

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

 **LG**
Life's Good



Owner's Manual

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

MC2881SUS

 **24 x 7 CALL CENTER**

 1800-180-9999 (Toll Free)	 5757554 (Send SMS)
 www.lg.com	
 serviceindia@lge.com	

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधनियां	3-4
Safety Precautions / सुरक्षा सावधनियां	5
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना	6-7
Child Lock / चाइल्ड लॉक	8
Quick Start / 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 कॉम्बीनेशन कुकिंग	13
Convection Combination Cooking / कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग	14
Convection Preheat / कन्वैक्शन प्रीहीट	15
Convection Cooking / कन्वैक्शन कुकिंग	16
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	17
Indian Rasoi (Indian Cuisine, Sweet Corner, Rice Delight, Tandoor Se) /	18-41
इंडियन रसोई (भारतीय व्यंजन, स्वीट कॉर्नर, राइस डिलाइट, तन्दूर से)	
Nutri Care (Steam Cook, Health Plus, Soup, Continental, Salads) /	42-61
न्यूट्री केअर (स्टीम कुक, हेल्थ प्लस, सूप, कॉन्टीनेंटल, सलाद)	
24 Hours (Breakfast, Snacks, Child Favourite, Baker's Basket) /	62-84
24 आवर्स (ब्रेकफास्ट, स्नेक्स, बच्चों की पसन्द, बेकर्स बास्केट)	
Just 4 U (Sea Food, Baby Food, Go! China, Healthy Fry) /	85-94
जस्ट फॉर यू (सी फूड, बेबी फूड, गो! चाइना, हैल्दी फ्राई)	
Utility Corner (Utility Corner, Body Care, Fermentation) /	95-99
यूटीलिटी कॉर्नर (सुविधा कॉर्नर, बॉडी केअर, फरमेन्टेशन)	
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	100-101
Technical Specifications / Two recipes for starter / टैक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	102

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

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

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

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

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

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 करे यदि (1) दरवाजा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढीला हो (3) डोर के बंद होने वाले सतह क्षतिग्रस्त हो ।

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

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

Warning/ चेतावनी

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

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

Precautions सावधानियाँ

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 है ।

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनों का प्रयोग ना करें ।
- 2 Do not overheat./ ज्यादा गरम नहीं करें ।
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./ बर्तन रखने से पहले उसमें तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाए ।
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container. / गर्म करने के बाद थोड़े समय के लिए वैसे ही रखें, उसे घुमाए या हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख लें ।
- 5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./ प्रयोग के बाद अवन की अन्दरूनी सतह साफ करें ।
- 6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर 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 आवश्यक करलें । 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 सूक्ष्मतरंगे पकाने के क्षेत्र में अवन के अंदरूनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तशतरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती हैं । 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 पकाने व 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 खींचे 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.**
केस 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 विकृत होने पर पावर कोर्ड न लगाएं।
- ✦ **Do not use oven while some foreign material is attached on the door.**
जब दरवाजे पर कोई बाह्य पदार्थ लगा हो तो ओवन को इस्तेमाल न करें।
- ✦ **Do not place the water container on the set.**
ओवन के ऊपर पानी का बर्तन न रखें।
- ✦ **Do not place heavy things on the set & do not cover the set with cloth while using.**
सैट के ऊपर भारी चीज न रखें और इस्तेमाल करते समय सैट को कपड़े से न ढकें।
- ✦ **Do not install the set in the damp space or water spluttering area.**
सैट को गीले स्थान पर या जहां पानी के छींटे पड़ रहे हों, न लगाएं।
- ✦ **Do not let children hang onto oven door.**
बच्चों को ओवन के दरवाजे पर न लटकने दें।
- ✦ **Do not heat the unpeeled fruit or bottle with lid.**
बिना छिले हुए फल या ढक्कन लगी हुई बोतल गर्म न करें।
- ✦ **Do not hold food or accessories as soon as cooking is over.**
खाना पकने के तुरन्त बाद खाने या सहायक उपकरणों को न पकड़ें।
- ✦ **Plug out oven if it is not used for long duration.**
यदि ओवन लम्बी अवधि के लिए इस्तेमाल नहीं होना है तो प्लग बाहर निकाल दें।
- ✦ **Install microwave oven in the well ventilated, flat place.**
माइक्रोवेव ओवन को हवादार और समतल स्थान पर ही लगाएं।

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

Unpacking & Installing

खोलना और स्थापित करना

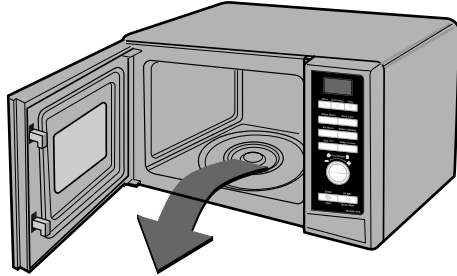
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

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

1

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

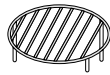
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



HIGH RACK
हाई रैक



ROTISSERIE BAR HANDLE
रोटिसरी बार हैंडल



LOW RACK
लो रैक



GLASS TRAY
काँच की ट्रे



ROTISSERIE BAR
रोटिसरी बार



ROTATING RING
रोटेटिंग रिंग



MULTICOOK TAWA
मल्टी कुक तवा

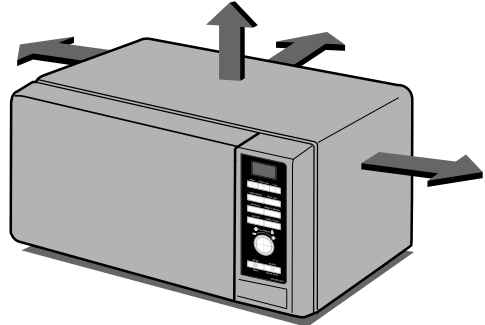
Note : Accessories shown above are as per model specific.
टिप्पणी : ऊपर दर्शाई गई एसेसरीज विशिष्ट मॉडल के अनुरूप हैं।

2

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

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

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



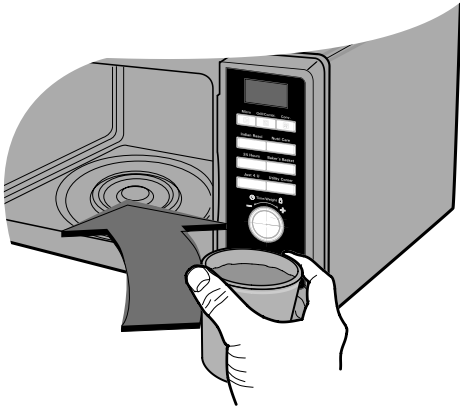
THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं है।

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

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

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

सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर ले उसे काँच की तरतरी पर बरते पर तंदूर की दरवाजा बन्द कर । अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार मे तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखे ।



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

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

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



4 Open your oven door 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 हल्थे के द्वारा खींचे । घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखे और काँच की तरतरी को ऊपर रखे ।

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

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



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका तंदूर अब स्थापित हो गया है ।

Child Lock

चाइल्ड लॉक



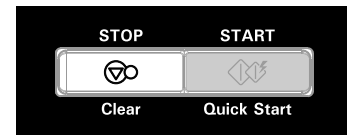
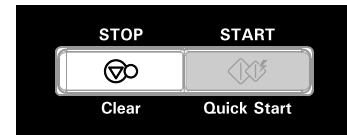
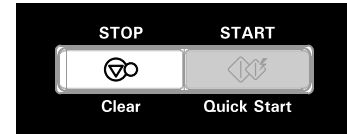
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

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

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

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

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



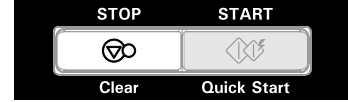
In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि उच्च पावर स्तर पर खाना बनाने के लिए 2 मिनट कैसे सैट करते हैं।



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

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

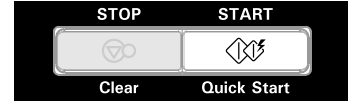
Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबाएं।



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

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

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



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

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

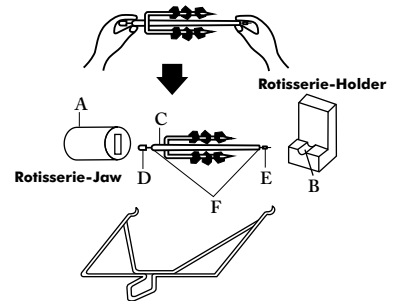
Rotisserie / रोटेसरी

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 खाँचे (A) में लगायें। बायीं तरफ हल्का दबायें जब तक रोटेसरी बार रोटेसरी खाँचे (A) में न फँस जाए।
3. Support the other end of the rotisserie bar (E) on the hollow of the rotisserie holder (B).
रोटेसरी बार का दूसरा किनारा (E) रोटेसरी होल्डर (B) के खाली भाग में रखें।
4. Carefully place the heat proof glass ware in the microwave oven, on top of the glass turntable.
टर्न टेबल के ऊपर माइक्रोवेव ओवन में ऊष्मारोधक काँच के बर्तन ध्यान से रखें।

Note : This Rotisserie will support small pieces of Veg & Non-Veg food. Big pieces may get struck to the Glass Tray.
टिप्पणी : रोटेसरी शाकाहारी एवं माँसाहारी भोजन के छोटे टुकड़ों को पकाने में सहायक है। बड़े टुकड़े ग्लास ट्रे से टकरा सकते हैं।



Micro Power Cooking

माइक्रो पावर कुकिंग



Your oven has five microwave Power settings.

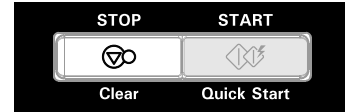
आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं।

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

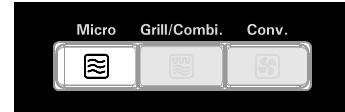
In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds. इन दिये गये उदाहरणों में मैं आपको कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 सेकेण्ड के लिए पकाना बताऊंगा।

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

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



Press **MICRO.**
MODE दबाएं।



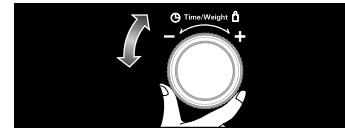
Press **MICRO** twice to select 80% power.

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



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

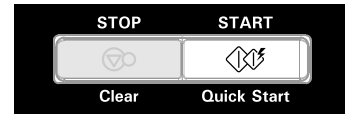
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "5:30" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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



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

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

Micro Power Level माइक्रो पावर स्तर

POWER LEVEL पावर स्तर	USE प्रयोग	POWER LEVEL (%) पावर स्तर (%)	POWER OUTPUT पावर मात्रा
HIGH उच्चतम	<ul style="list-style-type: none"> * 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	<ul style="list-style-type: none"> * 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	<ul style="list-style-type: none"> * 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)	<ul style="list-style-type: none"> * 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	<ul style="list-style-type: none"> * 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.

