India's No.1
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good



Owner's Manual

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

MH2342BPS

(ANTI BACTERIA)

LG 24 x 7 CALL CENTER

1800-180-9999 (Toll Free)

5757554 (Send SMS)

www.lg.com

serviceindia@lge.com

www.facebook.com/lifesgoodpage

www.twitter.com/LGIndiaTweets

Contents
विषय सूची

Contents / विषय सूची — 2
Precautions / सावधानियाँ — 3~4
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना — 5~6
Child Lock / चाइल्ड लॉक — 7
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग — 8
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर — 9
Two State Cooking / टू स्टेज कुकिंग — 10
Quick Start / तुरन्त शुरूआत — 11
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग — 12
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन कुकिंग — 13
Energy Saving / ऊर्जा बचत — 14
More or Less Cooking / ज्याद या कम पकाना — 15
Various Cook Functions / विभिन्न कुक प्रणालियां — 16
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द — 17~20
Tandoor Se / तन्दूर से — 21~26
Health Plus / हैल्थ प्लस — 27~32
Soups / सूप — 33~37
Continental / कॉन्टीनेन्टल — 38~42
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन — 43~54
Sweet Corner / स्वीट कॉर्नर — 55~59
Rice Delight / राइस डिलाट — 60~64
Chatpat Corner / चटपट कॉर्नर — 65~67
Snacks / स्नैक्स — 68~74
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर — 75
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश — 76~77
Technical Specifications / Two Recipes for Starter / तकनीकी जानकारी नवसिखुए के लिए दो व्यंजन — 78

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

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

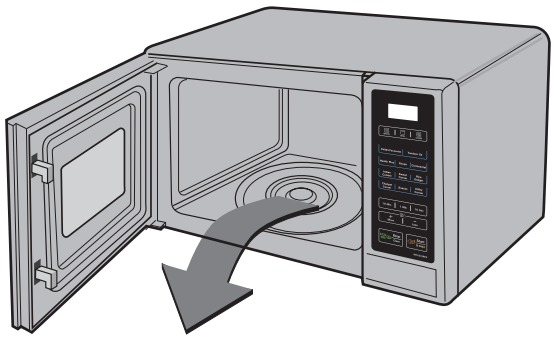
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.
आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे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

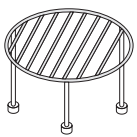
Unpacking & Installing
खोलना और स्थापित करना

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.

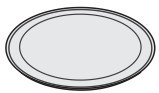
निचे दिए हुए दो पन्नो से आप निर्धारीत कर सकते है की आपका अवन सही चल रहा है या नही । आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे है इसके उपर आप ध्यान दे । आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकाले । ये आप निर्धारीत करे की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नही हुआ है ।

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



GLASS TRAY
शीशे की प्लेट



ROTATING RING
घूमने वाला गोला



HANDLE / हैंडिल



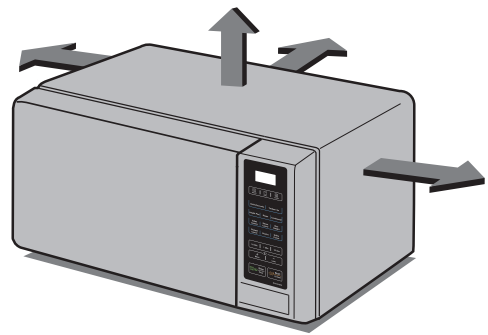
METAL TRAY / मैटल ट्रे

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.

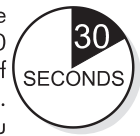
अपने तंदूर के दरवाजे को दरवाजे पर लगे हुए हत्थे के द्वारा खींचे । घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखे और काँच की तरतरी को ऊपर रखे ।

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।

The time will disappear on the display if you have set the clock.

समय प्रदर्शक से गायब हो जायेगा अगर आपने घडी पर समय निर्धारित किया 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 हट्राने 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 ।



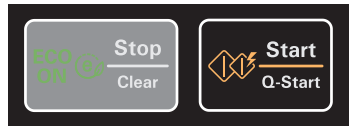
Your oven has five microwave Power settings.
आपके ओवन में पांच सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है ।

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

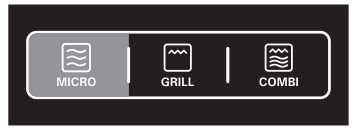
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
इस बात पर ध्यान दें कि आपने आपका अवन स्थापित कर दिया है जैसा इस किताब में पहले दिखा दिया गया हैं ।

Press STOP.
स्टॉप दबायें ।



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

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



Press **1 MIN** five times.
1 MIN पाँचबार दबाइए ।

Press **10 SEC** three times.
10 SEC तीनबार 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

