	1½ cup
				Tomato (chopped)	¼ cup	1 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.			
IC2	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Basmati Rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt, garam masala & red chilli powder	To taste		
				Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dlachini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables, select category & weight and press Start. 2. When beeps, add rice, water, salt & all spices. Mix well, cover it & press start. Stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC3	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Paneer	100 g	200 g	300 g			
				Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup			
				Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp			
				Tomato Puree	2 tbsp	3 tbsp	4 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			
				Fresh Cream	1 tbsp	2 tbsp	3 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 परोसे।		
IC4	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg					
				Dal (soaked for 1 hour)	200 g					
				Water	400 ml					
				Oil	2 tbsp					
				Rai, roasted Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi, Green Chilli	To taste					
				Salt	To taste					
				Method : 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select category press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, hari mirch, curry leaves, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) and lemon juice. Press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. वर्ग चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया-जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो) एवं नींबू रस डालें। स्टार्ट दबाएं।		

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
IC5	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl	For		0.2 kg		
				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.		विधि : 1. दाल को 2 घण्टे भिगोरें। 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. When beeps, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start.		2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, होंग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।		
3. 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.		3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, सोंभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।						
IC6	Kadhai Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boneless chicken		100 g	200 g	300 g
				Oil		½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Methidana		¼ tsp	¼ tsp	1 tsp
				Onion slices		1 no.	2 nos.	3 nos.
				Chopped garlic		1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Dhania powder, red chilli powder salt		As per taste		
				Tomato puree		¼ cup	½ cup	1 cup
				Hara dhania		A few sprigs		
				Capsicum		1 no.	2 nos.	2 nos.
				Ginger (finely sliced)		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cream		For garnishing		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add oil, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select category & weight and press start.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, चिकन और नमक डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
				2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhana, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes.		2. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और टॉमेडो प्यूरी, हरा धनिया, शिमला मिर्च और अदरक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।		
				3. Add cream. Mix well. Serve hot.		3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम-गरम परोसें।		

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC7	Bhindi Fry	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Bhindi (cut lengthwise)	200 g	300 g	400 g
				Ajwain	As per taste		
				Oil	2 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala, haldi	As per taste		
				Method : 1) In a MWS bowl add oil, ajwain & chopped onion & mix well. Select category & weight and press start. 2) When beeps, add bhindi, salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala & hadli. Cover & press start. 3) Allow to stand for 3 minutes.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अजवाइन और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं। 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. 3 मिनट तक रखा रहने दें।
IC8	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			
IC9	Jeera Aloo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Potato (boiled)	100 g	200 g	300 g
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Jeera	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Salt	As per taste		
				Red chilli powder, haldi, garam masala, dhania powder, coriander leaves	As per taste		
				Onion paste	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, salt, dhania powder, garam masala, coriander leaves, onion paste, red chilli powder. Select category & weight and press start. 2. When beeps, add potatoes to the bowl and press start. Squeeze lemon juice & serve.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, धनिया की पत्तियां, लाल मिर्च पाउडर और प्याज की पेस्ट डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाउल में आलू डालकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें और परोसें।			
IC10	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 and 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।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC11	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. गेहूँ का आटा, सूजी, 3 बड़े चम्मच घी, जीरा, अजवाइन, बेकिंग पाउडर और नमक एक बाउल में लेकर मिला लें। गुनगुने पानी की सहायता से पुरियां बनाने योग्य लीदा गूंथ लें। आधा घंटे तक ढककर खा रहने दें। 2. लीदे 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।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC12	Dalma	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Moong dal (soaked for 1 hour)	300 g
				Water	600 ml
				Chopped vegetables (drumsticks, potato, raw banana, pumpkin, brinjal, tomato)	2 cups
				For tadka	
				Oil	2 tbsp
				Bay leafs, 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 bowl add oil, bay leafs, 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.	

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.	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC14	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				French beans (cut evenly)	100 g	200 g	300 g
				Oil	1 tsp	1 tsp	2 tsp
				Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
				Urad dhal	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
				Grated coconut	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।			
IC15	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			
IC16	Kashmiri Kaju Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Paneer pieces	100 g	200 g	300 g
				Kaju	2 tsp	3 tsp	4 tsp
				Sliced onions	½ no.	1 nos.	1½ nos.
				Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Chilli powder	As per taste		
				Khus Khus paste	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup
				Milk	¼ cup	½ cup	1 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।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC17	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			
IC18	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 मिलाएं और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 4. लम्बाई में कटी हुई मिर्ची से सजाएं।			
IC19	Gosht Dum Biryani	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
			Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
			Boneless mutton	100 g	200 g	300 g
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
			Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
			Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
			Jeera, laung, tej patta, salt, red chilli powder, garam masala	As per taste		
			Water	200 ml	400 ml	600 ml
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select 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 और 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 डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम-गरम परोसें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC20	Malabar Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
				For Marinade			
				Salt, red chilli powder, turmeric powder		As per taste	
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Salt, biryani masala		As per taste	
				Curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Sliced tomato	1 No.	1 No.	2 Nos.
				Sliced onion	1 No.	1 No.	2 Nos.
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Method : 1. Marinade the chicken & refrigerate it for 1 hour. 2. In a MWS bowl add oil, onion, chopped coriander & mint leaves, biryani masala & salt. Mix, select category & weight and press start. 3. When beeps, remove the bowl & in another MWS bowl add soaked rice, water, tomato, curd, mix & cover. Press start. 4. When beeps, add the marinated chicken to the first bowl. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.			
				विधि : 1. चिकन पर मसाला लगाकर 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, कटा हुआ धनिया और पुदीना की पत्तियाँ, बिरयानी मसाला और नमक डालकर मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें और दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, पानी, टमाटर, दही लें और मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, मसाला लगे हुए चिकन को पहले बाउल में डालें, ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें और गरम-गरम परोसें।			
IC21	Veg Pulao	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, red chilli powder		As per taste	
				Mix veg - Gobhi, matar, gajar, french beans etc.	½ cup	1 cup	1½ 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, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियाँ डालें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, लाल मिर्ची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।			