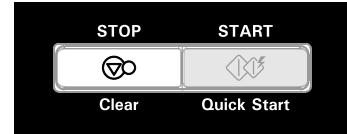
यह सुविधा खाने को शीघ्रता से भूरा और कुरकुरा करने में मदद करता है।

The rack must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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

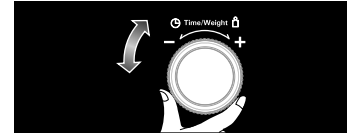
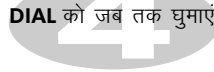


Press **Grill/Combi one time.** / **Grill/Combi** एक बार दबाएं।



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

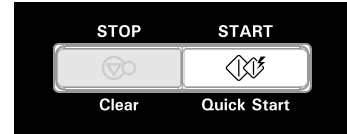
DIAL को जब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "12:30" न दर्शाए।



Press **START.** / **START** दबाएं।

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

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



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

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

Grill Combination Cooking ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग

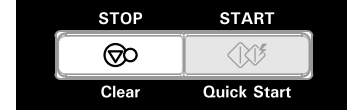


Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

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

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

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



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



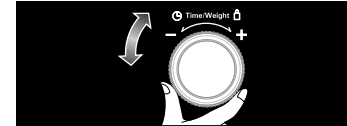
Press **MICRO** one time.

MICRO बटन एक बार दबाएं।



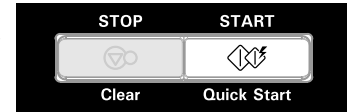
Turn **DIAL** until display shows "25:00".

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



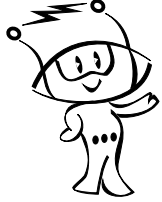
Press **START.** / **START** दबाएं।

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



Convection Combination Cooking

कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग



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

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

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

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

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360W (40%) at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 360W (40%) और कन्वैक्शन तापमान 200°C के साथ कैसे सैट करें।

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

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

Press **CONV.**
CONV दबाएं।

The following indications are displayed: "☰", "☒".
डिस्प्ले पर निम्न संकेत दिखता है : "☰", "☒".

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

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

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

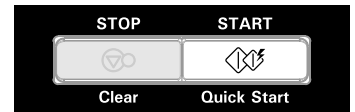
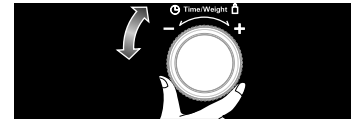
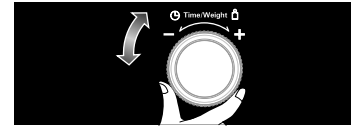
Press **MICRO** until display shows 360W.
360W प्रदर्शित होने तक **MICRO** दबाएं।

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

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

Press **START.** / **START** दबाएं।

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



Convection Preheat

कन्वैक्शन प्रीहीट

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



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

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

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

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

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

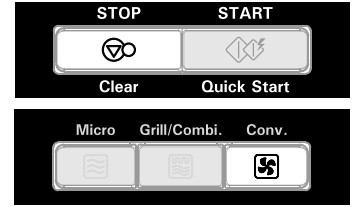
आपका ओवन चुने हुए तापमान तक पहुँचने में कुछ मिनटों का समय लेगा।

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

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

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

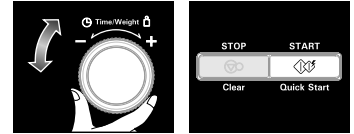
Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।



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

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

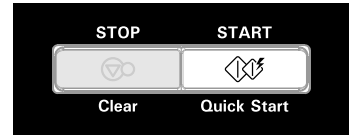
Press **START/Quick Start** for temperature confirmation.
तापमान की निश्चितता के लिए **START/Quick Start** दबाएं।



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

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

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



Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग



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

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

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

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

The rack must be used during convection cooking.

ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



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

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

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

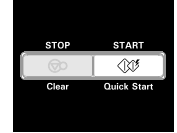
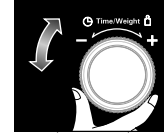
Press **CONV.** / **CONV** दबाएं।



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

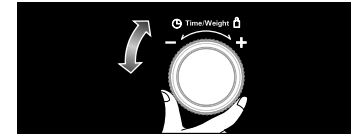
DIAL तब तक घुमाएं जब तक डिस्प्ले "230°C" न दर्शाए।

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



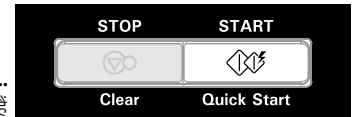
Turn **DIAL** until display shows "50:00".

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



Press **START.** / **START** दबाएं।

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



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

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

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

COOK MODE	Indian Rasoi	NutriCare	24 Hours	Baker's Basket	Just 4 U	Utility Corner
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Indian Rasoi	Press NutriCare	Press 24 Hours	Press Baker's Basket	Press Just 4 U	Press Utility Corner
STEP-3	Keep pressing the button to select any of IC, SC, rd, tS food category (IC1~17), (SC1~8), (rd1~5), (tS1~7) respectively.	Keep pressing the button to select any of St, HP So, Co, SA food category (St1~8), (HP1~8), (So1~7), (Co1~6), (SA1~4) respectively.	Keep pressing the button to select any of bF, Sn, CF food category (bF1~7), (Sn1~8), (CF1~7) respectively.	Keep pressing the button to select bt food category (bt1~12)	Keep pressing the button to select any of SF, bb, OC, HF food category (SF1~4), (bb1~4), (OC1~4), (HF1~4) respectively.	Keep pressing the button to select any of UC, bC, FE food category (UC1~6), (bC1), (FE1~4) respectively.
STEP-4	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter
STEP-5	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight
STEP-6	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Indian Rasoi	NutriCare	24 Hours	Baker's Basket	Just 4 U	Utility Corner
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	Indian Rasoi दबाएं	NutriCare दबाएं	24 Hours दबाएं	Baker's Basket दबाएं	Just 4 U दबाएं	Utility Corner दबाएं
STEP-3	IC, SC, rd, tS श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (IC1~17), (rd1~5), (tS1~7)	St, HP, So, Co, SA श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (St1~8), (HP1~8), (So1~7), (Co1~6), (SA1~4)	bF, Sn, CF श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (bF1~7), (Sn1~8), (CF1~7)	bt श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। (bt1~12)	SF, bb, OC, HF श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (SF1~4), (bb1~4), (OC1~4), (HF1~4)	UC, bC, FE श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (UC1~6), (bC1), (FE1~4)
STEP-4	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं
STEP-5	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं	वजन सैट करने के लिए डायल घुमाएं
STEP-6	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :

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

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

INDIAN RASOI

इंडियन रसोई

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

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC1	Mix Veg	0.1 – 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg		
				Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, potato)	100 g (Total)	200 g (Total)	300 g (Total)	400 g (Total)	500 g (Total)		
				Oil	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	2 tsp		
				Onion (chopped)	¼ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2 cup		
				Tomato (chopped)	¼ cup	1 cup	1½ cup	1½ cup	1½ cup		
				Salt, Cumin powder, Garam masala, Red Chilli powder, Coriander	As per taste						
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्म एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। कुछ पानी के साथ साबुजियां डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाएं।			
IC2	Kadhai Paneer	0.1 – 0.5 kg	Microwave safe bowl	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg		
				Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup		
				Onion Paste	3 tsp	4 tsp	5 tsp	6 tsp	6½ tsp		
				Tomato Puree	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4½ tsp	5 tsp		
				Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar	To taste						
				Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala	To taste						
				Butter	1½ tsp	2 tsp	3 tsp	3½ tsp	4 tsp		
Fresh Cream	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp						
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 dhanias 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। वर्म एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।							

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

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

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

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

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC6	Baigan Ka Bhartha	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg			
				Baigan (Chopped in big pieces)	300 g	400 g	500 g			
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Chopped onions	1 cup	1½ cup	2 cup			
				Chopped green chillies	3 nos.		5 nos.			
				Chopped ginger	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Chopped tomato	2 nos.	3 nos.	4 nos.			
				Tomato puree	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp			
				Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi	As per taste					
				Chopped coriander leaves	A few sprigs					
				Method : 1. In a MWS bowl add peeled & chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & mash the baigan well. 3. In another MWS bowl add oil, chopped onion, green chillies, ginger, tomato, tomato puree, salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi. Mix well. Cover & press start. 4. When beeps, mix well. Add the mashed baigan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में छिले और कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बैंगन को बाहर निकालकर अच्छी तरह कुचल लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, हरी मिर्च, अदरक, टमाटर, टोमेटो प्यूरी, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। कुचले हुए बैंगन डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया की पत्तियों से सजाएं।		
IC7	Kadhi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg			
				Besan	25 g	50 g	75 g			
				Curd / matha	1/2 cup	1 cup	1½ cup			
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Rai, cumin seeds	As per taste					
				Chopped onions	1 cup	1½ cup	1½ cup			
				Salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur	As per taste					
				Water	2 cups		4 cups			
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select category & weight & press start. 2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start. 3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/मथा, 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	
IC8	Baati*	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
<p>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.</p> <p>2. Take the dough & prepare medium sized balls out of it. Keep the balls on tawa. Keep aside</p> <p>3. Select category & press start.</p> <p>4. When beeps, place the tawa on low rack & keep inside the oven & press start.</p> <p>5. When beeps, turn over the side & press start. When ready dip the baatis in remaining melted ghee & serve with dal.</p>			<p>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 लौंदा गूथ लें। आधा घंटे तक ढककर खा रहने दें।</p> <p>2. लौंदा को लेकर उससे मध्यम आकार के गोले तैयार कर लें। गोलों को तवे के ऊपर रखें और एक तरफ रख दें।</p> <p>3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>4. बीप सुनाई देने पर, तवे को लो रैक के ऊपर रखें और ओवन के अन्दर रखकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>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।</p>	
IC9	Pithla	Microwave safe glass bowl & Microwave safe flat glass dish	For	0.6 kg
			Besan	½ cup
			Oil	1½ tbsp
			Ginger, garlic, green chillies (chopped)	1 tsp each
			Onion, Tomato (chopped)	1 no. each
			Coriander chopped	A few sprigs
			Water	2 cups (400 ml)
			Salt, turmeric powder, garam masala, red chilli powder	As per taste
<p>Method : 1. In a MWS flat glass dish put besan. Select category & press start.</p> <p>2. When beeps, remove & in another MWS glass bowl put oil, chopped ginger, garlic, green chilli, chopped onion & tomato, turmeric powder, garam masala, red chilli powder. Mix well & press start.</p> <p>3. When beeps, mix besan with masala & add water & salt. Mix well. Keep MWS glass bowl in microwave & press start.</p> <p>4. Stir well. Garnish with fresh coriander & serve.</p>			<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, हरी मिर्च, प्याज और टमाटर, हल्दी पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>3. बीप सुनाई देने पर बेसन मसाले के साथ मिलाएं और पानी तथा नमक डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>4. अच्छी तरह हिलाएं। ताजा धनिया से सजाकर परोसें।</p>	