Two Stage Cooking
टु स्टेज कुकिंग

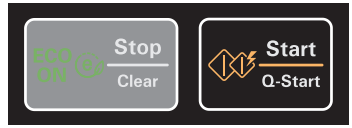
In the following example I will show you how to cook some food in two stages.
निचे दिये हुये उदाहरणमे मैं आपको बताता हूँ कि अन्न दो स्टेज में कैसे पकाया जाता है ।



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

टु स्टेज कुकिंग के दौरान आप दरवाजा खोल के अन्न की जाँच कर सकते है । अवन का दरवाजा बंद करें और **START** दबाइयें । इसके बाद कुकिंग स्टेज फिरसे चालू हो जायेगी ।

1 Press **STOP** .
STOP दबाइयें.



2 Set the power and the cooking time for stage1.
Press **MICRO** once to select HIGH power.
पॉवर और पकाने का समय स्टेज 1 के लिए सेट करें । **MICRO** एक बार दबाइयें ।

Press **10 MIN** once. **10 MIN** एक बार दबाइयें ।
Press **1 MIN** once. **1 MIN** एक बार दबाइयें ।





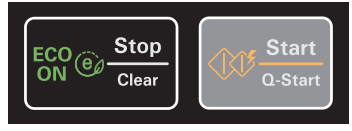
3 Set the power and the cooking time for stage2.
Press **MICRO** four times to select 40% power.
पॉवर और पकाने का समय स्टेज 2 के लिए सेट करें ।
MICRO चार बार दबाकें 40% पावर सेट करें ।

Press **10 MIN** three times. **10 MIN** एक बार दबाइयें ।
Press **1 MIN** five times. **1 MIN** एक बार दबाइयें ।





4 Press **START**.
START दबाइयें.



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 निर्धारिणा किया जाता हैं पकाने के लिए उच्च क्षमता पर ।

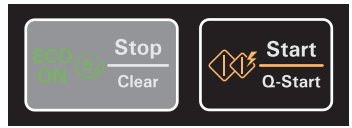


The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

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

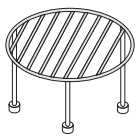


This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.
इस मॉडल में क्वार्ट्ज ग्रिल लगी है, इसलिए पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं है।
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.
यह सुविधा खाने को भूरा और कुरकुरा शीघ्रता से कर देती है।

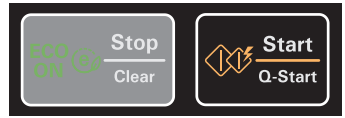
The high rack can be used depending on food type and size.

खाने के प्रकार और आकार के अनुसार हाई रैक प्रयोग किया जा सकता है।

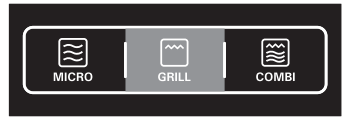
HIGH RACK



1 Press **Stop/Clear.**
Stop/Clear दबाएं।



2 Press **GRILL.**
GRILL दबाएं।



3 Set the cooking time. / खाना पकाने का समय निर्धारित करें।

Press **10 MIN** once. / **10 MIN** एक बार दबाएं।
Press **1 MIN** twice. / **1 MIN** दो बार दबाएं।
Press **10 SEC** three times. / **10 SEC** तीन बार दबाएं।



4 Press **Start/Quick Start.**
Start/Quick Start दबाएं।



Combination Cooking
कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode co-3 for a cooking time of 25 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि पकाने के समय २५ मिनट के लिए कॉम्बी मोड के साथ अपने ओवन को कैसे सैट करें।



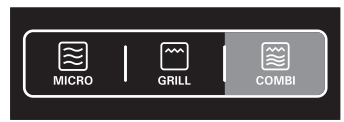
Your oven has a grill + micro cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time (or alternately). This generally means it takes less time to cook your food.
आपके आवन में ग्रिल + माइक्रो कुकिंग की सुविधा है जिससे आप हीटर और माइक्रोवेव से एक साथ (या अलग–अलग) खाना पका सकते हैं। इसका सामान्यतः यह अर्थ है कि इससे खाना पकाने में कम समय लगता है।

The **quartz heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.
क्वार्ट्ज हीटर खाने की ऊपरी सतह को भूनता है जबकि माइक्रोवेव अन्दर से गर्म करता है। अधिकतर ओवन को पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं होती।

1 Press **Stop/Clear**.
Stop/Clear दबाएं।



2 Press **COMBI.** three times. / **COMBI** तीन बार दबाएं।
"Co-3" appears on the display. / डिसप्ले पर "Co-3" दिखाई देता है।



3 Set the cooking time. / खाना पकाने का समय निर्धारित करें।
Press **10 MIN** two times. / **10 MIN** दो बार दबाएं।
Press **1 MIN** five times. / **1 MIN** पाँच बार दबाएं।



4 Press **Start/Quick Start.** / **Start/Quick Start** दबाएं।
When cooking you can use +/- keys to increase/decrease cooking time.
खाना पकाने के दौरान पकाने का समय बढ़ाने/घटाने के लिए +/- का प्रयोग कर सकते हैं।
Be careful when removing your food because the container will be hot !
खाना निकालते समय सावधानी बरतें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा !