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.				विधि : 1. एक बाउल में मैरीनेड मसाले की सभी सामग्रियों को मिला लें। 2. पनीर के टुकड़ों में रोटसरी स्क्वअर्स से सुराख बना लें। 3. अब पनीर के टुकड़े, शिमला मिर्च, प्याज, टमाटर डालकर अच्छी तरह मिलाएं, एक घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 4. सभी सब्जियों को रोटसरी में स्क्व्यूअर करें और रोटेसरी को जोड़कर ओवन के अन्दर लगा दें। थोड़ा सा तेल डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।							
ts2	Veg Kebab	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Multicook tawa								
				For		0.1 kg		0.2 kg		0.3 kg	
				Boiled potatoes		100 g		200 g		300 g	
				Grated cheese		25 g		50 g		100 g	
				Cornflour		½ tbsp		1 tbsp		1 tbsp	
				Chopped green chillies		1 no.		2 nos.		3 nos.	
				Chopped coriander		A few sprigs					
				Roughly ground anardana seeds		½ tbsp		1 tbsp		1 tbsp	
				Salt, red chilli powder		As per taste					
				Method : 1. Mix all the ingredients in a bowl. Mix well & shape them into flat kebabs. 2. Keep the kebabs on tawa, place the tawa on high rack and keep in microwave. Select category & weight and press start. 3. When beeps, turn over the kebabs & press start.				विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिलाएं और उससे चपटे कबाब तैयार कर लें। 2. तैयार कबाबों को तवे पर रखें, तवे को हाई रैक के ऊपर रखकर माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
tS3	Murg Tandoori	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Boneless chicken pieces	100 g	200 g	300 g				
				For Marinade							
				Hung curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Ginger garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste						
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp				
				Lemon juice	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Red color (edible)	1 pinch						
				Method : 1. Wash chicken pieces & mix with all the ingredients of the marinade. Refrigerate it for 1 hour. 2. In a MWS bowl add chicken pieces. Select category & weight and press start. 3. When beeps, arrange chicken pieces on greased tawa apply oil on each piece. Keep the tawa on high rack & press start. 4. When beeps, turn over the pieces. Press start.				विधि : 1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और मसाले सभी तत्वों के साथ मिलाएं। एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रखें। 2. चिकन के टुकड़ों को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, चिकन के टुकड़ों को चिकने तवे पर व्यवस्थित करें, प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा तेल लगाएं। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, चिकन के टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।			
tS4	Fish Tandoori	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack & Multi cook tawa	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Fish Fillets	100 g	200 g	300 g				
				For marinate hung curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per your taste						
				Eatable Red Colour	A pinch						
				Method : 1. Wash the fish fillets, mix all the ingredients of marinade and coat this mixture to fish filets evenly keep for one hour in refrigerator. 2. Arrange the fish fillets on greased multi cook tawa. Apply little oil on each piece. Keep the multi cook tawa on high rack. Select category & weight and press start. 3. When beeps, turn the pieces and press start.				विधि : 1. मछली के टुकड़ों को धोएं, मसाले के सभी तत्वों को अच्छी तरह मिलाएं और मछली टुकड़ों पर समान रूप से लपेट दें तथा एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रख दें। 2. मछली के टुकड़ों को तेल लगे मल्टी कुक तवे पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा-थोड़ा तेल लगा लें। मल्टी कुक तवे को हाई रैक पर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।			