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

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
IC10	Dalma	0.3 kg	Microwave safe bowl	For					0.3 kg
				Moong dal (soaked for 2 hours)					300 g
				Water					600 ml
				Chopped vegetables (drumsticks, potato, raw banana, pumpkin, brinjal, tomato)					2 cups
				For tadka					
				Oil					2 tbsp
				Bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi					As per taste
				Grated coconut					4 tbsp
				Chopped onion					1 no.
				Method : 1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select category & press start. 2. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start. 3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव बाउल में तेल, जीरा, सूखी मिर्च, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और तड़के की सामग्री दाल में डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।	
IC11	Bhindi Fry	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	
				Bhindi (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g	400 g	
				Ajwain	As per taste				
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	
				Chopped onion	½ cup	½ cup	1 cup	1 cup	
				Salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala, haldi	As per taste				
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, ajwain & chopped onion & mix well. Select category & weight and press start. 2. When beeps, add bhindi, salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala & haldi. Cover & press start. 3. When beeps, transfer to multicook tawa. Keep on high rack. Press start. Allow to stand for 3 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अजवाइन और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर भिण्डी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला और हल्दी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मल्टीकुक तवे में विस्थापित कर दें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC12	Panchmel Ki Subzi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Chopped vegetables (Gavarifali, chawli, shimla mirch, kheera, gajar)	100 g	200 g	300 g
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				Jeera	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Onion	½ cup	½ cup	1 cup
				Ginger & green chilli paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Coriander powder, amchur, haldi & salt	As per taste		
				<p>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.</p>			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC13	Gujarati Tuvur Dal	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Tuvur 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
				<p>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.</p>	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
IC14	Butter Chicken	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg		
			Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g		
			Ginger garlic paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp		
			Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup		
			Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.		
			Garam masala, dhania powder, jeera powder, kasuri methi, red chilli powder, salt	As per taste				
			Kaju paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp		
			Fresh cream	1 cup	1½ cup	1½ cup		
			Butter	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp		
			Oil	2 tbsp	2½ tbsp	2½ tbsp		
			Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.		
			Method :			विधि :		
			<ol style="list-style-type: none"> 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. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start. Garnish with slit chillies. 			<ol style="list-style-type: none"> 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। 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। बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएँ और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं। 		

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC15	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				French beans (cut evenly)	100 g	200 g	300 g				
				Oil	1 tsp	1 tsp	2 tsp				
				Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	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 stand for 3 minutes.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। वर्ग एवं वजन और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी छिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।			
				IC16	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		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							
IC17	Kashmiri Kaju Paneer	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg		
				Paneer pieces	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
				Kaju	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp	6 tsp		
				Sliced onions	½ no.	1 nos.	1½ nos.	1½ nos.	1½ nos.		
				Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp		
				Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp		
				Chilli powder	As per taste						
				Khus Khus paste	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp		
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2 cup		
				Milk	¼ cup	½ cup	1 cup	1½ cup	1½ cup		
				Garam masala & salt	As per taste						
				Method :				विधि :			
1. In a MWS bowl add oil, onion slices, chopped ginger & garlic. Select category & weight and press start.				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइसिज, कटा हुआ अदरक और लहसुन डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।							
2. When beeps, mix well, add khus khus paste, kaju paste, tomato puree, chilli powder, garam masala & salt and press start.				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. When beeps, mix well, add paneer pieces and milk. Press start. Stand for 3 minutes.				3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, पनीर के टुकड़े और दूध डालें। स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।							

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
SC1	Suji Halwa	Microwave safe glass bowl	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
			Water	300 ml	600 ml	900 ml		
			Sugar	100 g	200 g	300 g		
			Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder	As per your taste				
			<p>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.</p>			<p>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।</p>		
SC2	Besan Ladoo	Microwave safe flat glass dish	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Ghee (melted)	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp		
			Powder Sugar	50 g	100 g	150 g		
			Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp		
			<p>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.</p>			<p>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।</p>		

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

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

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
SC5	Mysore Pak	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe flat glass dish & Microwave safe glass bowl</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Besan</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>1/2 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>100 ml</td> <td>200 ml</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>Cardamom powder</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method : 1. In a MWS flat glass dish add besan. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & in another MWS safe glass bowl add water & sugar. Press start. 3. When beeps, add sugar to the besan stirring continuously. After this add melted ghee, stirring continuously. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Press start. 4. Allow to cool. Cut it into square shape pieces & serve. Note: For stirring take the help of one more person.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें और एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, लगातार चलाते हुए बेसन डालें। इसके बाद पिघला हुआ घी लगातार चलाते हुए डालें। मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने के बाद चौकोर टुकड़ों में काटकर परोसें। नोट : चलाने के लिए किसी अन्य व्यक्ति की मदद ले सकते हो।</p>	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Besan	100 g	200 g	300 g	Sugar	100 g	200 g	300 g	Ghee	1/2 cup	1 cup	1 cup	Water	100 ml	200 ml	250 ml	Cardamom powder	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Besan	100 g	200 g	300 g																								
Sugar	100 g	200 g	300 g																								
Ghee	1/2 cup	1 cup	1 cup																								
Water	100 ml	200 ml	250 ml																								
Cardamom powder	1 tsp	1 tsp	1½ tsp																								
SC6	Nariyal Ki Burfi	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe bowl</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grated coconut</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Milkmaid</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Milk powder</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Elaichi powder</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>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</p> <p>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 मिल्कमैड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और चिकनी थाली में इस मिश्रण को फैला दें और जमने के लिए 1 घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें।</p>	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Grated coconut	100 g	200 g	300 g	Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup	Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Grated coconut	100 g	200 g	300 g																								
Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup																								
Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																								
Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp																								
Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp																								

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions							
SC7	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg			
				Paneer (grated)	200 g	200 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.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।		
				2. Select category & weight and press start.				2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।		
				3. When beeps, stir well & press start.				3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं।		
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.				4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मस्लिन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें।						
SC8	Shahi Rabdi	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg					
				Milk	1 cup					
				Grated paneer	1 cup					
				Condensed milk	½ cup					
				Deshi ghee	1 tbsp					
				Elaichi powder	¼ tsp					
				Saffron	A few strands					
				Rose essence	A few drops					
				Chopped pistachios	1 tbsp					
				Chopped almonds (skin removed)	2 tbsp					
Method : 1. Dissolve strands of saffron in 2 tbsp lukewarm milk.				विधि : 1. केशर के रेशों को 2 चमचे गुनगुने दूध में घोल लें।						
2. In a MWS bowl, put all the ingredients of rabdi except chopped pistachios. Mix well.				2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए पिस्ते के अतिरिक्त रबड़ी की सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें।						
3. Keep the bowl in Microwave. Select category & press start.				3. फिर इस बाउल को माइक्रोवेव में रखकर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।						
4. Serve chilled garnished with chopped pistachios.				4. कटे हुए पिस्ते से सजाकर ठंडा करके परोसें।						

Rice Delight

राइस डिलाइट

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

Rice Delight

राइस डिलाइट

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

Rice Delight

राइस डिलाइट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
rd5	Veg Pulao	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml	650 ml	750 ml
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, red chilli powder	As per taste				
				Mix veg - Gobhi, matar, gajar, french beans etc.	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes.	विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, लाल मिर्ची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।				

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
				<p>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.</p>	

Tandoor Se

तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS2	Murg Tandoori	1 kg	Rotisserie	Whole Chicken	1 Kg
				For Marinade	
				Hung Curd	1 Cup
				Garlic Paste	3 Tbsp
				Ginger Paste	1 Tbsp
				Salt	As per taste
				Tandoori Masala	3 Tsp
				Cumin Powder	As per taste
				Tandoori Color	A pinch
				Red Chilli Powder	As per taste
<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mix all the ingredient of marinade in a bowl Wash the Chicken properly & make cuts on the chicken all over. Marinate the Chicken properly coating all the places. keep marinated for 3-4 hours in refrigerator. Keep tissue papers on glass tray. Assemble the rotisserie & insert the Chicken & tie up with thread. Install the rotisserie in the microwave, select category & press start. Serve with grilled onion slices, lemon wedges & onion chutney. 				<p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> एक बाउल में मैरीनेड मसाले की सभी सामग्रियों को मिला लें। चिकन को अच्छी तरह धोकर उस पर कट्स बना लें। पूरे चिकन पर अच्छी तरह से पर्त चढ़ाकर उसे मैरीनेट कर लें और उसे 3-4 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। ग्लास ट्रे के ऊपर टिशू पेपर रखें। रोटेसरी को जोड़ें और चिकन को उसमें डालकर धागे से बाँध दें। रोटेसरी को माइक्रोवेव में लगाएं, वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। मुनी हुई प्याज की स्लाइस, नींबू के टुकड़ों और प्याज की चटनी के साथ परोसें। 	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
tS3	Tandoori Subzi	0.2 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Mix veg - Bhindi, cauliflower, brinjals, mushrooms, potato, paneer cubes	200 g
				Onion paste	2 tbsp
				Ginger garlic paste	1 tsp
				Tomato puree	¼ cup
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala, haldi	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Hara dhania	For garnishing
				<p>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.</p>	
				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक-लहसुन की पेस्ट लें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को चिकने तवे पर 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।</p>	
tS4	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
				<p>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.</p>	
				<p>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।</p>	

Tandoor Se

तन्दूर से

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions		
tS5	Shaami Kabab	0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	For	0.3 kg
				Minced mutton	300 g
				Soaked bengal gram	50 g
				Roasted cumin seeds	As per taste
				Salt, red chilli powder, chaat masala, coriander powder	As per taste
				Chopped onion	2 Nos.
				Chopped coriander leaves	A few springs
			<p>Method : 1. In a MWS bowl add minced mutton. Select category and weight & press start.</p> <p>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.</p> <p>3. Place the kababs on greased multicook tawa and high rack. Press start.</p> <p>4. Turn over the kababs and again press start.</p> <p>Note: For binding roll the kababs in maida.</p>	<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटा हुआ मटन डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. पके हुआ मटन, बंगाली घना, 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।</p> <p>3. फिर इन कबाबों को चिकने मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>4. कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं।</p> <p>नोट : बॉधने के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।</p>	
tS6	Mutton Tikka	0.4 kg	Microwave safe bowl & Rotisserie	For	0.4 kg
				Mutton boneless pieces	400 kg
				For marinade	
				Hung curd	4 tbsp
				Ginger Garlic Paste	2 tsp
				Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per taste
				Oil	2 tbsp
				Lemon juice	2 tsp
				Eatable Red Colour	1 pinch
			<p>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.</p> <p>2. In a MWS bowl take this mixture, Select category & press start.</p> <p>3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on rotisserie. Pour some oil & press start. Serve with nan or roti</p>	<p>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।</p> <p>2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें। थोड़ा सा तेल डालें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।</p>	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
tS7	Chicken Lollipops	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Chicken keema	100 g	200 g	300 g
				Boiled potato	1 no.	2 nos.	3 nos.
				Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt	As per taste		
				Bread crumbs	For coating the lollipops		
				<p>Method : 1. Mix the chicken keema with boiled potatoes, ginger garlic paste, red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt. 2. Coat the lollipops with breadcrumbs. 3. Arrange the lollipops on greased tawa. Place the tawa on high rack. Select category & weight and press start. 4. When beeps, turn the lollipops & press start. Serve with chutney or sauce.</p>			

NUTRI CARE

न्यूट्री केअर

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

Steam Cook

स्टीम कुक

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

* Provided with Start Up Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

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

* Provided with Start Up Kit.

