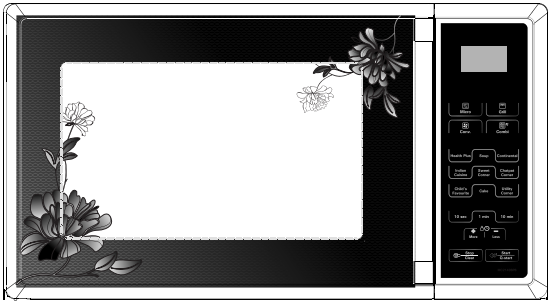
India's No.1
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good



Owner's Manual

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

MC2149BPB

LG 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
Important Safety Instructions / **महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश** 5~6
Unpacking & Installing / **खोलना और स्थापित करना** 7~8
Child Lock / **चाइल्ड लॉक** 9
Micro Power Cooking / **माइक्रो पावर कुकिंग** 10
Micro Power Level / **माइक्रो पावर स्तर** 11
Quick Start / **क्विक स्टार्ट** 12
Grill Cooking / **ग्रिल कुकिंग** 13
Grill Combination Cooking / **ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग** 14
Convection Combination Cooking / **कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग** 15
Convection Preheat / **कन्वैक्शन प्रीहीट** 16
Convection Cooking / **कन्वैक्शन कुकिंग** 17
Various Cook Functions / **विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां** 18
Health Plus / **हैल्थ प्लस** 19~22
Soup / **सूप** 23~27
Continental Menu / **कॉन्टीनेन्टल मीनू** 284~30
Indian Cuisine / **भारतीय व्यंजन** 31~40
Sweet Corner / **स्वीट कॉर्नर** 41~45
Chatpat Corner / **चटपट कॉर्नर** 46~49
Child's Favourite / **बच्चों की मनपसंद** 50~54
Cake / **केक** 55~57
Utility Corner / **सुविधा कॉर्नर** 58
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन 59

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.
सावधानी अत्याधिक सूक्ष्म तरंग ऊर्जा की सम्भावित नष्ट से बचाने के लिए ।

⚠ Precautions
सावधानियाँ

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**
डोअर प्रणाली मे इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नही चला सकते । ये सेफ्टी इंटरलॉक जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते है । नही तो इससे मायक्रोवेव का अधिक स्पर्श मे आ सकते है । इसलिए आप सेफ्टी इंटरलॉक के साथ छेडखानी ना करे ।

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 जमने 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) दरवाज़ा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढ़ीला हो (3) डोर के बंद होने वाले सतह क्षतिग्रस्त हो ।

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.
अवन की एडजस्टमेंट या मरम्मत कुशल सर्विस व्यक्ति से ही कराए ।

⚠Warning/ चेतावनी

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

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

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
जब आपके अवन में तरल पदार्थ जैसे सूप, सॉस और अन्य पेय गर्म करते समय यदि उबलनांक से अधिक गर्म हो जाते हैं तो बुलबुले नहीं दिखाई देते। इससे तरल पदार्थ जरूरत से ज्यादा गर्म हो जाते हैं। इस संभावना से बचने के लिए निम्नलिखित कदम उठाने चाहिए।

1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनोंका प्रयोग ना करे ।
2 Do not overheat./ ज्यादा गरम नही करे ।
3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./ बर्तन रखने से पहले उसमे 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 थोडे समय के लिए वैसे ही रखे, उसे घुमाए या हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख ले ।
5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./ प्रयोग के बाद अवन की अन्दरोनी सतह साफ करे ।
6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर रेस्ट के बिना प्रयोग ना करे जिससे स्पार्किंग 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 आवश्य 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 created microwave energy.

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

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 अंदरुनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तशतरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती है । सूक्ष्म तरंगे अवन की धातू दिवारों से बाहर नही आती, लेकीन वह घुस जाती है । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज़ जैसे पदार्थों में; और वह पदार्थ सूक्ष्मतरंग सुरक्षित पकानेव ाली व्यंजन के लिए बनते हैं ।

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

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

A very safe appliance
एक बहुत सुरक्षित उपकरण

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

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

⚠ WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.
आप ये निर्धारीत करे की पकाने का समय आपने सही सेटकिया है नही 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 रखे 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 हेतू अवन का प्रयोग ना करे । 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.
कागज़ मे लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो ।

5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाए अखबार का प्रयोग न करें ।

6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं । धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें । हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखे क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती हैं ।

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, नॅपकीन 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 हैं ।

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 मे न डाले । इससे यह टूट सकती हैं ।

10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए । साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं ।

11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटे नहीं ।

12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीज़ों को पिअर्स करे ।

13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिल्के मे मत पकाएँ। ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता हैं।

14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ्राई करने का प्रयत्न न करें ।

15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
खाना पकाने या डिफ्रास्ट करने से पहले प्लास्टिक रैपिंग उतार लें । कुछ खाने में कवर करके जैसे कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है प्रयोग कर सकते हैं ।

16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।

17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
यदि अवन में धुँआ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर 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 हैं या गर्म किया जाता हैं तो उसे लगातार चैक 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 उन्हे 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 मे ना पकाए जिससे वो एक्स्प्लोड हो सकता है ।

21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।

22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नही । अवन डोअर, आऊटर कॅकिनेट, रेअर कॅबिनेट, अवन कॅविटी, ॲसेसरिज और डिशेस अवन ग्रील मोड मे हो तब ना हुए जब आपने जाडे ग्लोव्स नही डाले हो क्योकी ये चीजें गर्म होती है । क्लिअर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नही है।

23 If the oven have been under water, do not use the oven without the repair.
यदि अवन पानी से भीग गया हो, तो अवन को बिना सुखाए इस्तेमाल न करें।

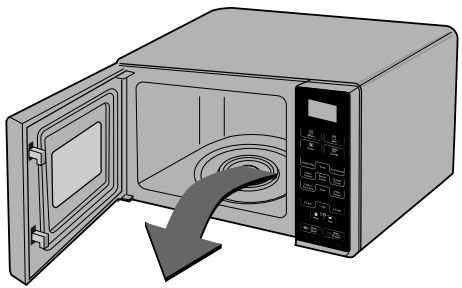
24 If the oven is damaged by dropping, do not use the oven without the repair.
यदि अवन गिर कर खराब हो गया हो, तो अवन को बिना मरम्मत के इस्तेमाल न करें।

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 पन्नो से आप निर्धारीत कर सकते है की आपका अवन सही चल रहा है या नही । आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे है इसके उपर आप ध्यान दे । आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकाले । ये आप निर्धारीत करे की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नही 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



LOW RACK / लो रैक



GLASS TRAY / कॉच की ट्रे



ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग



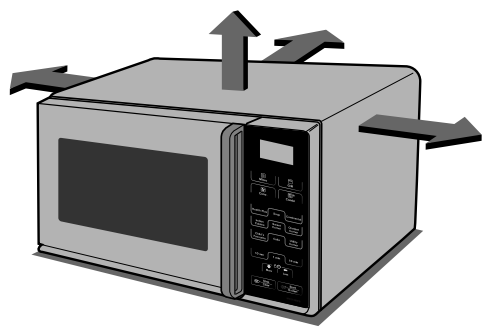
METAL TRAY / मैटल ट्रे

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

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

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

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



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

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

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

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 हत्थे के द्वारा खींचे । घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखे और काँच की तरतरी को ऊपर रखे ।

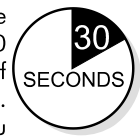
5 Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.

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.



शुरूआत 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 शुरू कर देगा ।

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

प्रदर्शन में ३० सेकन्ड गिनने शुरू हो जायेंगे जब यह ० तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी । तंदूर का दरवाजा खोले और पानी का तापमान जाँच 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
चाईल्ड 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.