Tandoor Se

तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
ts5	Mutton Tikka	0.3 kg	Microwave safe bowl & Rotisserie	For	0.3 kg		
				Mutton boneless pieces	300 kg		
				For marinade			
				Hung curd	4 tbsp		
				Ginger Garlic Paste	2 tsp		
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per taste		
				Oil	2 tbsp		
				Lemon juice	2 tsp		
				Eatable Red Colour	1 pinch		
				Method : 1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd,salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour. 2. In a MWS bowl take this mixture, Select category & press start. 3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on rotisserie. Pour some oil on the mutton pieces & 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 लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें। मटन के टुकड़ों पर थोड़ा तेल डालकर स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।	
ts6	Tandoori Subzi	0.2 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg		
				Mix veg - Bhindi, cauliflower, brinjals, mushrooms, potato, paneer cubes	200 g		
				Onion paste	2 tbsp		
				Ginger garlic paste	1 tsp		
				Tomato puree	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, गरम 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 विस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म-गर्म परोसें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
ts7	Shaami Kabab	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Minced mutton	100 g	200 g	300 g
				Soaked bengal gram	25 g	25 g	50 g
				Roasted cumin seeds		As per taste	
				Salt, red chilli powder, chaat masala, coriander powder		As per taste	
				Chopped onion	½ No.	1 No.	2 Nos.
				Chopped coriander leaves		A few springs	
				Oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
				Method : 1. In a MWS bowl add minced mutton. Sprinkle some water. Select category & weight and press start. 2. Grind the cooked mutton, bengal gram, cumin seeds, coriander powder, salt and chilli powder, chaat masala, chopped coriander and onion. Make long flat kababs of the paste. 3. Place the kababs on greased multi cook tawa and high rack. Press start. 4. Turn over the kababs and again press start. Note: For binding roll the kababs in maida.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटा हुआ मटन डालें। थोड़ा पानी छिड़कें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. पके हुआ मटन, बंगाली चना, अजवाइन, धनिया पाउडर, नमक, मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ हरा धनिया और प्याज एक साथ पीस लें। इस पेस्ट से लम्बे और चपटे कबाब बनायें। 3. फिर इन कबाबों को चिकने मल्टी कुक तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 4. कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। नोट : बॉइन्डिंग के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।			
ts8	Hara Bhara Kabab	0.3 kg	High Rack & Multi cook tawa	For		0.3 kg	
				Potatoes (boiled & grated)		300 g	
				Peas (boiled & mashed)		1 cup	
				Palak leaves (boiled)		1½ cup	
				Coriander leaves		A few sprigs	
				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 रैक 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।			

Tandoor Se

तन्दूर से

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

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
SC1	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Suji	100 g	200 g	300 g				
				Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Water	300 ml	600 ml	900 ml				
				Sugar	100 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	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Besan	100 g	200 g	300 g				
				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।			

Sweets' Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC3	Kalakand	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Grated paneer	200 g	300 g	400 g
				Milkmaid	100 g	200 g	300 g
				Milk powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Cornflour	1 tsp	1 tsp	1 tsp
				Elaichi powder	1 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder, kesar. Mix well. Select category & weight and press start. 2. When beeps, mix it again and press start. 3. Garnish with dry fruits when set cut into pieces.			
SC4	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	High rack & Microwave safe flat glass dish	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	2 Nos.	4 Nos.	8 Nos.
				Milkmaid	50 ml	100 ml	200 ml
				Milk	25 ml	50 ml	75 ml
				Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Badam, pista pieces	1 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
				Kesar, elaichi powder	As per taste	As per taste	As per taste
Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the slices & press start. 3. Mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits & kesar elaichi powder. Place the bread slices in MWS flat glass dish. Pour the mixture. 4. Press start. 5. Serve hot.				विधि : 1. ब्रेड स्लाइसिज को हाई रैक पर व्यवस्थित करें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलटें और स्टार्ट दबाएं। 3. मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर मिला लें। स्लाइसिज को माइक्रावेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखकर उनके ऊपर तैयार मिश्रण को डालें। 4. स्टार्ट दबाएं। 5. गरम-गरम परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
SC5	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Milk	100 ml	200 ml	300 ml		
				Seviyan (roasted)	10 g	20 g	30 g		
				Sugar	50 g	100 g	150 g		
				Badam paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp		
				Kesar & elaichi powder	As per taste				
				Method : 1. In a MWS glass bowl take milk. Select category & weight and press start.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
				2. When beeps, add seviyan to the bowl & press start.			2. बीप सुनाई देने पर बाउल में सेवियाँ डालें और स्टार्ट दबाएं।		
				3. When beeps, add almond paste, sugar, kesar & elaichi powder & press start. Garnish with dry fruits & serve hot or chilled.			3. बीप सुनाई देने पर बादाम की पेस्ट, चीनी, केसर और इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। सूखे मेवों से सजाएं और गरम या ठंडा करके परोसें।		
				Note : The bowl should be filled at ¼ level of the total volume.			नोट : बाउल उसके कुल आयतन के एक चौथाई तक भरा जाना चाहिए।		
SC6	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 & water & cover it.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें।		
				2. Select category & weight and press start.			2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
				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.			3. बीप सुनाई देने पर कुछ और दूध, सूखे मेवे, केसर, इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गरम या ठंडा करके परोसें।		

Sweets' Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
SC7	Mysore Pak	0.3 Kg	Microwave safe flat glass dish								
				For		0.3 Kg					
				Besan		100 g					
				Melted ghee		100 ml					
				Powdered Sugar		100 g					
				Milk		¼ cup					
Method : 1. In a MWS flat glass dish add besan. Select Category & press start. 2. When beeps, mix well & add melted ghee, powdered sugar. Mix very well while adding. Press start. 3. When beeps, mix well & add milk. Press start. Allow to cool & cut into pieces & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी और ताजा कसा हुआ नारियल लेकर अच्छी तरह मिला लें।							
SC8	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. माइक्रोवेव 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 मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और चिकनी थाली में इस मिश्रण को फैला दें और जमने के लिए १ घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें।			

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.			