Steam Cook

स्टीम कुक

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

* Provided with Start Up Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP1	Kala Chana	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Soaked Kala Chana (overnight)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp	4 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
				Salt, Chat Masala, Red Chilli, Powder, Hara Dhania	As per your taste				
				<p>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.</p>				<p>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।</p>	
HP2	Karela Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	Chopped Karela	0.3 kg				
				Oil	2 tbsp				
				Chopped Onion	1 cup				
				Water	As required				
				Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tempering				
				Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste				
				Grated Coconut & Hara Dhania	For garnishing				
				<p>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.</p> <p>Note : Before cooking, scrap & rub the karela with salt & keep aside for 2-3 hours.</p>				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हिंग, हल्दी तथा कटी हुई प्याज डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया-जीरा पाउडर डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर सब्जी को मल्टीकुक तवे पर विस्थापित कर दें। अच्छी तरह हिलाएं। हाई रैक के ऊपर रख कर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>नोट : पकाने से पहले, करेलों को खुरचकर नमक के साथ रगड़ें और 2-3 घंटे के लिए अलग रख दें।</p>	

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions						
HP3	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
				Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Water	½ cup	½ cup	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper & sugar	As per taste				
				Garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp	5 tsp
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				Method :				विधि :	
1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ¼ hour.				1. बोनलेस चिकन, सोया सॉस, नमक, मिर्च, लहसन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें।					
2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select category & weight & press start.				2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ भीगा हुआ मक्का का आटा डालकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.				3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।					
HP4	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder	To marinate as per your taste				
				Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required				
				Method :				विधि :	
1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1kg/ 0.2kg/ 0.3kg/0.4kg/ 0.5kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour.				1. पमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1kg/ 0.2kg/0.3kg/0.4kg/ 0.5kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।					
2. In Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select category & weight and press start.				2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।					
3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start.				3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।					
4. Give standing time for 5 minutes.				4. 5 मिनट तक रखा रहने दें।					

Health Plus

हैथ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
HP5	Soya Idli	4, 8 No.	Microwave safe Idli Steamer*	Rice	100 g
				Urad	4 tbsp
				Soyabean granules	4 tbsp
				Water	As required
				Salt	As per taste
				<p>Method : 1. Wash & soak rice, urad dal & soyabeans granules for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency. 3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the steamer. Keep the idli stand & cover. Select category & number and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes.</p> <p>Note : After preparing the batter, you can use it for making 4 or 8 idlies as per requirement.</p>	

* Provided with Start Up Kit.

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
HP6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g				
				Potato	50 g	100 g	150 g				
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Jeera	As per taste						
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup				
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhania powder	As per taste						
				Water	1½ cup	2 cup	2½ cup				
				Chopped coriander leaves	For garnishing						
				Method :				विधि :			
				1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select category and weight and press start. Mix well.				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।			
				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.				2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढककर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।			
				3. 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.				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 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg				
				Brinjal (cut into pieces)	100 g	200 g	300 g	400 g				
				Curd	100 g	200 g	300 g	400 g				
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Curry leaves	A few sprigs							
				Mustard & cumin seeds	1 tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp				
				Salt	As per taste							
				Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp				
				Method :				विधि :				
				<ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select category & weight & press start. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start. 				<ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पाा और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 				
HP8	Bathua Raita	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg				
				Chopped bathua	25 g	50 g	75 g	100 g				
				Water	50 ml	75 ml	100 ml	125 ml				
				Beaten curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp				
				Salt, roasted cumin seed powder	As per taste							
				Method :				विधि :				
				<ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select category & weight & press start. When beeps, remove. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder. Mix well & refrigerate it for some time & serve. 				<ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक बाउल में पानी, फेंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और मुना हुआ जीरा पाउडर डालें। 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 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 बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
So2	Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.3 kg
				Mushroom	120 g
				Potato	1 No.
				Cabbage	50 g
				Onion	1 small
				Water	300 ml (1½ cup)
				Salt, Black Pepper	As per your taste
				Oil	1 tsp
				Grated cheese	As per requirement
				Method : 1. In MWS glass bowl add potato in small pieces, chopped cabbage, onion & mushrooms with water. Select category & press start. 2. When beeps, remove the bowl. Allow to cool & separate the mushrooms & grind the remaining stock & strain it. 3. In a MWS glass bowl, add oil, mushrooms, salt & pepper. Mix & press start. When beeps, add the stock & press start. Garnish with grated cheese & serve.	विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी, प्याज और मशरूम पानी के साथ डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें। ठंडा होने पर मशरूम को अलग कर लें। बचे हुए स्टॉक को पीसकर निचोड़ लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, मशरूम, नमक और मिर्च डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्टॉक डालें और स्टार्ट दबाएं। कसे हुए चीज से सजाकर परोसें।

Soup

सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So3	Wonton Soup	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg
				Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	200 g (Total)
				Ginger paste	2 tsp
				Garlic paste	2 tsp
				Spinach in pieces	10 leaves
				Oil	1 tsp
				Salt, pepper powder	As per taste
				Water	600 ml (3 cup)
				Ready wonton	6-7 pieces
				<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions				
So4	Chicken Shorba	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg		
				Boneless chicken	300 g		
				Oil	½ tbsp		
				Chopped garlic	2 tsp		
				Salt & pepper powder	As per taste		
				Maida	3 tbsp		
				Water	600 ml (3 cups)		
				Fresh cream	For garnishing		
							<p>Method : 1. In a MWS bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select category and press start.</p> <p>2. When beeps, remove & strain stock. In another MWS glass bowl add oil, cumin seeds and maida and press start.</p> <p>3. When beeps, add the chicken stock, salt, pepper and press start. Garnish with fresh cream and serve hot.</p>
							<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चिकन के टुकड़े, कटा हुआ लहसुन और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर स्टॉक को निचोड़ लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और मैदा डालकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>3. बीप सुनाई देने पर चिकन स्टॉक, नमक, मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। ताजा क्रीम से सजाएं और गरम-गरम परोसें।</p>
So5	Tamatar Shorba	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg		
				Chopped tomato	300 g		
				Oil	1 tbsp		
				Ginger garlic paste	2 tbsp		
				Jeera, bay leaf, salt, garam masala, sugar	As per taste		
				Water	600 ml (3 cups)		
				Coriander leaves	For garnishing		
							<p>Method : 1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with water, select category and press start.</p> <p>2. When beeps, grind and strain the whole stock.</p> <p>3. In another MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, jeera, bay leaf and press start. Mix well.</p> <p>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.</p>
							<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार-चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को निचोड़ लें।</p> <p>3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, बेल लीफ डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।</p> <p>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 परोसें।</p>

Soup

सूप

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions		
So6	Corn Basil & Fusilli Soup	0.6 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.6 kg
				Cream style corns	100 g
				Basil	10 leaves
				Fusilli	10 leaves
				Tomato puree	2 tbsp
				Chopped onion	½ cup
				Chopped garlic	1 tbsp
				Olive oil	1 tbsp
				Water	600 ml (3 cups)
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, chopped onion, garlic. Select menu & press start. 2. When beeps, mix well & add water, cream style corns, basil leaves, fusilli leaves, tomato puree. Press start. 3. Garnish with grated cheese & basil leaves.	
So7	Rasam	0.6 kg	Microwave safe bowl	For	0.6 kg
				Tomato	300 g
				Tamarind pulp	50 g
				Salt & Jaggery	As per taste
				Green chillies	2 nos.
				Coriander & curry leaves	For garnishing
				Chopped garlic	2-3 flakes
				Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste
				Water	600 ml (3 cup)
				Oil	1 tbsp
Method : 1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select category & press start. 2. When beeps, remove & cool. Grind & strain it. 3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start. 4. When beeps, strain it again & add more water (if required), tamarind pulp. Press start. 5. Garnish with coriander & curry leaves & serve.			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर निचोड़ लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, धनिया, जीरा, दालचीनी, हींग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और जैगरी 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						
Co1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & Microwave safe flat glass dish & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Penne pasta	100 g	200 g	300 g			
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup			
				Chopped garlic	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Chopped palak leaves	50 g	75 g	100 g			
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml			
				Cream	¼ cup	1 cup	1½ cup			
				Grated cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp			
				Nutmeg powder, oregano, salt & pepper		As per taste				
Method : 1. In a MWS safe bowl take pasta, add water (sufficient to boil the pasta) & few drops of oil. Select category and weight and press start. 2. When beeps, drain water from the pasta, wash & separate under running water. In a MWS flat glass dish add butter, onion, garlic and palak. Mix well and press start. 3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt, pepper, boiled pasta. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the dish on high rack and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में परता लेकर उसमें पानी (जो पारता उबालने के लिए काफी हो) और कुछ बूँदें तेल की डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पारता से पानी निकाल दें, घोंपें और बहते हुए पानी से अलग कर दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, जायफल पाउडर, ऑरगेनो, नमक, मिर्च, उबला हुआ पारता डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।						
Co2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack	For		0.2 kg				
				Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.)		200 g				
				Maida		2 tbsp				
				Butter		2 tsp				
				Milk		½ cup				
				Water		¼ cup				
				Grated cheese		5 tbsp				
				Salt, sugar, pepper		As per taste				
				Method : 1. In a MWS flat glass dish take butter, vegetables & maida, mix well & cover. 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 चीज फैलाएं, डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।		

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions				
Co3	Baked Mushroom	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mushrooms	50 g	100 g	150 g
				White sauce	50 g	100 g	150 g
				Cheese (grated), salt, pepper	As per taste		
			<p>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.</p>				
			<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास प्लेट डिश में चीज के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं। 1. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर हाई रैक के ऊपर रखें। मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।</p>				
Co4	Lasaneyya	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		
			<p>Method : 1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select category and press start. 2. When beeps, in same dish arrange lasagne sheets in the bottom. Then spread vegetable mixture on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Press start. 3. When beeps, spread the grated cheese & keep the glass dish on high rack and press start.</p>				
			<p>विधि : 1. लासाने और चीज को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिला लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर उसी डिश में लासाने शीट्स को नीचे व्यवस्थित कर दें। फिर उसके ऊपर सब्जियों के मिश्रण को फैलाएं और शीट्स तथा सब्जी मिश्रण की परत बनाएं। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ चीज फैलाकर ग्लास डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</p>				