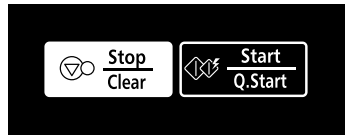
आपके अवन में सुरक्षा के उपाय है जो कि अनावश्यक उपयोग से अवन को रोकते हैं । एक बार चाईल्ड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की क्रिया भी नही होगी ।

However your child can still open the oven door.

जबकि आपका बच्चा अवन का दरवाजा फ़िर भी खोल सकता है ।

1 Press **STOP/CLEAR.**

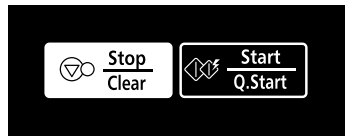
दबायें स्टॉप / क्लिअर



2 Press and hold STOP/CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds.

जबतक ''L'' प्रदर्शक पर न आये और ध्वनि न आये तब तक स्टॉप / क्लिअर दबाकर रुक जाईये ।

The CHILD LOCK is now set. चाईल्ड लॉक निर्धारित हो गया है ।



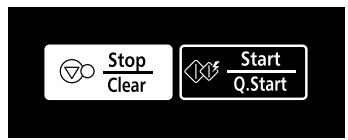
3 "L" remains on the display to let you know that CHILD LOCK is set. (If you press any button).

''L'' प्रदर्शक पर आता रहेगा इससे आप जान जायेंगे की चाईल्ड लॉक निर्धारित है ।
(आप चाहे कईभि बठन दबाए)



4 To cancel CHILD LOCK press and holdSTOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.

चाईल्ड लॉक हट्ाने के लिए स्टॉप/क्लिअर दबाकर रुक जाईये जबतक ''L'' गायब न हो जायें ।
आप ध्वनि सुनेंगे जब यह हट जायेगा ।



Micro Power Cooking
मायक्रो पावर में पकाना

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



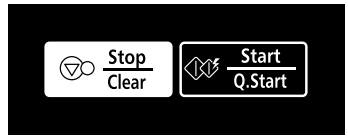
Your oven has five microwave Power settings.
आपके ओवन में पांच सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है ।

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.
जब पकाना पूरा हो जायेगा अन्त का ध्यान दिलानेवाला ध्वनि सुनाई देगा । मिनट पर 5 मिनट के लिए जब तक अवन का दरवाजा नही खुलेगा ।

Power/क्षमता	%	Power Output क्षमता प्राप्त
HIGH (MAX) उच्च (अधिक)	100%	800W
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	640W
MEDIUM/ मध्यम	60%	480W
DEFROST (❄❄) MEDIUM LOW नम मध्यम निम्न	40%	320W
LOW/ निम्न	20%	160W

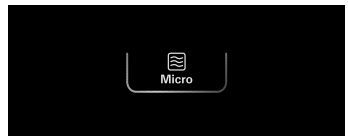
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
इस बात पर ध्यान दें कि आपने आपका अवन स्थापित कर दिया है जैसा इस किताब में पहले दिखा दिया गया हैं ।

Press STOP.
स्टॉप दबायें ।



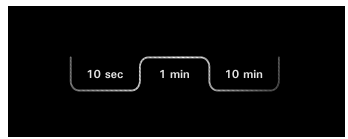
Press MICRO Twice to select 80% power.
80% पबार को चुनके लिये MICRO को दो बार दबाए ।

"640" appears on the display.
640 प्रदर्शक पर दिखेगा ।

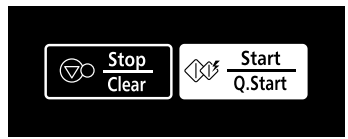


Press **1 MIN** five times.
1 MIN पाँच बार दबाइए ।

Press **10 SEC** three times.
10 SEC तीन बार दबाइए ।



Press START.
स्टार्ट दबायें ।



Micro Power Level
मायक्रो क्षमता स्तर

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

आपका सूक्ष्म तरंग अवन 5 क्षमता से संवरा हुआ है । आपको अधिक मनमाफिक और अधिकार पकाने में देने के लिए नीचे दिये गयी सूची में उदाहरणों के आहार और उनको पकाने के लिए जो क्षमता निर्धारित की गयी है इस अवन के उपयोग के लिए बताई गयी हैं.।



POWER LEVEL क्षमता स्तर	OUTPUT क्षमता प्राप्त	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (800W)	* Boil Water / बॉईल वॉटर * Brown minced meat / ब्राऊन मिंसड मीट * Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मच्छी, व्हेचिटेबल पकाना * Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (640W)	* All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मशरुम व खोल वाली मछली पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज डाली गई हो ।
MEDIUM मध्यम	60% (480W)	* Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना * Prepare eggs / अण्डे पकाना * Cook custard / कस्टड पकाना * Prepare rice, soup / चावल, सूप पकाना
DEFROST/ **MEDIUM LOW ( )** नम मध्यम निम्न	40% (320W)	* All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थ को सामान्य तापमान पर रखना * Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पकाना * Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े
LOW निम्न	20% (160W)	* Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना * Soften ice cream / आईस्क्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना

Quick Start
तुरन्त शुरुआत

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
दिये गये उदाहरण में आपको दिखाऊंगा कि किस तरह 2 मिनट निर्धारणा किया जाता हैं पकाने के लिए उच्च क्षमता पर ।

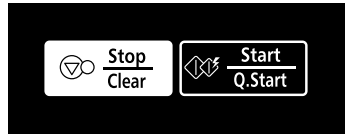


The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

तुरन्त शुरुआत आपको यह आराम देता है कि आप 30 सेकण्ड के अन्तराल उच्च क्षमता मे पका सकते है शुरुआत बटन की दबाने से ।

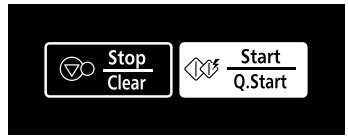
1

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लिअर दबायें ।



2

Press START four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.
दबायें शुरुआत को चार बार उच्च क्षमता पर २ मिनट को युनिट के लिए । आप का अवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब तक आप चौथी बार दबा रहे होंगे ।



3

During QUICKSTART cooking, you can extend the cooking by repeatedly pressing the START button.
पकाने के दौरान तुरन्त शुरू करें, आप पकाने के क्रिया को अगर आप बारबार स्टार्ट दबाने से ।

Grill Cooking
ग्रिल कुकिंग

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

दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि सकींचे के प्रयोग के द्वारा आहार को पकाना 12 मिनट 80 सेकण्ड के लिए ।



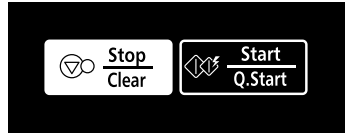
This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.

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

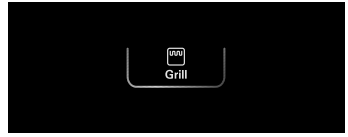
ये मॉडेल क्वार्ट्ज ग्रील के साथ है इसलिए उसको प्रीहिटींग जरुरी नही है ।
इससे आपको जल्द से ब्राऊन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते है ।



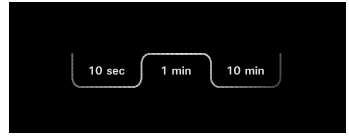
1 Press STOP.
स्टॉप दबायें.