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Apple pieces	100 g
				Tomato pieces	100 g
				Green chillies, Salt, Sugar	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	As required
				Method : 1. In a MWS glass bowl put apple, tomato and keep it in Microwave. Select category and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep, add ground mixture and press start. Garnish with chopped coriander.	
CC2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Lemon pieces	150 g
				Sugar	150 g
				Chilli powder, Salt	As per your taste
				For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	As required
				Method : 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS glass bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select category and press start. Store it in a bottle after it cools.	
				विधि : 1. नींबूओं को काटकर उनके बीजों को निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में नींबू के टुकड़े, चीनी, नमक और मिर्च पाउडर डालें और ओवन में रखकर वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।	
CC3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 g
				Lemon juice	2 tbsp
				Salt, Chilli powder, Salt, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	As required
				Method : 1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select category and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge.	
CC3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 g
				Lemon juice	2 tbsp
				Salt, Chilli powder, Salt, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	As required
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और तड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मसाला, चीनी, नमक डालें। फिर ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और फ्रिज में रख दें।	

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC4	Pizza Sauce	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
			Tomato	200 g
CC4	Pizza Sauce	Microwave Safe Glass Bowl	Onion	1 No.
			Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per your taste
			Garlic pods	7-8 nos.
			Oil	2 tbsp
			Method : 1. In a MWS glass bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select category & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, basil leaves. Keep it in Microwave and press start. When it gives a beep, the sauce is ready.	
CC5	Tomato Sauce	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.5 kg
			Tomato	500 g
CC5	Tomato Sauce	Microwave Safe Glass Bowl	Onion	1 No.
			Chilli powder, Salt, Sugar	As per your taste
			Chopped ginger and garlic	2 tbsp
			Garam masala	1 tsp
			Method : 1. In a MWS glass bowl put tomato pieces, sprinkle some water. Cover and keep it in a Microwave. Select category & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Again keep this in a Microwave and press start. When it gives a beep, add salt, sugar, garam masala and mix well. Again keep it in Microwave and press start.	
CC6	Masala Chutney	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
			Chana Daal, Urad Daal	150 g each
CC6	Masala Chutney	Microwave Safe Glass Bowl	Grated dry coconut	100 g
			Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhaniya powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per your taste
			Oil	1 tsp
			Method : 1. In a MWS glass bowl put daals and keep it in Microwave. Select category & press start to cook. When it gives a beep, remove. Add the rest of the ingredients and keep it in Microwave and press start. Remove, cool it and grind it in a mixer. This chutney can be served with Idly, Paratha or Rice.	
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दालों को डालकर ओवन में रखें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिश्रण में पीस लें। निचोड़कर दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर नमक, चीनी और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।	

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC7	Gongura Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Gongura	300 g
				Chopped onion	1 no.
				Chopped green chillies	5 nos.
				Mustard seeds	1 tbsp
				Oil	1 tbsp
				Salt & red chilli powder	As per taste
Method : 1. Grind all the ingredients together except mustard seeds & oil. 2. In a MWS glass bowl add oil & mustard seeds. Select category & press start. 3. Mix the grind ingredients with the mustard seeds & serve.				विधि : 1. सरसों के दानों और तेल को छोड़कर सभी सामग्रियों को एक साथ पीस लें। 2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल तेल और सरसों के दाने लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. पीसी हुई सामग्रियों को सरसों के दानों के साथ मिला लें और परोसें।	
CC8	Coconut Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Fresh grated coconut	300 g
				Chopped green chillies	2 nos.
				Chopped giner	½1 tbsp
				Roasted split gram dal (optional)	1 tbsp
				Salt	As per taste
				For tempering	
				Oil	1 tbsp
				Mustard seeds	½ tsp
				Broken dry red chillies	1 no.
				Curry leaves	A few
				Method : 1. Grind grated coconut, chopped green chillies, ginger, roasted split gram dhal, salt together in a blender. 2. In a MWS glass bowl add oil, mustard seeds, broken dry red chillies, curry leaves. Select category & press start. 3. Pour the tempering over the chutney & serve.	