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Co5	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Macaroni	100 g	200 g	300 g
				Water	400 ml	800 ml	1200 ml
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Spring onion chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Garlic chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Mushroom chopped	3 nos.	4 nos.	5 nos.
				Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Chilli sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Salt, sugar, pepper & oregano	As per taste		
				<p>Method : 1. In MWS bowl take Macaroni with water. Select category & weight & press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. When beeps, drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well and press start.</p>			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Co6	Thai Chicken	0.5 kg.	Microwave safe bowl	Boneless chicken	500 gm
				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
<p>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.</p> <p>2. when beeps, remove. Add red chilli paste, crushed peanuts, sauce of milk, maida, butter, mix well press start.</p>				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन, चीनी, सोया सॉस, लाल करी पेस्ट, ब्रोकली, चिकन के टुकड़े डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>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।</p>	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																					
SA1	Rice Salad	0.2 Kg	Microwave Safe bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Basmati Rice</td> <td>0.2 Kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Apples (diced)</td> <td>400 ml</td> </tr> <tr> <td>Green peas</td> <td>1 no.</td> </tr> <tr> <td>cauliflower florets</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice, salt, pepper</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Lettuce leaves</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>shredded Cabbage leaves Coriander leaves</td> <td>2-3 leaves</td> </tr> <tr> <td></td> <td>For garnishing</td> </tr> </tbody> </table>	For		Basmati Rice	0.2 Kg	Water	200 g	Apples (diced)	400 ml	Green peas	1 no.	cauliflower florets	½ cup	Lemon Juice, salt, pepper	1 cup	Lettuce leaves	As per taste	shredded Cabbage leaves Coriander leaves	2-3 leaves		For garnishing	
For																									
Basmati Rice	0.2 Kg																								
Water	200 g																								
Apples (diced)	400 ml																								
Green peas	1 no.																								
cauliflower florets	½ cup																								
Lemon Juice, salt, pepper	1 cup																								
Lettuce leaves	As per taste																								
shredded Cabbage leaves Coriander leaves	2-3 leaves																								
	For garnishing																								
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add rice & water. Select category & press start. 2. When beeps, remove & in another MWS bowl add peas, cauliflower florets & ½ cup water. Cover. Press start. 3. In cooled rice add apple, green peas, cauliflower florets, salt & pepper. 4. Now add lemon juice & toss well & transfer to serving dish lined with lettuce leaves. Garnish with shredded cabbage & coriander leaves. 	<p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चावल और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में मटर, फूलगोभी के फूल और ½ कप पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. ठंडे किये हुए चावलों में सेब, हरी मटर, फूलगोभी के फूल, नमक और काली मिर्च डालें। 4. अब इसमें नींबू रस डालकर अच्छी तरह उछालें और परोसने वाली डिश जिसमें सलाद की पत्तियां लगी हों, में विस्थापित कर दें। कसे हुए बन्दगोभी के पत्तों और धनिये की पत्तियों से सजाएं। 																				

Salads

सलाद

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SA2	Spring Basket Salad	0.1-0.3 Kg	Microwave safe idli steamer*	For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
				Red cabbage leaves	20 g	40 g	60 g
				Baby corns	30 g	60 g	90 g
				Sprouts	20 g	40 g	50 g
				Black/green grapes	30 g	40 g	50 g
				Macroni (Boiled)	20 g	40 g	50 g
				For Dressing			
				Olive Oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Vinegar/lemon juice	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Oregano	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
				Finely Chopped Onions	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
				Sugar	½ tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In a MWS idli steamer add ½ cup water, keep the cabbage leaves on the steam plate, cover. Keep in microwave. Select category & weight and press start. 2. When beeps, remove from microwave. Allow to cool. 3. In a bottle or container with lid put all the ingredients of dressing & shake for 1-2 minutes till all ingredients blend well. 4. In a bowl add baby corns, grapes cut into halves, sprouts, boiled macroni & pour dressing once it. Mix well & fill the steamed cabbage leaves with it. 5. Serve the Salad basket chilled.			

* Provided with the Start Up Kit

Salads

सलाद

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

24 HOURS

24 आवर्स

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

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

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
bF3	Daliya 0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Daliya</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Sugar or gud</td> <td>75 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Ghee (melted)</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</td> </tr> <tr> <td>Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>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।</p>	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		
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																														
bF4	Besan Cheela 1 no.	Multicook tawa & High rack	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">For Batter</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Besan</td> <td>1 cup (130 g)</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>125 ml</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli, garam masala, haldi</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>½ tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method : 1. In a bowl take besan, salt, red chilli powder, garam masala, haldi, chopped coriander & green chillies. Mix and gradually add water in small amount to make a batter for cheela without any lumps. 2. Grease the tawa with 2-3 drops of oil. Keep on high rack. Select category & press start. 3. When beeps, pour ½ cup (approx. 100 ml) batter on tawa & spread evenly making a circle. Keep on rack & press start. 4. When beeps, add ½ tsp oil on cheela, spread oil evenly & turn and press start. 5. Serve cheela hot with tomato ketchup or mint chutney.</p> <p>विधि : 1. बाउल में बेसन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, हल्दी, कटा हुआ धनिया और हरी मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और धीरे-धीरे थोड़ी मात्रा में पानी डालकर चीले के लिए गाँठरहित लुन्दी बना लें। 2. 2-3 बूँद तेल के साथ तवे को घिकना कर लें। हाई रैक के ऊपर रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर आधा कप (लगभग 100मिली) लुन्दी तवे पर डालें और गोलाई में समान रूप से फैलाएं। रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर एक चौथाई चम्मच तेल चीले पर डालें और समान रूप से फैलाकर पलटें और स्टार्ट दबाएं। 5. गरम गरम चीला टॉमेटो केचप या पुदीने की घटनी के साथ परोसें।</p>	For Batter		Besan	1 cup (130 g)	Water	125 ml	Chopped green chillies	2 nos.	Chopped coriander leaves	2 tbsp	Salt, red chilli, garam masala, haldi	As per taste	Oil	½ tsp														
For Batter																															
Besan	1 cup (130 g)																														
Water	125 ml																														
Chopped green chillies	2 nos.																														
Chopped coriander leaves	2 tbsp																														
Salt, red chilli, garam masala, haldi	As per taste																														
Oil	½ tsp																														

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF5	Sabudana Kichdi	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		
				<p>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.</p>			
bF6	Veg Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	100 g (2 slices)	200 g (4 slices)	300 g (6 slices)
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Sauce / spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped vegetables (onion, tomato, capsicum)	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Grated cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
<p>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.</p>				<p>विधि : 1. ब्रैड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की परत बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। फिर दूसरी ब्रैड स्लाइस से ढक दें। 2. अब इस तैयार सैंडविच को हाई रैक के ऊपर रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को फ्लट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।</p>			

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
bF7	Ven Pongal	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Rice (soaked for 1 hour)	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
				Moong dal (soaked for 2 hours)	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml
				Ghee	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
				Cashewnuts, pepper, jeera & salt	As per taste				
				<p>Method : 1. In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt & few drops of ghee. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir well & add more water (if required). Press start. 3. When beeps, stir well & remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, jeera & pepper. Press start. 4. When beeps, pour over cooked pongal.</p>				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, मूंग दाल, पानी, नमक और कुछ बूंदें घी की डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और यदि आवश्यक हो तो कुछ और पानी डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर बाहर निकाल लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाल में घी, काजू, जीरा और मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर पके हुए पोंगल के ऊपर डालें।</p>	

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 :				विधि :			
				<ol style="list-style-type: none"> 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. 				<ol style="list-style-type: none"> 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 धनिया के पत्तियों से सजाएं। 4. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हाई रैक के ऊपर व्यवस्थित करके स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें। 			

Snacks

स्नैक्स

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	
				<p>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.</p> <p>Note : Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering.</p>			
				<p>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 प्लैट ग्लास डिश में डालें। स्टीमर में ½ कप डालें, प्लैट 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 ढोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें।</p> <p>नोट : तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीन डालकर घोल लें।</p>			

* Provided with Start Up Kit.

Menu		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		
<p>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.</p>				<p>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।</p>			
Sn4	Murmura	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg		
				Murmura	100 g		
				Roasted peanuts	As required		
				Oil	1 tbsps		
				Jeera	1 tsp		
				Salt, chaat masala	As per taste		
				Haldi	¼ tsp		
<p>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.</p>				<p>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।</p>			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions								
Sn5	Chana Chaat	0.1 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg				
				Kala chana (soaked overnight)	100 g	200 g	300 g	400 g				
				Water	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml				
				Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp				
				Jeera, hing	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp				
				Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	1 cup				
				Boiled potato	1 no.	2 nos.	3 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 & press start. 2. When beeps, remove & drain water from the chanas. In a MWS bowl add oil, jeera, hing & chopped onions and press start. 3. Add boiled chanas, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice, imli chatni, chopped onion, boiled potato. Mix well & serve.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने और पानी डालकर ढक दें। वर्म एच वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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. उबले हुए चने, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस, इमली घटनी, कटी हुई प्याज, उबले हुए आलू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और परोसें।				
				Sn6	Papdi*	12 Nos.	Multicook tawa & Low rack	Wheat flour (Atta)	¼ cup			
Cumin seeds	½ tsp											
Salt	¼ tsp											
Oil	1 tsp											
Water	As required											
Method : 1. Combine all the ingredients in a bowl. Make a soft dough adding required amount of water. 2. Select category & press start. 3. Take small amount of dough (equal proportion for all papdis) & roll out papdis prick with a fork & keep on multicook tawa. Keep the tawa on low rack & press start. 4. Give a standing time of 5 minutes. Remove & store in an air tight container.								विधि : 1. एक बाउल में सभी सामग्रियों को मिला लें। पानी की आवश्यक मात्रा डालकर उससे एक मुलायम लौदा बना लें। 2. वर्म चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. लौदे की थोड़ी मात्रा (सभी पापड़ी के लिए समान अनुपात) लेकर पापड़ी बेलें और कॉटे से छिद्र करके मल्टीकुक तवे के ऊपर रखें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. 5 मिनट तक रखा रहने दें। बाहर निकालकर वायु अवरूद्ध बर्तन में रख दें।				

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

Menu		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				
				<p>Method : 1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover. 2. Select category & press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. When beeps, stir well & press start. 5. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips. 6. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve.</p>				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5. तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लेब पर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें। 6. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।</p>			
Sn8	Batata Vada	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Boiled potatoes	100 g	200 g	300 g				
				Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp				
				Chopped green chillies	2 nos.	2 nos.	3 nos.				
				Chopped onion	1 no.	1½ no.	2 nos.				
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala		As per taste					
				Roasted jeera	1 tsp	1½ tsp	2 bsp				
				<p>Method : 1. Mix all the ingredients together. Make big vadas of the mixture. 2. Grease the multicook tawa with some oil. Arrange the vada on the tawa. Keep the tawa on rack. 3. Select category & weight and press start. 4. When beeps, turn over the vadas & press start.</p>				<p>विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर इस मिश्रण से बड़े-बड़े वडा बना लें। 2. तवे को कुछ तेल लगाकर चिकना कर लें। तवे के ऊपर वडों को व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक पर रख दें। 3. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर वडों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।</p>			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