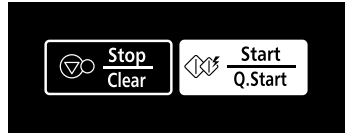
2 Press GRILL.
GRILL दबाए ।



3 Set the cooking time.
कुकिंग टाईम सेट करे ।
Press 10 MIN once. / '10 MIN' एक बार दबाए ।
Press 1 MIN twice. / '1 MIN' दो बार दबाए ।
Press 10 SEC three times. / '10 SEC' तीन बार दबाए ।



4 Press START.
स्टार्ट दबायें.



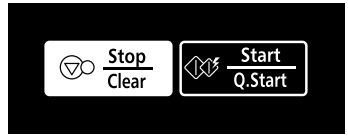
Grill Combination Cooking
ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 20% and combi for a cooking time of 25 minutes.
दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि कैसे अवन को निर्धारित किया जाता है, सूक्ष्म क्षमता 20% और मिलाप के लिए 25 मिनट में पकाना ।



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.
आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

1 Press STOP/CLEAR.
स्टॉप / क्लिअर दबायें



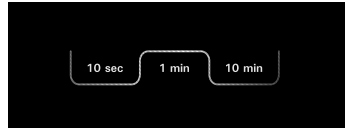
2 Press COMBI.
COMBI बटन दबाएं ।



3 Press GRILL.
GRILL बटन दबाएं ।
Press MICRO (20% is set).
MICRO बटन दबाएं ।

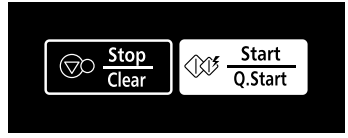


4 Press 10 MIN 2 times/ 10 मिनट 2 बार दबाएं ।
Press 1 MIN 5 times/ 1 मिनट 5 बार दबाएं ।



5 Press START.
स्टार्ट दबायें

Be careful when removing your food because the container will be hot!
सावधानी बरतें, जब आप आहार निकाल रहे हो, क्योंकि पात्र गरम हो सकता हैं ।



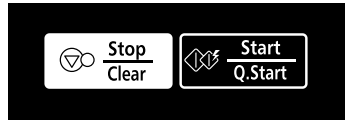
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 160W (20%) and at a convection temperature 180°C for a cooking time of 25 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 160W और कन्वैक्शन तापमान 180°C के साथ कैसे कैट करें।

Convection Combination Cooking
कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग



The oven has a temperature range of 100°C ~ 220°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)
ओवन में 100°C ~ 220°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



2 Press Combi / Combi दबाएं।



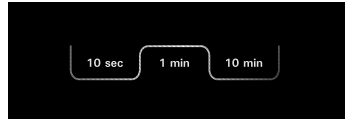
3 Press Conv / Conv दबाएं।



4 Press Micro / Micro दबाएं।

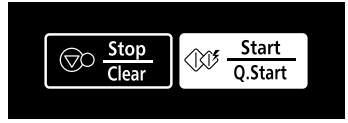


5 Press "10 Min" two times / "10 Min" दो बार दबाएं।
Press "1 Min" five times / "10 Min" पाँच बार दबाएं।



6 Press Start / Start बार दबाएं।

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



Convection Preheat
कन्वैक्शन प्रीहीट

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperture of 190°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 190°C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।



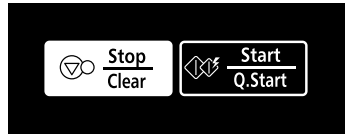
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~220°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40°C और 100°C ~ 220°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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।

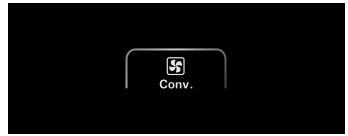
1

Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



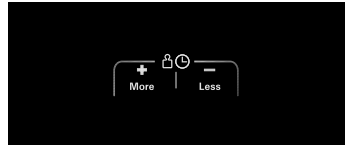
2

Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।



3

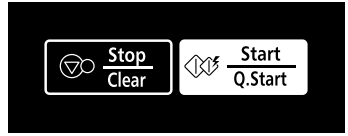
Press "+" one time / "+" एक बार दबाएं।



4

Press Start / Start बार दबाएं।

Preheat will be started with displaying "Pr-H".
"Pr-H" दर्शान पर प्रीहीटिंग आरम्भ हो जायेगी।



Convection Cooking
कन्वैक्शन कुकिंग

In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 190°C for 30 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 30 मिनट के लिए 190°C तापमान पर कुछ खाना कैसे पकाएं।



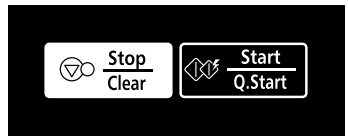
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C, the cooking temperature can be changed by pressing "+/–".
यदि आप तापमान सैट नहीं करते हैं तो आपका ओवन स्वतः ही 180°C चुन लेगा, कुकिंग तापमान "+/–" दबाकर बदला जा सकता है।

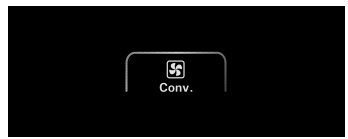
The rack must be used during convection cooking.
कन्वैक्शन कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



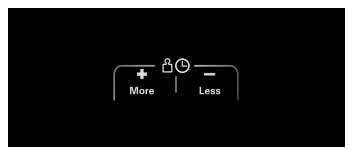
1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



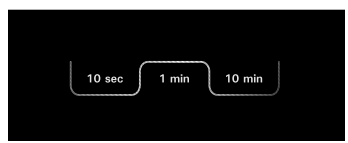
2 Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।



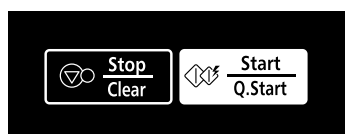
3 Press "+" one time till 190°C is displayed.
190°C दर्शाने तक "+" एक बार दबाएं।



4 Press "10 Min" Three times / "10 Min" तीन बार दबाएं।



5 Press Start / Start बार दबाएं।



Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

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

COOK MODE	Health Plus (HP), Soup (So), Continental (Co), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC).	Child's Favourite (CF), Cake (CA)	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press HP, So, Co, IC, SC, CC to select category [(1~8), (1~9), (1~6), (1~15), (1~10), (1~9)]	Press CF, CA to select category [(1~8), (1~5)]	Press UC to select category (1~6)
STEP-3	Press "+" / "–" to set weight (If required)	Press "+" / "–" to set weight (If required)	Press "+" / "–" to set weight (If required)
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Health Plus (HP), Soup (So), Continental (Co), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC).	Child's Favourite (CF), Cake (CA)	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	वर्ग [(1~8), (1~9), (1~6), (1~15), (1~10), (1~9)] के व्यंजन चुनने के लिए HP, So, Co, IC, SC, CC दबाएं।	वर्ग [(1~8), (1~5)] के व्यंजन चुनने के लिए CF, CA दबाएं।	वर्ग 1~6 के व्यंजन चुनने के लिए UC दबाएं।
STEP-3	यदि जरूरत हो तो वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं।	यदि जरूरत हो तो वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं।	यदि जरूरत हो तो वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :
While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing increase/decrease button. There is no need to stop the cooking process.
जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल increase/decrease बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP-1</td><td>Kala Chana</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Soaked Kala Chana (overnight)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion Chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Soak Chana overnight, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with water, cover it.
2. Select menu 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.

<u>विधि :</u> 1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढ़क दें।
2. मीनू 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।
</td></tr>
<tr><td>HP-2</td><td>Karela Subzi</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl
+
High rack
+
Microwave safe flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>Chopped Karela</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Onion</td><td>¼ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing & Haldi</td><td colspan="3">For tempering</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut & Hara Dhania</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a Microwave safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing, Haldi & Chopped Onion. Select menu & weight and 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 a MWS Glass Flat Dish, stir well. Place on High Rack & press start.

Note : Before cooking, scrap & rub the karela with salt & keep aside for 2-3 hours.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग, हल्दी तथा कटी हुई प्याज डालें। मीनू और वजन 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 माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश पर विस्थापित कर दें। अच्छी तरह हिलाएं। हाई रैक के ऊपर रख कर स्टार्ट दबाएं।

नोट : पकाने से पहले, करेलों को खुरचकर नमक के साथ रगड़ें और 2-3 घंटे के लिए अलग रख दें।
</td></tr>
</table>

Health Plus
हैल्थ प्लस

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP-3</td><td>Moong Dal</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Moong Dal soaked in water (for 2 hours)</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Hari Mirch, Onion chopped</td><td>2-3 nos. , 1 medium sized</td></tr>
<tr><td>Curry Leaves</td><td>5-6 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing.
2. Select menu press start to cook.
3. When beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & chopped onion & press start.
4. When beeps, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता और कटी हुई प्याज डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>HP-4</td><td>Machi Kali Mirch</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Pomfret (fish category)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder</td><td colspan="3">To marinate as per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour.
2. Select menu, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start.
3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start.
4. When beeps, stir well. Add more water if required. Cover & press start. Give standing time for 5 minutes.