24 Hours

24 आवर्स

1. Breakfast (bF)

2. Snacks (Sn)

3. Child Favourite (CF)

4. Bakery (bA)

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF1	Veg Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	100 g (2 slices)	200 g (4 slices)	300 g (6 slices)
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Sauce / spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped vegetables (onion, tomato, capsicum)	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Grated cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
				Method : 1. On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle grated cheese. Cover it with the other bread slice. 2. Keep the sandwich on high rack. Select category & weight and press start. 3. When beeps, change the side of the sandwich & again press start.			
				विधि : 1. ब्रेड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की परत बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। फिर दूसरी ब्रेड स्लाइस से ढक दें। 2. अब इस तैयार 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।			
				bF2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl
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 परोसे।							

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
bF3	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 leacves, urad dal	As per taste						
				Lemon juice	As per taste						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, urad dal, green chilli, suji. Mix well 2. Select 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।			
bF4	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Daliya	100 g	200 g	300 g				
				Sugar or gud	75 g	150 g	200 g				
				Ghee (melted)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Water	300 ml	600 ml	900 ml				
				Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts	As per taste						
				Milk	As required						
				Method : 1. In a MWS bowl, add dalia & ghee. Mix well. 2. Select 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।			

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF5	Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Rice (soaked)	50 g	100 g	150 g
				Moong dal (soaked)	25 g	50 g	75 g
				Water (Hot)	300ml	500ml	700ml
				Jaggery(grated)	100 g	200 g	300 g
				Ghee	25 g	50 g	75 g
				Elaichi powder	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
				Dry fruits			
				As per your taste			
				Method : 1. In MWS bowl put ghee , soaked Rice & Moong dal. Select category & weight and press start. 2. When Beeps, add hot water, cover it and press start. 3. When beeps, remove cover add all the ingredients and mix well press start.			
bF6	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.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल और मूँग दाल लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर गर्म पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ढक्कन हटाकर सभी सामग्रियाँ डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, हरी मिर्च डालकर मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और उबले हुए आलू, भीगा हुआ साबुदाना, धनिया की पत्तियाँ डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नींबू रस निचोड़ कर परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF7	Paneer Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.
				Grated paneer	100 g	150 g	200 g
				Chopped onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Cheese spread	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt, pepper & mustard powder	As per taste		
				Minced ginger	As per taste		
				Method : 1. In a bowl mix grated paneer, chopped onion, cheese spread, minced ginger salt, pepper & mustard together. 2. Spread the mixture on one bread slice & cover it with the other slice. Keep the sandwich on high rack. 3. Select category & weight and press start. 4. When beeps, change the side & press start.			

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 पत्तियां 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.

Snacks

स्नैक्स

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	Murmura	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg		
				Murmura	100 g		
				Roasted peanuts	As required		
				Oil	1 tbsp		
				Jeera	1 tsp		
				Salt, chaat masala	As per taste		
				Haldi	¼ tsp		
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, jeera, haldi. Select category & press start. 2. When beeps, add murmura. Mix & press start. 3. When beeps, add roasted peanuts, salt, chaat masala & serve.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा, हल्दी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मुरमुरा डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर भुनी हुई पीनट्स, नमक, चाट मसाला डालें और परोसें।			

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

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn7	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe bowl	For		0.3 kg					
				Besan		100 g					
				Water		1 cup					
				Curd		1 cup					
				Salt		As per taste					
				Green chilli & ginger paste		As per taste					
				Chopped coriander leaves		A few sprigs					
				Rai seeds (spluttered)		½ tsp					
				Grated coconut		As required					
				Method :		1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover.		विधि :		1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें।	
2. Select category & press start.		3. When beeps, stir well & press start.				2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
4. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips.		5. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve.				3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।					
						4. तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लेब पर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें।					
						5. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।					
Sn8	Spicy Baby Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Baby corn (cut lengthwise)		100 g	200 g	300 g			
				Lemon juice		As per taste					
				Sugar, salt		As per taste					
				Oil		1 tsp	1½ tsp	2 tsp			
				For paste							
				Chopped coriander leaves		1 cup	1½ cup	2 cups			
				Chopped ginger		½ tsp	1 tsp	1½ tsp			
				Garlic cloves		1 no.	2 nos.	3 nos.			
				Chopped green chillies		1 no.	2 nos.	3 nos.			
				Chopped onion		½ cup	1 cup	1 cup			
				Cumin seeds		As required					
				Method :		1. Grind chopped coriander leaves, ginger, garlic cloves, green chillies, onion & cumin seeds together to prepare the paste.		विधि :		1. कटी हुई धनिया की पत्तियां, अदरक, लहसुन लौंग, हरी मिर्च, प्याज और अजवाइन के बीज एक साथ पीसकर पेस्ट तैयार कर लें।	
				2. In a MWS bowl add oil, baby corns, sugar, salt & paste. Mix well. Cover. Select category & weight & press start.		3. Allow to stand for 3 minutes.				2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बेबी कॉर्न्स, चीनी, नमक और पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। ढककर मीनू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।	
						3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।					