CATEGORY		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Eggs	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Chopped onion, tomato, coriander leaves	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper	As per taste		
<p>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.</p>				<p>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।</p>			
CF2	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Sweet corn	100 g	200 g	300 g
				Mix fruits (Pomegranate, cucumber, apple)	½ cup	1 cup	2 cup
				Salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice	As per taste		
				<p>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.</p>			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
CF3	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 tbsps	1½ tbsps	2 tbsps	
				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।	
CF4	Pizza*	0.3 kg	Low rack & High rack	Pizza base	1 Big Pizza base			
				Topping	3 tbsps			
				Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup			
				Grated Cheese	1/2 cup			
				Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per your taste			
				Method : 1. Select category & press start to preheat. 2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese. 3. When beeps, place the pizza on low rack & press start. 4. When beeps, transfer the pizza on high rack & press start.			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 फेंकाएं। 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 (Pre-h). / प्री-हीट मोड (Pre-h) के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

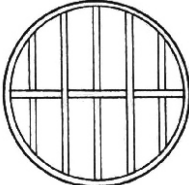
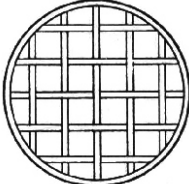
Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF5	Garlic Bread*	0.3 kg	Low Rack	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	
			<p>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.</p> <p>Note : Use French bread to make garlic bread.</p>	<p>विधि : 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरिगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रेड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगा दें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसिज को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</p> <p>नोट : गार्लिक ब्रेड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रेड का इस्तेमाल करें।</p>	
CF6	Choco Bar	0.2 kg	Microwave safe bowl & Microwave safe flat glass dish	Chocolate chips	½ cp
				Oats (crushed)	1 cup
			Honey	3 tbsp	
			Brown sugar	4 tbsp	
			Butter (softened)	8 tbsp	
			Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut)	As required	
			<p>Method : 1. In a microwave safe glass bowl put oats, half amount of butter (4 tbsp), honey and brown sugar. mix well. Select category and press start. 2. Grease a microwave flat glass dish with butter and line the dish with butter paper. Again grease it with butter paper. 3. When beeps, remove and pour the oats mixture into greased flat glass dish and press firmly with spoon. 4. In MWS glass bowl add rest of the butter, chocolate chips. Mix & press start. 5. When beeps, pour this mixture on oats & sprinkle chopped nuts 6. Cut into rectangle bars when set & serve chilled.</p>	<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में जई, मक्खन की आधी मात्रा, शहद और शक्कर लेकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और डिश पर बटर पेपर लगा दें। इस पर दुबारा से मक्खन लगा दें। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और जई मिश्रण को चिकनी की गई फ्लैट ग्लास डिश में डालें और मजबूती से चम्मच द्वारा दबाएं। 4. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बचा हुआ मक्खन, चॉकलेट थिप्स डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को जई के ऊपर डालें और कटी हुई गिरी छिड़कें। 6. सैट हो जाने पर चौकोर बार के आकार में काटें और तंडा करके परोसें।</p>	

* 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	Apple Pie	0.6 kg	Metal cake tin* & Low rack	For	0.6 kg
				Apple Filling	
				Apples (peeled, cleaned & sliced thinly)	4 large sized
				White sugar	¼ cup
				Brown sugar	¼ cup
				Lemon juice	1 tsp
				Cinnamon powder	1 tsp
				nutmeg powder	¼ tsp
				Salt	¼ tsp
				Softened butter	2 tbsp
				Cornflour	2 tbsp
				Short Crust Pastry	
				Maida	2½ cup (300 g)
				Salt	½ tsp
				Sugar (granulated)	2 tsbp
				Unsalted butter (chilled & cut into 1 inch pieces)	1 cup (225 g)
				Ice water	¼ - ½ cup (60-120 ml)
 <p style="text-align: center;">Fig -1</p>  <p style="text-align: center;">Fig -2</p>				Method :	
				<ol style="list-style-type: none"> Put maida, salt, sugar in a food processor/mixer. Grind it well. Take it in a bowl. Add chilled cubes of butter. Rub with hand to make bread crumb texture or till soft & well granulated. Add ¼ cup ice water to make a soft dough when pinched. Roll out the dough into 2 equal parts. Make disc shapes. Cover with plastic wrap & keep refrigerated at least for 3 minutes. When chilled, roll out one disc into big shape & place in a greased cake tin, covering it from the edges. Again keep in refrigerator. Take all the ingredients of apple filling in a mixer. Grind it to make a puree without any water. Pour this mixture in the cake tin. Roll out the second chilled disc & cut out long strips of ½ inch width. Cover the pie dish with these strips, arranging crossways as shown in figure 1 & figure 2. Seal the edges & wet them with water. Cover the edges with foil paper to avoid over burning. Select the category & press start. When beeps, place the cake tin on low rack & press start. When beeps, give a standing time of 5-10 minutes. Cool & serve in pieces. 	<p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> मैदा, नमक और चीनी को फूड प्रोसेसर/मिक्सचर में रखें। अच्छी तरह पीसें। इसे बाउल में लेकर मक्खन की ठंडी क्यूब्स डालें। हाथों से रगड़कर मुलायम और दानेदार बना लें। मुलायम लीदा बनाने के लिए ¼ कप बर्फ का पानी डालें। इस लीदे को दो बराबर भागों में बेलकर डिस्क के आकार में बना लें। प्लास्टिक रैपर से ढककर 3 मिनट के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। ठंडा होने पर डिस्क को बड़े आकार में बेल लें और चिकने किये गये केक टिन में रख दें। किनारों की तरफ से ढककर दुबारा रेफ्रिजरेटर में रख दें। एप्पिल फिलिंग की सभी सामग्रियों को मिक्सचर में लेकर बिना पानी डाले पीसकर प्यूरी बना लें। इस मिश्रण को केक टिन में डालें। दूसरी ठंडी की गई डिस्क को बेलें और ½ इंच चौड़ी लम्बी पट्टियों में काट लें। पाई डिश को क्रॉस करती हुई इन पट्टियों से ढक दें (जैसा कि चित्र 1 और चित्र 2 में दर्शाया गया है)। किनारों को अवरुद्ध करके पानी से गीला कर दें। किनारों को फॉइल पेपर से ढक दें जिससे अधिक न जलने पाये। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रख दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 5-10 मिनट तक रखा रहने दें। ठंडा करें और टुकड़ों में परोसें।

* Not provided with Start Up Kit

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																
bt1	Brownie*	0.3 kg	Low rack & metal cake tin																
			<table border="1"> <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> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। मिल्कमैड 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।</p> <p>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।</p>	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
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																		
bt2	Muffins*	0.3 kg	Low rack & metal muffin tray																
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>Almonds, Walnuts</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1 No.</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Almond essence</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> </table> <p>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.</p> <p>2. Select category & press start. When beeps, put the tray on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.</p> <p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। बूरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फीट 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।</p> <p>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।</p>	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
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																		

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt3	Patties*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack	For	0.2 kg
				Maida	200 g
				Salt	1/2 tsp
				Cold fat (Butter or margarine)	100 g
				Cold water	For making dough
				Dry mix vegetables for stuffing	As required
				Method :	<ol style="list-style-type: none"> 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 & rub it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover & cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat & chill it for 30 minutes. 5. Roll out the dough 1/4" thick & put the stuffing. Fold it back. Prepare all the patties in same way. 6. Select category & press start. When beeps, arrange the patties on tawa. Keep the tawa on low rack & press start.
				विधि :	<ol style="list-style-type: none"> 1. आटे को नमक के साथ छान लें। चर्बी को तीन बराबर भागों में विभाजित कर लें। एक भाग को आटे के साथ इतना रगड़ें कि ब्रेड क्रम्ब के टैक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए लौदा बना लें। 2. फिर उस लौदे को मार्बल के फर्श के ऊपर ½ cm की मोटाई में आयताकार के आकार में बेलें। चर्बी के दूसरे भाग को लेकर छोटे-छोटे टुकड़ों में काटें, बेले गये लौदे के दो तिहाई भाग के ऊपर रखें। बचे हुए एक तिहाई भाग को छोड़ दें। 3. पेस्ट्री लौदे के तिहाई भाग की नीचे वाली सतह को ऊपर की तरफ लाएं और खुले फ्लैप से लिफाफे के समान मोड़ें (चित्र 2)। लिफाफे को बन्द करने के लिए फिर मुड़े हुए भाग को ऊपर की ओर लाएं। को दुबारा ऊपर की ओर लाएं। 4. पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े-थोड़े अन्तर पर दबाएं। ढक्कर 5-10 मिनट तक फ्रिज में ठंडा करें। दूसरे चरण को फूँट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें। 5. लौदे को 1/4" की मोटाई में बेलें और भरावन को रखें और पीछे की तरफ मोड़ें। सभी पेटेज को इसी प्रकार तैयार करें। 6. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर पेटेज को तवे के ऊपर व्यवस्थित करें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।
				Fig. 1	Fig. 2
				Fig. 3	Fig. 4

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt4	Walnut* Cake	0.25 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack	For	0.25 kg
				Maida	110 g
				Baking powder	¼ tsp
				Walnuts	½ cup
				Curd	70 ml
				Powdered sugar	100 g
				Egg	1 no.
				Vanilla essence	¼ tsp
<p>Method : 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & add walnuts to it. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. Add milk to adjust the consistency. 4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter. 5. Select category & press start. 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.</p>				<p>विधि : 1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फेंट लें। 2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें वॉलनट मिला लें। 3. अब मैदा मिश्रण को फंटी हुई दही में डालें और उसमें फंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फेंट दें। तारतम्यता व्यवस्थित करने के लिए दूध डालें। 4. मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।</p>	

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

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt5	Swiss* Roll	0.2 kg	Multicook tawa & Low Rack	For	0.2 kg
				Maida	80 gm
				Condensed Milk (Milkmaid)	100 ml
				Butter	75 gm
				Soda bicarb	¼ tsp
				Vanilla essence	¼ tsp
				Mix fruit jam	2 tbsp
<p>Method : 1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well.</p> <p>2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray. Pour the batter.</p> <p>3. Select category & press start.</p> <p>4. When beeps, put the tawa on low rack & keep the low rack in microwave. Press start. Allow to cool it a bit (after 5 minutes). Spread the jam and cut into strips and roll each strip. (Do not bring the roll fully to cold state before spreading the jam)</p>				<p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। मिल्कमेड और मक्खन एक बाउल में लेकर फेंट लें। फिर मैदा मिश्रण और वनीला इत्र डालकर मिला लें।</p> <p>2. चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। ट्रे में बटर पेपर रखें। फिर मिश्रण को डालें।</p> <p>3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>4. बीप सुनाई देने पर तवे को लो रैक के ऊपर रखें और लो रैक को माइक्रोवेव के अन्दर रखकर स्टार्ट दबाएं। थोड़ा सा ठंडा होने दें (5 मिनट बाद)। जैम फैलाकर पट्टियों में काटें और प्रत्येक पट्टी को लपेट दें। (जैम फैलाने से पहले पट्टी को पूरा ठंडा न होने दें)</p>	