<u>विधि :</u>
1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।
2. मीनू चुनें और वजन के अनुसार माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाए। यदि आवश्यक हो तो और पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-5	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Grated Ghiya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	50 ml	75 ml	100 ml
Salt	To taste		
Curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli	As per your taste		

Method :
1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select menu and weight & press start to cook.
2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, water, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served chilled.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया डालें तथा पानी और नमक छिड़कें। मीनू और वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g
Potato	50 g	100 g	150 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Jeera	As per taste		
Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhania powder	As per taste		
Water	1½ cup	2 cup	2½ cup
Chopped coriander leaves	For garnishing		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well.
2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhania powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start. Mix well.
3. When beeps, add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढककर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर रोटी के साथ गरम–गरम परोसें।

Health Plus
हैल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-7	Curd Brinjal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Brinjal (cut into pieces)	100 g	200 g	300 g
Curd	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Curry leaves	A few sprigs		
Mustard & cumin seeds	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Salt	As per taste		
Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp

Method :
1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.
3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 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।
3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-8	Bathua Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Chopped bathua	25 g	50 g	75 g
Water	50 ml	75 ml	100 ml
Beaten curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Salt, roasted cumin seed powder	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove.
3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder.
4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें।
3. एक बाउल में पानी, फैंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें।
4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-1	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For	0.3 kg
Sweet Corn	200 gm
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 menu & weight. 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। मीनू और वजन निर्धारित करके 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।

So-2	Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For	0.3 kg
Mushroom	120 gms
Potato	1 No.
Cabbage	50 gms
Onion	1 small
Water	300 ml (1½ cup)
Salt, Sugar, 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 menu & weight & 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, stock, mushrooms, salt & pepper. Mix & 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। मीनू और वजन 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, स्टॉक, मशरूम, नमक और मिर्च डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। कसे हुए चीज़ से सजाकर परोसें।

Soup
सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-3	Tomato Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For	0.3 kg
Chopped Tomato	100 gms
Chopped Carrot	25 gms
Chopped Onion	1 small
Chopped Ginger, Garlic	1 tsp
Salt, Sugar, Pepper	As per your taste
Cornflour & Oil / Butter	2 tbsp / 1 tsp
Water	300 ml (1½ cup)

Method :
1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along water. Keep in Microwave. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, grind and strain it
3. In another bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per your taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water. Stir well & press start.
4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक–लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर निचोड़ लें।
3. दूसरे बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाई जाती है। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाकर गर्म–गर्म परोसें।

So-4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For	0.3 kg
Boneless Chicken	300 gms
Ginger & Garlic Paste	1 tsp
Salt & Pepper Powder	As per your taste
Cornflour Paste	2 tbsp + ½ cup of water
Oil	1 tsp
Water	300 ml (1½ cup)

Method :
1. In MWS glass bowl add oil, chicken in small pieces, ginger & garlic paste and water. Put the glass bowl in microwave. Select the menu and press start.
2. When beeps, add salt & pepper powder as per taste & cornflour mixed with half cup cold water. Stir well & press start.
3. Serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, चिकन के छोटे–छोट टुकड़े, अदरक, लहसुन की पेस्ट एवं पानी डालें। अब इस बाउल को ओवन में रखें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर नमक और स्वादानुसार मिर्च पाउडर डालें तथा आधा कप ठंडे पानी में मिला हुआ मक्की का आटा डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. गर्म गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So-5</td><td>Chicken Tortilla Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Chicken pieces (Boneless)</td><td>250 gms</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml (1½ cup)</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper Powder, Green Chillies</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Tortilla pieces</td><td>10-15 Nos.</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : In MWS bowl put water and chicken pieces. Keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and ginger garlic paste, chicken stock, salt, pepper powder, green chilli & press start. Serve with tortilla pieces.
<u>विधि</u> : माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चिकन के टुकड़े डालकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दूसरे बाउल में तैल और अदरक लहसुन पेस्ट, चिकन के टुकड़े, नमक, मिर्च पाउडर, हरी मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। टॉरटिला के टुकड़ों के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>So-6</td><td>Rasam</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Tomato</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Tamarind pulp</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Salt & Jaggery</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Green chillies</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Coriander & curry leaves</td><td>For garnishing</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>2-3 flakes</td></tr>
<tr><td>Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml (1½ cup)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method</u> :
1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select menu & 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.
<u>विधि</u> :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। मीनू 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।
</td></tr>
</table>

Soup
सूप

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So-7</td><td>Hot & Sour Soup</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 ml (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Chilli sauce</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (capsicum, spring onions, carrots, cabbage)</td><td>100 gm</td></tr>
<tr><td>Tomato sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp + ½ cup water</td></tr>
<tr><td>Salt, pepper, sugar</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto</td><td>1 pinch</td></tr>
<tr><td>Paneer</td><td>50 gm</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, sugar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select menu & press start.
2. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start.
3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, चीनी, नमक, मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और मक्का का आटा, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें।
</td></tr>
<tr><td>So-8</td><td>Palak Makai Shorba</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Palak (chopped)</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml (1½ cup)</td></tr>
<tr><td>Maggie tastemaker</td><td>1 cube</td></tr>
<tr><td>Corn Niblets</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½c cup</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>¼ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS glass bowl add chopped palak & little water. Select menu & press start.
2. When beeps, grind the palak,
3. In another MWS glass bowl add butter, jeera, chopped onions. Press start.
4. When beeps, remove & add palak & water, milk, corn niblets & Maggie tastemaker. Press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटा हुआ पालक और थोड़ा पानी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर पालक को पीस लें।
3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, जीरा, कटी हुई प्याज डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पालक तथा पानी, दूध, कॉर्न निबलेट्स और मैगी टेस्टमेकर डालकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-9	Wonton Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

For	0.3 kg
Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	200 gm (Total)
Ginger paste	1 tsp
Garlic paste	1 tsp
Spinach in pieces	10 leaves
Oil	1 tsp
Salt, pepper powder	As per taste
Water	300 ml (1½ cup)
Ready wonton	6-7 pieces

Method :
1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste. Select menu & press start.
2. When beeps, add salt, pepper, water & palak (in pieces). Mix well & put in microwave & press start.
3. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve.

How to make Wonton :
Maida -1 cup, Salt - 1 pinch, Oil - 1 tsp
Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with too warm water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes.