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
CF1	Omelette	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	Noodles	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Noodles	100 g	200 g	300 g		
			Water	400 ml	800 ml	1200 ml		
			Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp		
			Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp		
			Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp		
			Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp		
			Mix Vegetables - Cabbage, capsicum, carrot, french beans etc.	½ cup	½ cup	1 cup		
			Salt, sugar, kali mirch powder	As per taste				
			Method : 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil. Select category & weight and press start. 2. When beeps, strain noodles & pour cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soya sauce, chilli sauce, ajinomoto, salt & pepper to taste press start. 3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, अजीनोमोटो, साल्ट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।		

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF3	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sweet corn	100 g	200 g	300 g
				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.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कुछ पानी और स्वीट कॉर्न्स डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. कॉर्न्स को बाउल में विस्थापित कर दें। मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर परोसें।			
CF4	Pizza*	0.3 kg	Low rack & High rack	For	0.3 kg		
				Pizza base	1 Big Pizza base		
				Topping	3 tbsp		
				Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup		
				Grated Cheese	1/2 cup		
				Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per your taste		
				Method : 1. Select 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.			
				विधि : 1. पहले गर्म करने के लिए वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स फैलाएं। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें। 3. अब पीज़ा को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पीज़ा को हाई रैक पर विस्थापित कर दें और स्टार्ट दबाएं।			

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

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
CF5	Garlic Bread*	0.3 kg	Low Rack						
				For	0.3 kg				
				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	Vermicelli Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl						
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g		
				Oil	1 tbps	1½ tbps	2 tbps		
				Rai, urad dal, curry leaves	As per taste				
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup		
				Chopped tomato	1 No.	2 Nos.	3 Nos.		
				Salt, red chilli powder, haldi, garam masala	As per taste				
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml		
				Lemon juice	As per taste				
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix & select category & weight and press start. 2. When beeps, mix & add tomato. Press start. 3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chilli powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes. 4. Squeeze lemon, mix & serve.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियों, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।		

* 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	Cheesy Nachos	0.1 ~ 0.3Kg	Microwave safe flat glass dish	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Nachos	100 g	200 g	300 g
				Grated cheese	½ cup	1 cup	1 cup
				Pizza sauce	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
				Chopped onion, tomato	1 cup	1½ cup	2 cups
				Method : 1. In a MWS flat glass dish add nachos, chopped onion, tomato, pizza sauce & grated cheese. Select category & weight & press start.			
CF8	Chocolate balls	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg		
				Milkmaid	1 cup		
				Marie biscuit powder	1 cup		
				Milk powder	½ cup		
				Bournvita	½ cup		
				Grated coconut	½ cup		
Method : 1. In a MWS safe glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select category & press start. 2. Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut. 3. Keep in refrigerator for half an hour.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिल्कमेड, मारी बिस्किट पाउडर, मिल्क पाउडर, बॉर्नविटा डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. ठंडा होने दें। तैयार मिश्रण से छोटे-छोटे गोले तैयार करें। फिर उन गोलों को कसे हुए नारियल में लपेटें। 3. आधा घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																			
bA1	Brownie*	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>125 g</td></tr><tr><td>Condensed milk</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Almonds, Walnuts</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Chocolate Essence</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr></table> 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.	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	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 मेटल 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।		
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																						
bA2	Cheese* Straw	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack	<table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Grated cheese</td><td>25 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Cold water</td><td>As required</td></tr><tr><td>Pepper powder</td><td>1/4 tsp</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>1/8 tsp</td></tr><tr><td>Chilli powder</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Salt</td><td>1/4 tsp</td></tr></table> Method : 1. Sieve maida, baking powder, chilli powder and pepper powder. In a bowl add maida and butter and cheese and rub it with fingertips till it resembles breadcrumbs. Add little cold water to make a soft dough. Roll it in to ½ c.m. roti and cut thin strips. Twist them and put in the multicook tawa. 2. Select category & press start. When beeps, put the tawa on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	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	विधि : 1. मैदा, बेकिंग पाउडर, चिली पाउडर और मिर्च पाउडर को छानें। मैदा, मक्खन और चीज बाउल में डालकर उंगलियों के घोरवों से तब तक रगड़ें जब तक वह ब्रेड के समरूप न हो जाए। मुलायम लीदा बनाने के लिए थोड़ा सा ठंडा पानी मिलाएं। इससे ½ सेमी. की रोटी बेलें और पतली पट्टियां काटें। फिर उनको ऐंठकर मल्टीकुक तवे में रखें। 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।
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																						

* 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।

Bakery

बेकरी

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA3	Muffins	0.3 kg	Low rack & Metal muffin tray	For	0.3 kg
				Maida	200 g
				Powdered sugar	100 g
				Butter	75 g
				Almonds, Walnuts	As per taste
				Egg	1 No.
				Baking powder	1/2 tsp
				Almond essence	1/2 tsp
				Method : 1. Sieve maida, baking powder . In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in to the greased muffin tray and sprinkle chopped almonds / walnuts. 2. Select 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 फँट 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।	
bA4	Jeera* Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	120 g
				Powdered suger	50 g
				Butter	50 g
				Jeera / Ajwain	As per taste
				Soda bi carb	1 pinch
				Baking powder	1.4 tsp
				Water	As required
				Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, jeera powder, ajwain and make a soft dough with little water. Roll a thick roti and cut cookies with the cutter. Prick with a fork. Arrange on tawa. 2. Select 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 फँट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम डक बना लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी-छोटी कुकीज़ काट लें और कॉटे 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।	