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

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																	
bt6	Carrot* Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>110 g</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated carrot</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>70 ml</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1 no.</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>¼ tsp</td> </tr> </table>	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	¼ tsp	Grated carrot	½ cup	Curd	70 ml	Powdered sugar	100 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	¼ tsp	
For	0.3 kg																				
Maida	110 g																				
Baking powder	¼ tsp																				
Grated carrot	½ cup																				
Curd	70 ml																				
Powdered sugar	100 g																				
Egg	1 no.																				
Vanilla essence	¼ tsp																				
<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. Sieve maida, baking powder & add grated carrot to it. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. Add the milk to adjust the consistency. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. Select category & press start. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. 				<p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें कसी हुई गाजर मिला लें। अब मैदा मिश्रण को फेंटी हुई दही में डालें और उसमें फेंट हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को एक साथ अच्छी तरह फेंट दें। तारतम्यता व्यवस्थित करने के लिए दूध डालें। मेटल केक टिन को घिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फेलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 																	

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

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt7	Chocolate* Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack	For	0.3 kg
				Maida	110 g
				Baking powder	¼ tsp
				Cocoa powder	50 g
				Curd	70 ml
				Powder sugar	100 g
				Egg	1 no.
				Vanilla essence	¼ tsp
				Oil	50 ml
				<p>Method : 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & cocoa powder together. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Add oil. Combine all, beat well. If required add milk to the batter to adjust the consistency. 4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. 5. Select category & press start. 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.</p>	

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

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt8	Lamington* Cake	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin® & Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Maida	100 g
				Powdered sugar	75 g
				Butter	75 g
				Eggs	1 No.
				Baking powder	1 tsp
				Vanilla essence	1 tsp
				For Lamington solution - Coco powder	2 tbsps
				Water	2 cups
				Desiccated coconut	As required
<p>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.</p>				<p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छान लें। एक बाउल में बूरा और मक्खन लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डे और इत्र डालकर फिर अच्छी तरह फेंट लें। इसमें मैदा को डालें। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध और पानी डालें। इस मिश्रण को थिकने केक टिन में डाल दें। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक के ऊपर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर इसे बाहर निकाल लें। 3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी और कोको पाउडर डालें और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर उंडा कर लें। चौकोर आकार के केक काटें और टुकड़ों को कोको के घोल में चारों तरफ से डुबाएं। फिर उनको नारियल के बुरादे में लपेटकर परोसें।</p>	

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

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

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

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

Baker's Basket

बेकर्स बास्केट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bt11	Chena* Poda	0.2 kg	Low rack & Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg
				Chena	200 g
				Sugar	100 g
				Suji	20 g
				<p>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.</p> <p>विधि : 1. छैना, चीनी और सूजी थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में विस्थापित कर दें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।</p>	
bt12	Masala* Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa	For	0.2 kg
				Maida	100 g
				Butter	50 g
				Sugar	50 g
				Baking powder	1 tsp
				Salt, chilli powder, coriander powder	As per taste
				<p>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.</p> <p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर एक साथ छानें। मक्खन और चीनी एक साथ मिला लें। 2. मक्खन और क्रिम 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।</p>	

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

JUST 4 U

जस्ट फॉर यू

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

Sea Food

सी फूड

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																	
SF1	Fish Cutlet	0.4 kg	Microwave safe bowl & High rack & Multicook tawa	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Fish fillet</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Boiled potato</td> <td>2 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Bread crumbs</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Garam masala powder</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves</td> <td>A few sprigs</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl take fish fillet add 1 cup water. Select category & press start. Mash the fish. 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. When beeps, turn them over. Press start. When beeps, remove and garnish with coriander leaves. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में फिश फिलेट लेकर 1 कप पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। फिर मछली को मसल लें। तेल को छोड़कर सभी सामग्री डाल दें और उबले हुए आलू तथा मसली हुई मछली के साथ मिला लें। कटलेट्स बनाकर उन्हें ब्रेड क्रम्ब्स में लपेट दें। उनको मल्टी कुक तवे पर रखें, हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर उनको पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं। 	For	0.4 kg	Fish fillet	400 g	Boiled potato	2 Nos.	Bread crumbs	1 cup	Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per taste	Garam masala powder	1 tsp	Coriander leaves	A few sprigs		
For	0.4 kg																			
Fish fillet	400 g																			
Boiled potato	2 Nos.																			
Bread crumbs	1 cup																			
Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt	As per taste																			
Garam masala powder	1 tsp																			
Coriander leaves	A few sprigs																			
SF2	Crab Curry	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Crab pieces</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Ginger garlic paste</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ no.</td> </tr> <tr> <td>Coconut milk</td> <td>2 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select category and press start. When beeps, remove, mix well add crab and 1 cup water and press start. When beeps, add coconut milk, salt, garam masala, dhania jeera powder, chilli powder, turmeric powder and press start. Mix well & serve hot with rice. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर अच्छी तरह मिलाएं। क्रैब और 1 कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर नारियल दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया जीरा पाउडर, मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और चावल के साथ गरम-गरम परोसें। 	For	0.3 kg	Crab pieces	250 g	Ginger garlic paste	2 tbsp	Water	1 cup	Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	As per taste	Oil	2 tbsp	Chopped onion	½ no.	Coconut milk	2 tbsp
For	0.3 kg																			
Crab pieces	250 g																			
Ginger garlic paste	2 tbsp																			
Water	1 cup																			
Salt, dhania-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric	As per taste																			
Oil	2 tbsp																			
Chopped onion	½ no.																			
Coconut milk	2 tbsp																			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF3	Fish Pulusu	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Koramatta fish pieces	300 g
				Oil	1½ tbsp
				Ginger garlic paste	2 tbsp
				Methi seeds	1 tsp
				Chopped onion	1 no.
				Fish masala	1 tbsp
				Tamarind pulp	50 g
				Red chilli powder, dhaniya powder, haldi & salt	As per taste
				Lemon juice	As per taste
<p>Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, methi seeds, fish pieces, lemon juice & cover. Select category & press start. 2. When beeps, mix well & add chopped onions & fish masala. Cover & press start. 3. When beeps, mix well & add tamarind pulp. Cover and press start. Allow to stand for 3 minutes.</p>				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक-लहसुन पेस्ट, मेथी, मछली के टुकड़े, नींबू रस डालकर ढक दें। वर्ग घुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई प्याज और फिश मसाला डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।</p>	
SF4	Kappa Ayala	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg
				Surmany fish	300 g
				Kappa pieces	1 no.
				Coconut milk	1 cup
				Coconut oil	2 tbsp
				Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, pepper powder	As per taste
				Onion	1 no.
				Dhaniya & jeera powder	As per taste
				Coriander leaves	A few
				<p>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.</p>	

Baby Food

बेबी फूड

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bb4	Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked rice	50 g	75 g	100 g
				Moong daal	25 g	50 g	75 g
				Salt, jeera powder (optional)	As per taste		
				Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Water	3 cups	5 cups	6 cups
<p>Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put ghee, rice and daal. Keep it in microwave. Select category & weight and press start.</p> <p>2. When beeps, remove and add water, salt, jeera powder and cover. Put this in microwave and press start.</p> <p>3. When beeps, remove and add some water if required. Mix well and put this in microwave and press start.</p>				<p>विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, चावल और दाल लेकर ओवन में रख दें। वग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पानी, नमक, जीरा पाउडर डालकर ढक दें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।</p> <p>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।</p>			

Go ! China

गो ! चाइना

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

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions						
OC3	Honey Chilli Potatoes 0.3 kg	High rack & Multicook tawa & Microwave safe glass bowl	For	0.3 kg					
			Potatoes (peeled and cut long)	300 g					
			Oil	1 tbsp					
			Chopped garlic	1 tbsp					
			Salt, red chilli powder	As per taste					
			Ajinomoto, orange color	A pinch					
			Vinegar	1/2 tbsp					
			Red chilli sauce	As per taste					
			Tomato sauce	3 tbsp					
			Honey	1½ tbsp					
			Maida	1-2 tsp					
			Cornflour	2 tbsp (mixed with ½ cup water)					
			Method : 1. Mix the maida with potatoes. Arrange them on tawa & keep on high rack, Select category & press start. 2. When beeps, remove. 3. In a MWS glass bowl add oil, chopped garlic, salt, red chilli powder, ajinomoto, vinegar, red chilli sauce, cornflour mixed with water, tomato sauce & press start. 4. When beeps, stir well & add a little water (if required), honey. Mix well & press start. 5. Mix the potatoes with sauce & serve.			विधि : 1. मैदा को आलुओं के साथ मिला लें। तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च सॉस, मक्की का गीला आटा, टॉमेटो सॉस डालें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर हिलाकर आवश्यकतानुसार पानी और शहद डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. आलुओं को सॉस में मिलाकर परोसें।			
			OC4	Veg in hot garlic sauce 0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
						Mix veg - Cauliflower florets, capsicum, baby corns, beans	100 gms	200 gms	300 gms
Oil	1 tbsp	1½ tbsp				1½ tbsp			
Chopped garlic, ginger, green chillies	1 tbsp	2 tbsp				2 tbsp			
Corn flour	1 tbsp	1½ tbsp				2 tbsp			
Pepper, salt, sugar		As per taste							
Ajinomoto		A pinch							
Oregano (optional)		As per taste							
Water	2 cups	3 cups				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 & weight and 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.						विधि : 1. शिमला मिर्च और बन्दगोभी को मध्यम आकार के टुकड़ों में काटें, बेबीकॉर्न और फ्रेंच बीन्स को छोटे छोटे टुकड़ों में काटें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक, हरी मिर्च डालकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और सब्जियां, मिर्च, नमक, चीनी, गीला मक्की का आटा, अजीनोमोटो और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें। 4. ऑरगेनो छिड़ककर परोसें।			