For Stuffing :
Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces
Method : Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक–लहसुन की पेस्ट डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर नमक, मिर्च, पानी और पालक (टुकड़ों में) डालें। अच्छी तरह मिलाएं और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।

वॉन्टन कैसे बनाएं :
मैदा 1 कप, नमक 1 चुटकी, तेल 1 चम्मच
विधि : बाउल में सभी सामग्री लेकर मिलाएं और तेज गर्म पानी के साथ गूँथ कर लोई बनाने लें। बाउल को ढककर 10-15 मिनट के लिए रख दें।

भरावन के लिए :
बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च जो लम्बे टुकड़ों में कटी हों।
विधि : भरावन तैयार करने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। वॉन्टन से छोटी छोटी पूरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनके बीच में रखें और फिर पूरियों को ढककर दबाएं।

Continental
कॉन्टीनेन्टल

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & Microwave safe glass dish & High rack	

Penne Pasta	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Onion Chopped	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Chopped Palak leaves	50 gm	75 gm	100 gm
Hot Water	200 ml	400 ml	600 ml
Cream	½ cup	1 cup	1½ cup
Grated Cheese	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
Nutmeg Powder	1 pinch		
Oregano	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
Salt & Pepper	As per your taste		

Method :
1. In MWS bowl take pasta with hot water & oil drops. Select menu & weight press start.
2. When beeps, remove, drain water from pasta. In MWS flat glass dish add butter, onion, garlic & Palak, mix well press start.
3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt & pepper and boiled pasta, mix well & sprinkle grated cheese keep the vessel on high rack press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पस्ता गर्म पानी और कुछ बूंद तेल के साथ लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर बाउल निकालकर पस्ता का पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, मूंगफली पाउडर, ऑरिगनो, नमक, मिर्च और उबला हुआ पस्ता डालें, अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज़ छिड़कें। बर्तन को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe bowl & Microwave safe flat glass dish & High rack	

Mix Vegetables - Carrot, Cauliflower, French Beans (cut into small pieces), Sweet Corns, Green peas etc.	0.2 kg
White sauce	1 cup
Water	2 cups
Grated Cheese	1 cup
Salt, Sugar & Pepper	As per your taste

Method :
1. In a MWS bowl take water & vegetables. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, strain the vegetables & transfer to MWS flat glass dish & add 1 cup of white sauce. Press start.
3. When beeps, add salt & pepper & add grated cheese. Keep on high rack & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी और सब्जियां लेकर मीनू तथा वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर सब्जियों को को निचोड़ लें और माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश पर विस्थापित कर दें तथा 1 कप व्हाइट सॉस डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर नमक और मिर्च डालकर कसा हुआ चीज़ छिड़कें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>Co-3</td>
<td>Macaroni</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>Macaroni</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Hot Water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Spring Onion Chopped</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic Chopped</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Mushrooms Chopped</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td><td>5 Nos.</td></tr>
<tr><td>Tomato Sauce</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Pepper & Oregano</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS bowl take Macaroni with hot water & add few oil drops. Select menu & weight press start.
2. When beeps, drain water from it. In MWS bowl add all other ingredients with boiled Macaroni, mix well & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैकरॉनी गर्म पानी के साथ लेकर कुछ बूँदें तेल की डाल दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव बाउल में अन्य सभी सामग्रियां उबले हुई मैकरॉनी के साथ डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>Co-4</td>
<td>Baked Mushrooms</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe flat glass dish & High Rack</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Mushrooms</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>White Sauce</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td><td>150 ml</td></tr>
<tr><td>Cheese (grated), Salt, Kali Mirch</td><td colspan="3">As per requirement</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well. Select menu & weight, press start.
2. When beeps, spread grated cheese on the top of the mixture. Place the dish on high rack. Press Start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में चीज़ के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं और डिश को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
</table>

Continental
कॉन्टीनेन्टल

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co-5</td><td>Lasaneya</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish & High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Lasaneya Sheets (cooked)</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>White Sauce</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Pizza Sauce</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables (boiled) - Egg plant, Zukini, Brocolli, Mushrooms, Sweet Corns etc.</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oregano, Salt & Black Pepper</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>5 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Except Lasaneya sheets and cheese mix all the ingredients in MWS glass bowl. Select menu & press start.
2. When beeps, remove. In MWS flat glass dish arrange lasaneya sheet in the bottom. Then spread vegetable mixture on it again keep another lasaneya sheet on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Press start.
3. When beeps, spread grated cheese on the top & place the glass dish on high rack & press start. Serve hot.

<u>विधि :</u>
1. लासाने शीट्स और चीज़ को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में लासाने शीट फैलाएं। फिर उसके ऊपर सब्जियों का मिश्रण फैलाएं। उसके ऊपर दूसरी लासाने शीट फैलाएं। इसी प्रकार लासाने शीट्स और सब्जियों की और परतें लगाएं। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ चीज़ ऊपरी सतह पर छिड़कें और ग्लास डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>Co-6</td><td>Chilli Vegetables</td><td>0.3 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3Kg</td><td>0.4Kg</td><td>0.5Kg</td></tr>
<tr><td>Paneer pieces</td><td>300g</td><td>400g</td><td>500g</td></tr>
<tr><td>Chopped Capsicum & onion</td><td>1 ½ cup</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 ½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Green chilli sauce</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Pepper</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, onions, green chillies, ginger garlic paste & capsicum. Mix well & cover.
2. Select menu & weight press start.
3. When beeps, mix well & add paneer pieces, soya sauce, chilli sauce, cornflour (mixed with ½ cup water), water, salt & pepper. Press start.
4. When beeps, stir it. add salt, pepper & ajinomoto & press start.
5. Mix well & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, हरी मिर्च, अदरक–लहसुन की पेस्ट और शिमला मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और ढक दें।
2. मीनू एवं वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और पनीर के टुकड़े, सोया सॉस, चिली सॉस, मक्का का आटा (½ कप पानी के साथ मिला हुआ),पानी, नमक और मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. अच्छी तरह मिलाकर परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-1</td><td>Gajar ka Halwa</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl
&
Microwave Safe Idli Steamer*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Grated Gajar</td><td>300 gms</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Khoya</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 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 menu & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल रखें। ढककर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-2</td><td>Mix Veg</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, tomato)</td><td>300 gm (Total)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion (chopped)</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Tomato (chopped)</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Cumin powder, Garam masala, Red Chilli powder, Coriander</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select menu & 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। सभी सब्जियां और कुछ पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिये की पत्तियों से सजाएं।
</td></tr>
</table>

***Provided with Start up kit**

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-3	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	200 ml	400 ml	600 ml
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt, garam masala & red chilli powder	To taste		
Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup

Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dlachini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables, select menu and weight & press Start.
2. When beeps, add rice, water, salt & all spices. Mix well, cover it & press start. Stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और काली मिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर चावल, पानी, नमक और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-4	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup
Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Tomato Puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar	To taste		
Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala	To taste		
Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Fresh Cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp

Method : 1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum & onion. Mix well, cover & press start.
2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज पेस्ट, अदरक–लहसुन पेस्ट, शिमला मिर्च और प्याज की स्लाइस डालें, अच्छी तरह मिलाकर ढकें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-5	Kadhai Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Methidana	¼ tsp	¼ tsp	1 tsp
Onion slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Dhania powder, red chilli powder salt	As per taste		
Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup
Hara dhania		A few sprigs	
Capsicum	1 no.	2 nos.	2 nos.
Ginger (finely sliced)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Cream	For garnishing		

Method :
1. In Microwave Safe Bowl add oil, methidana, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhana, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes.
3. Add cream. Mix well. Serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मेथीदाना, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, चिकन और नमक डालकर ढक दें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और टॉमेटो प्यूरी, हरा धनिया, शिमला मिर्च और अदरक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम–गरम परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-6	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe bowl	

Dal (soaked for 2 hours)	200 g
Water	400 ml
Oil	2 tbsp
Rai, roasted Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli	To taste
Salt	To taste

Method :
1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing.
2. Select menu press start to cook.
3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, hari mirch, curry leaves, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required). Press start.
4. When beeps, mix well & again press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया–जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil
IC-7	Butter Chicken	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl

For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g
Ginger garlic paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.
Garam masala, dhania powder, jeera powder, kasuri methi, red chilli powder, salt	As per taste		
Kaju paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Fresh cream	1 cup	1½ cup	1½ cup
Butter	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp
Oil	2 tbsp	2½ tbsp	2½ tbsp
Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.