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

* 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।

Bakery

बेकरी

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions												
ba6	Patties	0.3 kg	Low rack & Multi cook tawa	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Salt</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Cold fat (Butter or margarine)</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Cold water</td><td>For making dough</td></tr><tr><td>Dry mix vegetables for stuffing</td><td>As required</td></tr></table>	For	0.3 kg	Maida	300 g	Salt	1/2 tsp	Cold fat (Butter or margarine)	150 g	Cold water	For making dough	Dry mix vegetables for stuffing	As required
For	0.3 kg															
Maida	300 g															
Salt	1/2 tsp															
Cold fat (Butter or margarine)	150 g															
Cold water	For making dough															
Dry mix vegetables for stuffing	As required															
1 2 3 Fig. 1 1 3 Fig. 2 3 Fig. 3 Fig. 4				Method : 1. Sieve the flour with salt. Divide the fat into three equal portions. Rub one portion into the flour to get a bread crumb texture, add salt & make a dough of rolling consistency with iced water. 2. On a lightly floured marble top roll out the dough (about ½ cm thickness) into oblong shape (Fig.1). Take the second portion of fat; cut into small pieces; place them on 2/3rd of the rolled dough. Leave the remaining 1/3rd portion without fat. 3. Bring up the bottom third of the pastry dough & fold like an envelope with its flap open (Fig.2). Then bring up the folded portion over again so as to close the envelope (Fig.3). 4. Turn the pastry at right angles; seal open ends of the pastry & rib it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover & cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat & chill it for 30 minutes. 5. Roll out the dough 1/4" thick & put the stuffing. Fold it back. Prepare all the patties in same way. 6. Select category & press start. When beeps, arrange the patties on tawa & put tawa on low rack and 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 टेक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए लौंदा बना लें। 2. फिर उस लौंदे 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 लौंदे के दो तिहाई भाग के ऊपर रखें। बचे हुए एक तिहाई भाग को छोड़ दें। 3. पेस्ट्री लौंदे 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 फेट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें। 5. लौंदे को 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 पर व्यवस्थित करके तवे को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।												

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA7	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 लौंदा 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।	
bA8	Whole Wheat Cookies	0.3 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.3 kg
				Whole wheat flour	200 g
				Brown sugar	100 g
				Granulated sugar	50 g
				Butter	100 g
				Egg	1 No.
				Vanilla essence	1/2 tsp
				Baking powder	1/2 tsp
				Method : 1. In a bowl cream brown sugar, butter, granulated sugar together and beat till fluffy. Add egg, vanilla essence, baking powder. Finally add flour and make a soft dough. 2. Roll out the dough and cut with a cookie cutter. 3. Select category & press start. When beeps, put the cookies on multi cook tawa & keep on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	
				विधि : 1. शक्कर, मक्खन और दानेदार चीनी एक साथ बाउल में झागदार होने तक फेंटें। अण्डे, वनीला इत्र, बेकिंग पाउडर डालें। और अन्त में आटा डालकर मुलायम लौंदा बना लें। 2. फिर लौंदे को बेलकर कुकी कटर से काट लें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, कुकीज़ को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	

Bakery

बेकरी

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bA9	Chena* Poda	0.2 kg	Low rack & Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg
				Chena	200 g
				Sugar	100 g
				Suji	20 g
				Method : 1. Mix chena, sugar & suji together adding little water. 2. Transfer this mixture to MWS flat glass dish. 3. Select category & press start. 4. When beeps, place the MWS flat glass dish on low rack. Press start. विधि : 1. छेना, चीनी और सूजी थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में विस्थापित कर दें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।	
bA10	Masala* Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Butter	50 g
				Sugar	50 g
				Baking powder	1 tsp
				Salt, chilli powder, coriander powder	As per taste
				Method : 1. Sieve maida & baking powder together. Cream butter & sugar together. 2. Add maida to the butter & cream mixture. Add salt, chilli powder & coriander powder. Mix them well adding little water (if required) to form a soft dough. 3. Roll out the dough & shape into biscuits with the help of a biscuit cutter. 4. Select 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 क्रीम के इस मिश्रण में मैदा डालकर नमक, मिर्च पाउडर और धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर थोड़ा पानी डालें और एक मुलायम लौंदा बना लें। 3. इस लौंदे को बेलें और बिस्कुट कटर की मदद से बिस्कुट का आकार दें। 4. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर, बिस्कुटों को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।	

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

JUST 4 U

जस्ट फॉर यू

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

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions			
bb1	Khichdi	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		3 tsp
bb2	Fruits Dessert	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.			
bb3	Raggi Kheer	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. 3. When beeps, remove it.			
			विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, चावल और दाल लेकर ओवन में रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पानी, नमक, जीरा पाउडर डालकर ढक दें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और यदि आवश्यक हो तो थोड़ा पानी डालें और अच्छी तरह मिलाकर ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।			
			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।			
			विधि :: 11. रागी पाउडर और पानी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। बीप चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और चीनी, दूध और घी डालें। फिर इसको ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।			