Healthy Fry

हैल्दी फ्राई

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HF1	Chicken Nuggets	0.1-0.3 Kg	Microwave safe bowl & Multicook tawa & High Rack	For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
				Boneless Chicken	100 g	150 g	200 g
				Bread slice	1 no.	2 nos.	2 nos.
				Pepper corns	4-5	5-6	6-7
				Cloves	2-3	3-4	4-5
				Garlic paste	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
				Olive oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt	As per taste		
				Chopped garlic	2 cloves	3 cloves	4 cloves
				Method :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. In a microwave safe bowl put boneless chicken, pepper corns, cloves, olive oil, chopped garlic. Mix well & cover. Select category & weight. press start. 2. When beeps, remove from microwave. allow to cool & grind everything in a mixer. Take out in the bowl add salt, crumbled bread slices. Mix well. 3. Make small round shaped nuggets from the mixture. Keep on tawa. Place the tawa on high rack. Press start. 4. When beeps, turn the nuggets & press start. Serve them hot with tomato Ketchup & shredded salad. Note: If the mixture of nuggets is too dry, them sprinkle few drops of water to it. 				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बोनलैस चिकन, पेपर कार्न्स, लौंग, जैतून तेल, कटा हुआ लहसुन डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव से बाहर निकालें, ठंडा होने दें और सभी चीजों को भिक्कर में पीस लें और बाउल में लेकर नमक, ब्रेड स्लाइसिज डालें और अच्छी तरह मिलाएं। 3. इस मिश्रण से छोटी गोलाकार पकोड़े बनाएं। तवे पर रखें। तवे को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर पकोड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं। टोमेटो केचप और सलाद के साथ गरम गरम परोसें। 			
HF2	Aloo Chips	0.2 Kg	Microwave glass tray	For	0.2 Kg		
				Potato (very thinly sliced)	200 g		
				Oil	A few drops		
				Salt, Chaat masala (optional)	As per taste		
				Method :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl mix very thinly sliced potatoes, salt, chaat masala. 2. Put few drop of oil on the glass tray of the microwave oven & smear it properly throughout. 3. Spread the potato slices throughout the glass tray. Select category & press start. Allow the glass tray to cool down. Remove the chips & serve. 				<ol style="list-style-type: none"> 1. एक बाउल में आलू की बहुत ही पतली स्लाइसों, नमक और चाट मसाला लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. माइक्रोवेव ओवन की ग्लास ट्रे पर तेल की कुछ बूंदें डालकर उचित तरीके से पूरी ट्रे को पोत दें 3. आलू की स्लाइसों को पूरी ग्लास ट्रे पर फैला दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। ग्लास ट्रे को ठंडा होने दें। बिस्स बाहर निकाल कर परोसें। 			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																				
HF3	Gujia	10 nos.	Multicook tawa & Low rack	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">For dough</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maida</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Desi ghee</td> <td>1 tbsp & 1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>To knead the dough</td> </tr> <tr> <th colspan="2">For stuffing</th> </tr> <tr> <td>Grated Khoya</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Dessicated coconut</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Powdered Sugar</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Elaichi powder</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Kishmish, Chopped, Almonds, Cashew nuts</td> <td>As required</td> </tr> </tbody> </table>	For dough		Maida	100 g	Desi ghee	1 tbsp & 1 tsp	Water	To knead the dough	For stuffing		Grated Khoya	50 g	Dessicated coconut	50 g	Powdered Sugar	50 g	Elaichi powder	1 tsp	Kishmish, Chopped, Almonds, Cashew nuts	As required
				For dough																				
Maida	100 g																							
Desi ghee	1 tbsp & 1 tsp																							
Water	To knead the dough																							
For stuffing																								
Grated Khoya	50 g																							
Dessicated coconut	50 g																							
Powdered Sugar	50 g																							
Elaichi powder	1 tsp																							
Kishmish, Chopped, Almonds, Cashew nuts	As required																							
<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl put all the ingredients of stuffing & mix well. In another bowl put maida, 1 tbsp ghee, gradually add water & knead a soft dough for gujias. Put 1tsp ghee in dough & knead again & keep the dough covered for 15-20 minutes. Divide the dough in small balls of equal size & roll out each ball into a thin circle. *Place the rolled out circle in a *gujia mould & fill the centre with stuffing (as required). Close the gujia mould carefully & press firmly at edges to seal them properly. remove the excess part of the dough bulging out of the mould. Remove the gujia from the mould. Prepare all the gujias in the similar way. Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack. keep in the microwave. Select category & press start. When beeps, place the gujias on tawa & keep on low rack. Press start. when beeps, turn the gujias, sprinkle 3 tsp ghee/oil on all the gujias & Press start. <p>*Note : Grease the surface with 1-2 drops of oil before rolling the circle for gujias. * Not provided with the start up kit.</p>				<p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> एक बाउल में भरावन की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें। दूसरे बाउल में मैदा, एक चम्मच घी डालें, धीरे-धीरे पानी डालकर गुजिया के लिए मुलायम लौदा तैयार कर लें। लौदे में एक चम्मच घी डालकर दुबारा मथें। लौदे को 15-20 मिनट के लिए ढककर रखें। इस लौदे से छोटे और समान आकार के गोले बना लें और प्रत्येक गोले को बेलकर पतली-पतली पूरियां बना लें। फिर इन पूरियों को *गुजिया मोल्ड में रखें और आवश्यक भरावन बीच में रख दें। सावधानीपूर्वक गुजिया मोल्ड को बन्द करें और ठीक से सील करने के लिए किनारों को मजबूती से दबाएं। मोल्ड से बाहर निकलने वाले अतिरिक्त लौदे को हटा दें। मोल्ड से गुजिया को बाहर निकालें। इसी तरीके से सभी गुजियों को तैयार कर लें। ¼ चम्मच तेल लगाकर तवे को चिकना कर लें। तवे को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर स्थापित कर दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर गुजियों को तवे पर रखें और लो रैक के ऊपर रख दें। स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर गुजियों को पलटें, सभी गुजियों पर 3 चम्मच घी/तेल छिड़कें और स्टार्ट दबाएं। <p>* नोट : गुजियों के लिए पूरियां बेलने से पहले ऊपर 1-2 बूंद तेल की लगा लें। * स्टार्ट अप किट के साथ उपलब्ध नहीं है।</p>																				

Healthy Fry

हैल्दी फ्राई

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

UTILITY CORNER

यूटीलिटी कॉर्नर

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

Utility Corner

सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe bowl	<p>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.</p> <p>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।</p>
UC-2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe bowl	<p>Method : 1. Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select category & press start. 2. When beeps, wipe out with salt & clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug.</p> <p>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 पीछें। स्टार्ट दबाएं। 3. दोबारा से पीछें और प्लग बाहर निकाल लें।</p>
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	<p>Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.)</p> <p>Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start.</p> <p>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।</p>
UC-4	Defrost Non Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	<p>Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.)</p> <p>Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start.</p> <p>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।</p>
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	<p>Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc.</p> <p>Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select category and press start.</p> <p>विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p>
UC6	Light Disinfect		Microwave safe glass utensil & Empty cavity	<p>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.</p> <p>Note : The oven has a special function Light Disinfect which allows to sterilize the MWS glass utensil thereby giving a hygiene & clean utensils/cavity.</p> <p>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।</p> <p>नोट : ओवन में एक विशिष्ट प्रक्रिया लाइट डिसइन्फैक्ट होती है जो माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त कर देता है और फलस्वरूप स्वास्थ्य प्रदान करता है और बर्तनों/खोह की सफाई करता है।</p>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bC1	Body Massage Oil	0.2 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Garlic	10 pods
				Ajwain	1/2 tsp
				Cloves	2-3 Nos.
				Almonds	3-4 Nos.
				Mustard oil	1 cup
				<p>Method : 1. In MWS bowl put all the ingredients. Select category and press start. Remove when it gives a beep. Keep it for 2 hours. Strain and store in a glass jar.</p>	

Fermentation

फरमेंटेशन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE1	Pizza base*	Multicook tawa & Low rack	For	0.2 kg
			Maida	200 g
			Yeast	1 tbsp
			Salt	1/2 tsp
			Sugar	1 tsp
			Water	As required
			<p>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.</p> <p>2. When beeps, keep the pizza base on tawa & on low rack. Press start. Remove when it gives a beep.</p>	
FE2	Flavoured* Yoghurt	Microwave safe glass bowl & Low rack	Curd	200 ml
			Milkmaid	100 ml
			Fresh cream	200 ml
			Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)	As per choice (½ tsp)
			<p>Method : 1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth.</p> <p>2. Select category & press start.</p> <p>3. When beeps, keep the MWS glass bowl on low rack & keep it in microwave. Press start.</p> <p>4. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in freezer for 1 hour.</p> <p>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.</p>	

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

Fermentation

फरमेंटेशन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE3	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 ml
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Jeera	1 tsp
				<p>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.</p>	
FE4	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe glass bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1.2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
				<p>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.</p>	

⚠ WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and sometimes DAMAGE to the OVEN.

आप ये निर्धारित करें की पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है।

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें। मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ।
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
कभी भी अवन खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा अवन में रखें ताकि दुर्घटनावश खाली चलने पर पानी सारी ऊर्जा सोख लेगा।
- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety.(ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
अडिह्युमिडीफिकेशन के हेतु अवन का प्रयोग न करें। इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है।
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
कागज में लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कि किताब में ऐसा कोई निर्देश न हो।
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाएँ अखबार का प्रयोग न करें।
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं। धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखें क्योंकि

- धातु से आर्किंग हो सकती है।
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
कीचन टॉवल, नैपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लिकेज 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 ट्रे 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 पलटें 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 **WARNING** : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
चेतावनी : कुशल व्यक्ति के अतिरिक्त अन्य व्यक्ति द्वारा सर्विस या ठीक करना जिसमें कि ओवन का आउट केस को खोलना हो जोकि माइक्रोवेव से सुरक्षित रखता है, ऐसा करना एक खतरनाक काम है ।
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
यदि अवन में धुँआ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर सप्लाई से अवन हटा लें ।
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
जब खाना प्लास्टिक के फेंकने वाले बर्तन में पकाया जाता है या गर्म किया जाता है तो उसे लगातार चेक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा ।
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दे जब उन्हें अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो ।
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर में ना पकाए जिससे वो एक्सप्लोड हो सकता है ।
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं । अवन डोअर, आऊटर कॅबिनेट, रेअर कॅबिनेट, अवन कॅविटी, ऑटोसर्जिज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाड़े ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती है । क्लिअर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं है।
- 23 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
यह उपकरण ऐसे लोगों (बच्चों सहित) कम शारीरिक शक्ति, कम सुनने वाले, दिमागी तौर से कमजोर या फिर कम कुशल व्यक्ति के लिए नहीं है, जब तक कि उन्हें किसी जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा दिशा निर्देश नहीं दिए जाते ।
- 24 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
बच्चे के लिए सुनिश्चित करें कि वे उपकरण के साथ नहीं खेलें ।
- 25 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
अगर पावर कोर्ड खराब है तो वो एक निर्माता द्वारा या सर्विस एजेंट या इसी तरह के किसी कुशल व्यक्ति द्वारा ही बदली जानी चाहिए ।
- 26 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
जब खाना प्लास्टिक या कागज़ के बर्तन में बना रहे हो, तो ओवन पर नज़र रखें ।
- 27 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
अगर आप ओवन को साफ नहीं रखते तो उससे उसकी सतह खराब हो सकती है जोकि आपके माइक्रोवेव की कार्यक्षमता और उसी ज़िन्दगी पर असर डाल सकती है ।

Technical Specifications / Two Recipes for starter

तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

Warning

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

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

BLUE ~ Neutral BROWN ~ Live GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows: वायरिंग करने का निर्देश :

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

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

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

BROWN/RED रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'L' पिन से

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{1}{2}$.

GREEN/YELLOW or GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' $\frac{1}{2}$ से

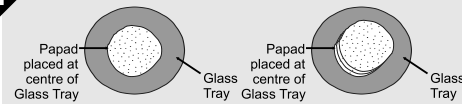
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC2881SUS
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	510 mm(W) X 305mm(H) X 495 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill/ग्रिल	1100 Watts
Combination/कॉम्बीनेशन	Max. 3100 Watts
Convection/कन्वैक्शन	750 Watts (Max. 1900 Watts)

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad :

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

To Cook Multiple Papads :

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

Crispy Papad :

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

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

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

1. भुने हुए पापड़

विधि

पापड़ :

- ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।
- माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने का समय निर्धारित करें।
- 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।

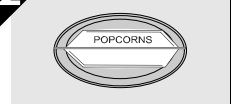
क्रिस्पी पापड़ :

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

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

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

2



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

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

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

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



P/No: MFL63289506