Method :
1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start.
3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start.
4. Garnish with slit chillies.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाए और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।
4. लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-8	Dum Aloo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boiled Aloo (small)	100 g	200 g	300 g
Oil	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Jeera, pepper seeds, cloves, hing	As required		
Onion paste	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Ginger & garlic paste	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp
Tomato puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Curd	½ cup	1 cup	1 cup
Turmeric powder, red chilli powder, deghi mirch, salt, garam masala, saunf powder	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, jeera, pepper seeds, cloves, hing, onion paste, ginger garlic paste. Mix well.
2. Select menu & weight & 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.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, हींग, प्याज पेस्ट, अदरक लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मीनू 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।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-9	Baingan Ka Bhartha	0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.3 kg
Baingan (Chopped in big pieces)	300 g
Oil	1 tbsp
Chopped onions	1 cup
Chopped green chillies	3 nos.
Chopped ginger	1 tbsp
Chopped tomato	2 nos.
Tomato puree	4 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 the chopped baingan. Sprinkle some water. Cover. Select menu & 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 baingan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। मीनू 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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-10	Gatte Ki Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.3 kg
For making gattas	
Besan	100 g
Red chilli powder, haldi, dhania powder, salt	As per taste
Water	As required
For Subzi	
Oil	1 tbsp
Rai, jeera	2 tsp
Curry leaves	A few
Sour curd	1 cup
Red chilli powder, haldi, dhaniya powder, salt	As per taste
Tomato puree	½ cup

Method :
1. In a bowl mix besan, red chilli powder, haldi, dhania powder, salt. Add water, little oil and make it like a chapati dough.
2. After making the dough break the dough into different pieces and make the rolls out of those pieces.
3. In a MWS bowl add the rolls & water (to cover the rolls completely). Cover.
4. Select menu & press start.
5. When beeps, remove. Take out the gattas, allow to cool. Cut them into slices.
6. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves, tomato puree, red chilli powder, dhaniya powder, haldi, salt. Cover & press start.
7. When beeps, add beaten curd, gattas & haldi. Mix well & press start.

विधि :
1. एक बाउल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर चपाती के लौंदे के समान बना लें।
2. लौंदा बनाने के बाद लौंदे को विभिन्न टुकड़ों में तोड़ लें और उन टुकड़ों के रोल्स बना लें।
3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में रोल्स और पानी डालकर (रोल्स पानी में पूरी तरह डूब जाएं)। ढक दें।
4. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकालें। गट्टों को निकालकर ठंडा होने दें। फिर उनको स्लाइसिज में काट लें।
6. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
7. बीप सुनाई देने पर, फैंटी हुई दही, गट्टे और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं स्टार्ट दबाएं।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions

IC-11 — 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 menu & weight & press start.
2) When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start.
3) When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। मीनू 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।

IC-12 — 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 leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi	As per taste
Grated coconut	4 tbsp
Chopped onion	1 no.

Method :
1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select menu & press start.
2. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start.
3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और मीनू 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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions

IC-13 Gosht Dum Biryani — 0.1 ~ 0.3 kg — Microwave safe bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
Boneless mutton	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
Jeera, laung, tej patta, salt, red chilli powder, garam masala	As per taste		
Water	200 ml	400 ml	600 ml

Method :
1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix well, add rice, water, salt, red chilli powder, garam masala & cover. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट और मटन डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम–गरम परोसें।

IC-14 Chicken Biryani — 0.1 ~ 0.3 kg — Microwave safe bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
For Marinade			
Hung curd	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
Salt, garam masala, coriander powder, red chilli powder, turmeric powder	As per taste		
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
Salt	If required		
Coriander leaves	A few springs		
Water	200 ml	400 ml	600 ml

Method :
1. Marinade the chicken & keep it in refrigerator for 1 hour.
2. In a MWS bowl add oil, chopped onions & marinated chicken & cover. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, mix well, add rice, salt (if required), coriander leaves, water. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.

विधि :
1. चिकन पर मसाला लगाकर १ घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज और मसाला लगा हुआ चिकन डालकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। चावल, नमक (यदि आवश्यक हो), धनिया के पत्ते, पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गर्म गर्म परोसें।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-15	Kadhi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	

For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Besan	25 g	50 g	75 g
Curd / matha	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Rai, cumin seeds	As per taste		
Chopped onions	1 cup	1½ cup	1½ cup
Salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur	As per taste		
Water	2 cups	3 cups	4 cups

Method :
1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select menu & 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। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।

SC-1 Besan Ladoo

Category: SC-1 Besan Ladoo | Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg | Utensil: Microwave safe glass bowl

Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Ghee (melted)	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp
Powder Sugar	50 gm	100 gm	150 gm
Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp

Method :
1. In Microwave Safe Glass Bowl take besan and ghee. Select menu and press start.
2. When beeps, stir it & press start.
3. When beeps, stir it & press start.
4. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size.

Note : For binding the ladoo use ghee.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में बेसन और घी लें। मीनू चुनें और 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।

SC-2 Kalakand

Category: SC-2 Kalakand | Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg | Utensil: Microwave safe bowl

Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Milkmaid	50 ml	100 ml	200 ml
Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Cornflour	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornfloor, Elaichi powder. Mix well, select menu and press start.
2. When beeps, mix it again and press start.
3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें। सूखे मेवों के साथ सजाएं

SC-3 Shahi Tukda

Category: SC-3 Shahi Tukda | Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg | Utensil: Microwave safe flat glass dish & High Rack

Bread Slices	1 slice	2 slices	3 slices
Milkmaid	50 ml	100 ml	150 ml
Milk	50 ml	100 ml	125 ml
Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Kesar-Elaichi Powder		As per your taste	

Method :
1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & press start.
2. When beeps, turn slices press start.
3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in Microwave Safe Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.

विधि :
1. हाई रैक पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-4	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Milk	100 ml	200 ml	300 ml
Milkmaid	150 ml	200 ml	300 ml
Seviyaan (roasted)	20 gm	40 gm	60 gm
Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

Method :
1. In Microwave Safe Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select menu and weight & press start.
2. When beeps, add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder & Seviyaan. Mix well and press start.
3. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled.

Note : The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डाल लें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें।

नोट : बाउल कुल आयतन के 1/4 स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-5	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Water	300 ml	600 ml	900 ml
Sugar	100 gms	200 gms	300 gms
Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder	As per your taste		

Method :
1. In Microwave safe glass bowl take Suji, add ghee mix it together select menu & press start.
2. When beeps, stir it and press start. Allow to cool.
3. When beeps, add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मीनू 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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-6	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Broken Rice (soaked for 2 hour)	100 g	200 g	300 g
Milk + Water	300 ml	500 ml	700 ml
Sugar	75 g	150 g	200 g
Kesar, elaichi powder dry fruits	As per taste		
Ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Method :
1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk & water & cover it.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें।
2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कुछ और दूध, सूखे मेवे, केसर, इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गरम या ठंडा करके परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-7	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	

For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
Paneer (grated)	200 g	300 g	400 g
Milkmaid	50 g	75 g	100 g
Rose water	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Elaichi seeds	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Chopped pista	A few		
Khoa (mashed)	100 gm	150 gm	200 gm

Method :
1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa & milkmaid. Mix well.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, stir well & press start.
4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista. Refrigerate till set.

1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे 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।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-8	Seviyan Zarda	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	

Roasted Seviyan	200g
Sugar	5 tbsp
Water	1 cup
Rose essence	A few drops
Almonds	A few
Chopped pista	A few
Elaichi powder	½ tsp
Ghee	1 ½ tbsp

Method :
1. In a MWS glass bowl add sugar & water. Select menu & press start.
2. When beeps, add rose essence , cardamom powder, seviyan to the bowl. Press start. Give standing time of 3 mins. Garnish with almonds & pista & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चीनी और पानी लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर गुलाब का इत्र, इलायची पाउडर और सेवियां बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्ता से सजाएं और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-9	Phirni	0.3 kg	Microwave safe bowl	

Milk	350ml
Rice (Soaked)	50g
Sugar	100g
Elaichi powder	1 tsp
Cream (whipped)	2 tbsp
Dry fruits (almonds, cashewnuts, raisins)	As required
Kesar	A few

Method :
1. Grind the soaked rice to a paste with little water.
2. In a MWS bowl add milk. Select menu & press start.
3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start.
4. When beeps, add cream & press start.
5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve.