Baby Food

बेबी फूड

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

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

Cake केक

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

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

Cake

केक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CA6	Vanilla Cake	0.3 kg	Metal cake tin & Low rack	For	0.3 kg
				Maida	100 g
				Butter	100 g
				Powdered Sugar	100 g
				Eggs	2 nos.
				Baking powder	1 tsp
				Vanilla essence	1 tsp
				Method : 1. Sieve maida with baking powder beat butter with sugar till light and fluffy. Add eggs, beat well add essence. Mix maida in it keep on adding milk and water till the tin is filled to the brim, grease the metal cake tin with butter and pour the cake mixture in it. 2. Select category & press start. When there is a beep put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SF1	Roasted Prawns	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg		
				Prawns	300 g		
				Onions	2 Nos.		
				Tomato	1 No.		
				Oil	2 tbsp		
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per taste		
				Garam masala powder	1 tsp		
				Dhaniya and jeera powder	2 tsp		
				Coriander leaves	A few sprigs		
				Method : 1. In MWS glass bowl take oil and chopped onion. Select category and press start. 2. When beeps, remove and add prawn and tomato. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients and mix well. Press start. When beeps remove and garnish with coriander leaves.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और प्रॉन और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डाल दें और अच्छी तरह मिलाएं। बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं।	
SF2	Fish Cutlet	0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	For	0.3 kg		
				Fish fillet	300 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 फिलेट 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 फ्लटकर फिर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं।	

Sea Food

सी फूड

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF3	Crab Curry	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Crab pieces	250 g
				Ginger garlic paste	2 tbsp
				Water	1 cup
				Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Chopped onion	½ no.
				Coconut milk	2 tbsp
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select 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।	
SF4	Fish Masala	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Pomphret pieces	300 g
				Onions	2 Nos.
				Tomato	1 No.
				Oil	2 tbsp
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, saunf powder	As per taste
				Garam masala powder	1 tsp
				Dhaniya and jeer powder	2 tsp
				Coriander leaves	2 tbsp
				Method : 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select 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 2 cups 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 दो कप पानी डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर धनिया के साथ सजाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF5	Kappa Ayala	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.2 kg
				Surmany fish	200 g
				Kappa pieces	1 no.
				Coconut milk	1 cup
				Coconut oil	2 tbsp
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, pepper powder	As per taste
				Onion	1 no.
				Dhaniya & jeera powder	As per taste
				Coriander leaves	A few
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil & chopped onion. Select 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.	

Utility Corner

यूटीलिटी कॉर्नर

1. Utility Corner (UC)

2. Fermentation (FE)

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC1	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।
UC2	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. 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।
UC3	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।
UC4	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।
UC5	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	0.1 kg	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 डिसइन्फेक्ट होती है जो माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त कर देता है और फलस्वरूप स्वास्थ्य प्रदान करता है और बर्तनों/खोह की सफाई करता है।

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE1	Flavoured* Yoghurt	0.6 kg	Microwave safe glass bowl & Low rack	For	0.6 kg
				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. 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.	
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सारी सामग्री मिलाकर इतना फेंटें 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। 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।					
FE2	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 ml
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Method : 1. In MWS glass bowl add milk. Select category and press start. 2. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera. Press start. 3. When beeps, remove and strain and press in a muslin cloth.	
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दही, धनिया और जीरा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और निचोड़कर मस्तिन के कपड़े में दबाएं।					

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE3	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1.2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
				Method : 1. In MWS glass bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. 2. Select category and press start. When beeps, rest for 3 minutes. Now remove.	
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम लौंदा बना लें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 3 मिनट तक रुकने के बाद बाहर निकाल दें।					
FE4	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 लौंदा 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।					

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.
आप ये निर्धारित करें की पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है।

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

the food container is deteriorating.

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

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

Technical Specifications / Two Recipes for starter

तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

Warning

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

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

BLACK ~ Neutral RED ~ 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.

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

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

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

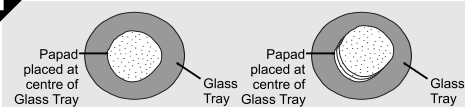
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC3087FUPG/MC3087AUPG
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	530 mm(W) X 322 mm(H) X 530 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill/ग्रिल	1250 Watts
Combination/कॉम्बिनेशन	2650 Watts
Convection/कन्वैक्शन	1350 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

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

To Cook Multiple Papads :

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

Crispy Papad :

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

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

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

1. मुने हुए पापड़

विधि

पापड़ :

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

अधिक पापड़ पकाने के लिए :

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

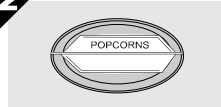
क्रिस्पी पापड़ :

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

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

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

2



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

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

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

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