विधि :
1. थोड़े से पानी के साथ भीगे हुए चावलों को पीसकर पेस्ट बना लें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर चावल की पेस्ट और चीनी इसमें डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उसमें क्रीम डालें और स्टार्ट दबाएं।
5. अच्छी तरह मिलाएं, इलायची पाउडर और सूखे मेवे डालकर ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। केसर से सजाएं और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-10	Mysore Pak	0.1 kg	Microwave safe flat glass dish & Microwave safe glass bowl	

For	0.1 kg
Besan	100 gms
Sugar	100 gms
Ghee	1/2 cup
Water	100 ml
Cardamom powder	1 tsp

Method :
1. In a MWS flat glass dish add besan. Select menu & 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.*

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। मीनू 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।*

Chatpat Corner
चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Apple pieces	200 gms
Tomato pieces	100 gms
Green chillies, Salt, Sugar	As per your taste
Oil	2 tbsp
For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	

Method : 1. In a MWS glass bowl put apple, tomato, salt, sugar & green chillies and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. add ground mixture and mix well. Garnish with chopped coriander.

विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में सेब तथा टमाटर डालें और उसे ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्शर में पीस लें। एक अन्य बाउल में तेल और तड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। पिसा हुआ मिश्रण डालकर स्टार्ट दबाएं। कटे हुए हरे धनिया से सजाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Lemon pieces	300 gms
Sugar	150 gms
Chilli powder, Salt	As per your taste
For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	

Method : 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS glass bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select menu and press start. Store it in a bottle after it cools.

विधि : 1. नींबुओं को काटकर उनके बीजों को निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में नींबू के टुकड़े, चीनी, नमक और मिर्च पाउडर डालें और ओवन में रखकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 gms
Lemon juice	2 tbsp
Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
Oil	2 tbsp
For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	

Method : 1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another glass bowl add oil, tempering, chilli powder and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge.

विधि : 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य ग्लास बाउल में तेल, तड़का सामग्री और चिली पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मसाला, चीनी, नमक डालें। फिर ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और फ्रिज में रख दें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CC-4</td><td>Pizza Sauce</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Tomato</td><td>200 gms</td></tr>
<tr><td>Onions</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Garlic pods</td><td>7-8</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, oregano, basil leaves. Keep it in Microwave and press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में तेल, टमाटर, प्याज, लहसुन की फलियां डालकर ओवन के अन्दर रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और मिक्शर में पीस लें। अब उसमें नमक, चीनी, अजवाइन, ऑरगनो, तुलसी के पत्ते डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>CC-5</td><td>Tomato Sauce</td><td>0.5 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Tomato</td><td>500 gm</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Chilli powder, Salt, Sugar</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger and garlic</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garam masala</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl put tomato pieces, add some water, cover and keep it in a Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Add salt, sugar, garam masala to the mixture and mix well & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर डालें, ढककर ओवन मे रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्शर में पीस लें। निचोड़ें। मिश्रण में नमक, चीनी और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Chatpat Corner
चटपट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>CC-6</td>
<td>Masala Chutney</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Microwave Safe Glass Bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>Chana Daal, Urad Daal</td><td>150 g each</td></tr>
<tr><td>Grated dry coconut</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhaniya powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS glass bowl put daals and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove. Add the rest of the ingredients and keep it in Microwave and press start. Remove, cool it and grind it in a mixer. This chutney can be served with Idly, Paratha or Rice.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में दालों को डालकर ओवन में रखें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। बाकी सभी सामग्री इसमें डालकर फिर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा करें और इसे मिक्शर में पीस लें। यह चटनी इडली, परांठा या चावल के साथ परोस सकते हैं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>CC-7</td>
<td>Aam Ki Chutney</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Microwave Safe Bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Aam (peeled & chopped)</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Kishmish (seedless & chopped)</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger & garlic</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Tamarind pulp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & sugar</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl mix all the ingredients. Cover. Select menu & weight & press start.
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में उपरोक्त सभी सामग्री मिलाकर ढक दें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CC-8</td><td>Coconut Chutney</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Fresh grated coconut</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Roasted split gram dal (optional)</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>For tempering</td><td></td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Mustard seeds</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Broken dry red chillies</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Curry leaves</td><td>A few</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Grind grated coconut, chopped green chillies, ginger, roasted split gram dhal, salt together in a blender.
2. In a MWS glass bowl add oil, mustard seeds, broken dry red chillies, curry leaves. Select menu & press start.
3. Pour the tempering over the chutney & serve.

<u>विधि :</u> 1. कसा हुआ नारियल, कटी हुई हरी मिर्च, अदरक, दली और भुनी हुई चने की दाल तथा नमक को एक साथ ग्राइंडर में पीस लें।
2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सरसों के बीज, टूटी हुई सूखी लाल मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. तड़के को चटनी के ऊपर डालकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CC-9</td><td>Gongura Chutney</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Gongura</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>5 nos.</td></tr>
<tr><td>Mustard seeds</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & red chilli powder</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Grind all the ingredients together except mustard seeds & oil.
2. In a MWS glass bowl add oil & mustard seeds. Select menu & press start.
3. Mix the grind ingredients with the mustard seeds & serve.

<u>विधि :</u> 1. सरसों के दानों और तेल को छोड़कर सभी सामग्रियों को एक साथ पीस लें।
2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल तेल और सरसों के दाने लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. पिसी हुई सामग्रियों को सरसों के दानों के साथ मिला लें और परोसें।
</td></tr>
</table>

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish	

For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
Eggs	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Chopped onion, tomato, coriander leaves	½ cup	1 cup	1 cup
Salt, pepper	As per taste		

Method :
1. Beat the eggs well & add salt, pepper & coriander leaves.
2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, add the egg mixture. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.

विधि :
1. अण्डों को अच्छी तरह फैंटकर उसमें नमक, मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें।
2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में तेल, टमाटर और प्याज डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। ३ मिनट तक रखा रहने दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
Noodles	100 g	200 g	300 g
Water	400 ml	800 ml	1200 ml
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Mix Vegetables - Cabbage, capsicum, carrot, freanch beans etc.	½ cup	½ cup	1 cup
Salt, sugar, kali mirch powder	As per taste		

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, strain noodles & pour cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & paper to taste press start.
3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, एमएसजी साल्ट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF-3</td><td>Corn Chaat</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Sweet corn</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Mix fruits (Pomegranate, cucumber, apple)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>2 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS bowl add some water & sweet corns. Select menu & weight & press start.
2. Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well & serve.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कुछ पानी और स्वीट कॉर्न्स डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. कॉर्न्स को बाउल में विस्थापित कर दें। मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CF-4</td><td>Pizza</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack</td><td>
<table>
<tr><td>Pizza base</td><td>1 Big Pizza base</td></tr>
<tr><td>Topping (Pizza Sauce)</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Oregano & Chilli flakes (Optional)</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Keep low rack inside and press start to preheat.
2. Add pizza topping on Pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle some grated cheese over it. Keep the pizza on rack, press start

<u>विधि :</u> 1. लो रैक ऑवन के अन्दर रखें और गर्म करने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स रखें। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें। अब पीज़ा को रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF-5</td><td>Vermicelli Khichdi</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Roasted vermicelli</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbps</td><td>1½ tbps</td><td>2 tbps</td></tr>
<tr><td>Rai, urad dal, curry leaves</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped tomato</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, haldi, garam masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix & select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix & add tomato. Press start.
3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes.
4. Squeeze lemon, mix & serve.

<u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर मीनू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियाँ, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। ३ मिनट तक रखा रहने दें।
4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CF-6</td><td>Chocolate balls</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Milkmaid</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Marie biscuit powder</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Milk powder</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Bournvita</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Grated coconut</td><td>½ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS safe glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select menu & press start.
2. Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut.
3. Keep in refrigerator for half an hour.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिल्कमेड, मारी बिस्किट पाउडर, मिल्क पाउडर, बॉर्नविटा डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. ठंडा होने दें। तैयार मिश्रण से छोटे–छोटे गोले तैयार करें। फिर उन गोलों को कसे हुए नारियल में लपेटें।
3. आधा घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil
CF-7	Veg Burger	0.1 ~ 0.3 kg	High rack

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Burger buns for tikkis	1 no.	2 nos.	3 nos.
Potatoes (boiled)	100 gm	200 gm	300 gm
Boiled peas	¼ cup	½ cup	1 cup
Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.
Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste		
Cornflour	For binding		
Tomato slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
Onion slices	2 no.	4 nos.	6 nos.
Cheese slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp

Method :
1. In a bowl mix all the ingredients for tikkis & prepare round & flat tikkis out of it.
2. Slit the buns into two halves. Apply the butter inside the buns.
3. Keep the tikkis on the high rack. Select menu & weight and press start.
4. When beeps, turn over the tikkis & press start.
5. When beeps, remove the tikkis. Now apply tomato sauce on one half of the bun. Keep the cheese slice, then keep tikki & then tomato & cheese slices & cover with the second half of the bun.
6. Now keep the burger on high rack & press start.

विधि :
1. टिक्कियों के लिए सभी सामग्री एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें और उससे गोल तथा चपटी टिक्कियां तैयार कर लें।
2. बन्स को दो अर्द्धभागों में फाड़ लें। बन्स में अन्दर की तरफ मक्खन लगाएं।
3. फिर टिक्कियों को हाई रैक के ऊपर रखें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को बाहर निकालें। अब बन के एक अर्द्ध भाग पर टोमेटो सॉस लगाकर चीज़ स्लाइस रखें। फिर टिक्की रखकर टॉमेटो और चीज़ स्लाइस रखें तथा बन के दूसरे अर्द्ध भाग से ढक दें।
6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-8	Strawberry Custard	0.5 kg	Microwave safe bowl	

For	0.5 kg
Milk	500 ml
Strawberry custard powder	3 tbsp
Sugar	50 g
Strawberry pieces	As required

Method :
1. In a MWS bowl add milk, strawberry custard powder, sugar. Mix well.
2. Select menu & press start.
3. When beeps, stir well. Press start.
4. When beeps, stir well. Press start. Allow to set in refrigerator.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध, स्ट्रॉबेरी कस्टर्ड पाउडर, चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। रेफ्रिजरेटर में जमने दें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CA-1</td><td>Walnut Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal Cake Tin
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 gm</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Walnuts</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 ml</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>170 gm</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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.
4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start.
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फैंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फैंट लें।
2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें वॉलनट मिला लें।
3. अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैंट दें।
4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>CA-2</td><td>Swiss Roll</td><td>0.2 kg</td><td>Metal Cake Tray
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>80 gm</td></tr>
<tr><td>Condensed Milk (Milkmaid)</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 gm</td></tr>
<tr><td>Soda bicarb</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Mix fruit jam</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well.
2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray. Pour the batter.
3. Select menu & press start.
4. When beeps, put the tray on low rack & keep the low rack in microwave. Press start.

<u>विधि :</u>
1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। मिल्कमेड और मक्खन एक बाउल में लेकर फैंट लें। फिर मैदा मिश्रण और वनीला इत्र डालकर मिला लें।
2. चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। ट्रे में बटर पेपर रखें। फिर मिश्रण को डालें।
3. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर ट्रे को लो रैक के ऊपर रखें और लो रैक को माइक्रोवेव के अन्दर रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Cake
केक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CA-3	Carrot Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin & Low Rack	

For	0.3 kg
Maida	110 gm
Baking powder	¼ tsp
Grated carrot	½ cup
Curd	70 ml
Powdered sugar	170 gm
Egg	1 no.
Vanilla essence	¼ tsp

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 grated carrot 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.
4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start.
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

विधि :
1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फैंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फैंट लें।
2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें कसी हुई गाजर मिला लें।
3. अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैंट दें।
4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।

CA-4	Chocolate Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin & Low Rack	

For	0.3 kg
Maida	110 gm
Baking powder	¼ tsp
Cocoa powder	50 gm
Curd	70 ml
Powder sugar	170 gm
Egg	1 no.
Vanilla essence	¼ tsp
Oil	50 ml

Method :
1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.
2. Sieve maida, baking powder & cocoa powder together.
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Add oil. Combine all beat well.
4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start.
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

विधि :
1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फैंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फैंट लें।
2. मैदा, बेकिंग पाउडर और कोको पाउडर को एक साथ छान लें।
3. अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैंट दें।
4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CA-5</td><td>Vanilla Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal Cake Tin
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 gm</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 ml</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>170 gm</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 together.
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well.
4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start.
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फैंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला इत्र अच्छी तरह फैंट लें।
2. मैदा और बेकिंग पाउडर को एक साथ छान लें।
3. अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैंट दें।
4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Utility Corner
सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe bowl	**Method :** 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Subzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start. **विधि :** 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe bowl	**Method :** 1. Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select menu & press start. 2. When beeps, wipe out with salt & clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सिरका या नींबू रस लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर नमक और साफ नैपकिन से पौंछें। स्टार्ट दबाएं। 3. दोबारा से पौंछें और प्लग बाहर निकाल लें।
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) **Method :** 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC-4	Defrost Non Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) **Method :** 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. **Method :** 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menuand press start. **विधि :** 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC-6	Flavoured Yoghurt	0.6 kg	Microwave safe glass bowl & Low rack	Curd — 200 ml Milkmaid — 100 ml Fresh cream — 200 ml Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence) — As per choice (½ tsp) **Method :** 1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. 2. Select menu & press start. 3. When beeps, keep the MWS glas bowl on low rack & keep it in microwave. Press start. 4. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in freezer for 1 hour. **Note :** In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सारी सामग्री मिलाकर इतना फैंटें कि मिश्रण समरूप हो जाए। 2. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। 4. पकने के बाद बाहर निकालकर कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें। फिर 1 घंटे के लिए फ्रीजर में रख दें। **नोट :** यदि आप स्ट्रॉबेरी इत्र इस्तेमाल कर रहे हैं, तो योगर्ट को रंग देने के लिए १ चुटकी खाने वाला पिंक कलर डालें। पाइनएप्पिल योगर्ट के लिए परोसते समय पाइनएप्पिल की स्लाइस डालें।

Technical Specifications / Two Recipes for starter
तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

⚠Warning

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

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

BLACK ~ Neutral RED ~ Live GREEN ~ 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 G or ⏚ .

GREEN/YELLOW or GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' ⏚ से

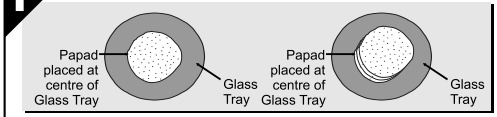
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC2149BPB
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	475 mm(W) X 460 mm(D) X 285 mm(H)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1200 Watts
Grill/ग्रिल	1100 Watts
Combination/कॉम्बीनेशन	1950 Watts
Convection/कन्वैक्शन	750 Watts (Max. 1850 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 तत्त्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

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

To Cook Multiple Papads :

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

Crispy Papad :

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

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

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

1. भुने हुए पापड़

विधि

पापड़ :

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

अधिक पापड़ पकाने के लिए :

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

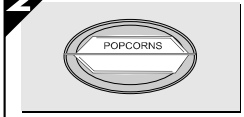
क्रिस्पी पापड़ :

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

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

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

2



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

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

2. पांप कॉर्न : पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पॉप कॉर्न का बैग कॉच 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। आवयकता से अधिक गर्म न करें क्योंकि इससे आग लग सकती है।



P/No: MFL67228301