Combi. Cooking Mode / कॉम्बी कुकिंग मोड

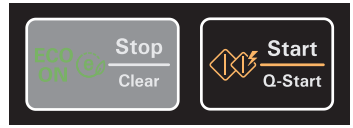
CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Energy Saving
ऊर्जा बचत

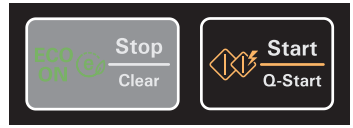


The ECO ON feature allows you to save energy through display off during stand-by status, or after 5 minutes with door open or closing, display will off automatically.
की सुविधा से आप स्टैण्ड–बाई की अवस्था में डिसप्ले ऑफ करके एनर्जी की बचत कर सकते हैं या 5 मिनट बाद दरवाजा खोलने या बन्द करने पर डिसप्ले स्वयं ही ऑफ हो जाता है।

Press STOP/CLEAR (ECO ON).
"O" appears on the display.
STOP/CLEAR (ECO ON) दबाएं।
डिसप्ले पर "O" दिखाई देता है।



Press STOP/CLEAR (ECO ON) or
after 5 minutes with door open or closing, display off.
STOP/CLEAR (ECO ON) दबाएं या
5 मिनट बाद दरवाजा खोलने या बन्द करने पर डिसप्ले ऑफ हो जाता है।



During ECO ON status, if you press any key, display on.
ECO ON की स्थिति के दौरान यदि आप किसी भी बटन को दबाते हैं तो डिसप्ले ऑन हो जाता है।

In the following example I will show you how to change the preset INDIAN CUISINE programmes for alonger or shorter cooking time.

निचे दिये उदाहरण मे ऑटो कुक प्रणाली मे कुकींग टाईम कम या ज्यादा कैसे करेंगे ये देखिए ।

More or Less Cooking
ज्यादा या कम पकाना



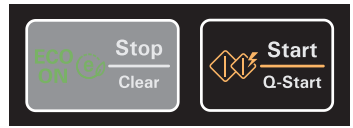
Your food is cooking to how you like it by using the MANUAL COOK and INDIAN CUISINE programme there is no need to use the More/Less buttons.

आपका अन्न MANUAL COOK या INDIAN CUISINE प्रोग्राम से पका सकते हैं। उसके लिए आपका More/Less बटन इस्तेमाल करने की जरूरत नहीं है।

When cooking without AUTO FUNCTION you can extend the cooking time at any point using the More/Less key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप AUTO FUNCTION क्के सिवा अन्न पकाते समय आप कुकिंग टाईम किसी भी समय पर कम या ज्यादा More/Less बटन इस्तेमाल करके कर सकते हैं। इसलिए आपको कुकिंग रोकने की जरूरत नहीं है।

Press STOP.
स्टॉप दबायें ।



Set the required INDIAN CUISINE programme.
जो चाहिए वो आँटो कुक प्रोग्राम सेट किजीए ।
Select weight of food.
अन्न का वजन चुनिए ।
Press START.
स्टार्ट दबाईए ।



Press More once. / More एक बार दबाएं।
The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key.
कुकींग टाईम हर प्रेस से 10 सेकंद से बढेंगे ।
Press Less once. / Less एक बार दबाएं।
The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key.
कुकींग टाईम 10 सेकंड से हर एक प्रेस से कम हो जायेगा ।



Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

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

COOK MODE	Child's Favourite, Tandoor Se, Health Plus, Soups, Continental, Indian Cuisine, Sweet Corner, Rice Delight, Chatpat Corner, Snacks	Utility Corner
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Select the desired Cook Function CF(1-8), tS(1-9), HP(1-11), So(1-7), Co(1-7), IC(1-17), SC(1-10), rd(1-7), CC(1-8), Sn(1-11)	Select the Cook Function UC (1~6)
STEP-3	Press More or Less to set weight	Press More or Less to set weight
STEP-4	Press Start	Press Start

COOK MODE	Child's Favourite, Tandoor Se, Health Plus, Soups, Continental, Indian Cuisine, Sweet Corner, Rice Delight, Chatpat Corner, Snacks	Utility Corner
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	एच्छिक कुक फंक्शन चुनें। CF(1-8), tS(1-9), HP(1-11), So(1-7), Co(1-7), IC(1-17), SC(1-10), rd(1-7), CC(1-8), Sn(1-11)	एच्छिक कुक फंक्शन चुनें। UC (1~6)
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए More या Less दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए More या Less दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं।	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :

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

* The recipes which have single weight (0.3), (0.2) does not require to select Wt & Time, after pressing Gajar Halwa (IC1)/Sambhar (IC5) icon Directly press start.
व्यंजन पकाने के लिए केवल एक वजन (0.3), (0.2) और समय निर्धारित करने की आवश्यकता नहीं, गाजर हलवा/साम्भर के चिन्ह को दबाने पर यह स्वतः ही तुरन्त आरम्भ हो जाता है।

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>CF1</td><td>Omelette</td><td>0.2 ~ 0.4 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion, tomato, coriander leaves</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. Beat the eggs well & add salt, pepper & coriander leaves.
2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select category & weight and press start.
3. When beeps, add the egg mixture. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u> 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। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। ३ मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>CF2</td><td>Pizza</td><td>0.3 kg</td><td>High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Pizza Base</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Vegetable Mixture (toppings)</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Pizza Sauce</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. On high rack, place Pizza base (slightly greased with oil from both sides) & select category and press start.
2. When beep, remove the pizza base from the microwave oven and apply pizza sauce on it. Spread the vegetable mixture and grated cheese.
3. Again place pizza with the above toppings on the high rack and press start.

<u>विधि :</u> 1. हाई रैक के ऊपर पीज़ा बेस रखें (दोनो तरफ थोड़ा सा तेल लगाकर) और वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पीज़ा बेस माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकालकर उसके ऊपर पीज़ा सॉस लगाएं। फिर सब्जियों का मिश्रण और कसा हुआ चीज़ फैलाएं।
3. फिर पीज़ा को उपरोक्त टॉपिंग्स के साथ हाई रैक पर 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>CF3</td><td>Garlic Bread</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>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>Bread slices (French Bread)</td><td>2 pcs</td><td>3 pcs</td><td>4 pcs</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix butter, garlic paste, salt, kali mirchi powder and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices.
2. Keep the bread slices on high rack.
3. Select category & weight and press start.
4. When beeps, turn over the slices & press start.
Note : Use French bread to make garlic bread.

<u>विधि :</u> 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रैड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगा दें।
2. ब्रैड स्लाइसिज को हाई रैक के ऊपर रखें।
3. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर ब्रैड स्लाइसिज को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
नोट : गार्लिक ब्रैड बनाने के लिए फ्रैंच ब्रैड का इस्तेमाल करें।
</td></tr>
<tr><td>CF4</td><td>Bread Pudding</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish</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>Bread slices</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td></tr>
<tr><td>Milk (for dipping the bread)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 Nos.</td><td>2 Nos.</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Vanilla Essence</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Dry fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Make small pieces of Bread slices. Beat the egg very well . Mix all the ingredient very well.
2. Pour this mixture into MWS flat glass dish. Select category and weight. Press start.

<u>विधि :</u> 1. ब्रैड स्लाइसिज के छोटे–छोटे टुकड़े कर लें। अण्डे को अच्छी तरह फैंट लें। सभी सामग्रियों को अच्छी तरह मिला लें।
2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर 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>CF5</td><td>Chocolate balls</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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 glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select category & press start.
2. Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut.
3. Keep in refrigerator for half an hour.

<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>
<tr><td>CF6</td><td>Corn Chaat</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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 category & weight and press start.
2. When beeps, 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। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर 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>CF7</td><td>Cheesy Nachos</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Nachos</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Pizza sauce</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion, tomato</td><td>2 cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MWS flat glass dish add nachos, chopped onion, tomato, pizza sauce & grated cheese. Select category & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में नाकोस, कटी हुई प्याज, टमाटर, पीज़ा सॉस और कसा हुआ पनीर लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF8	Veg Burger	0.2 kg	Multicook tawa & High rack	

For	0.2 kg
Burger buns	2 nos.
Cornflour	For binding
Tomato slices	2 nos.
Onion slices	4 nos.
Cheese slices	2 nos.
Butter	2 tsp
Tomato sauce	2 tbsp
For Tikkis	
Potatoes (boiled)	200 g
Boiled peas	½ cup
Chopped ginger	2 tsp
Green chillies	2 nos.
Chopped coriander leaves	3 tbsp
Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste

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

विधि :
1. एक बाउल में टिक्की की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिलाएं और इससे गोल और चपटी टिक्कियां तैयार करें।
2. बन्स को दो अर्धभागों में फाड़ लें। अन्दर की तरफ मक्खन लगाएं।
3. टिक्कियों को तवे पर रखकर हाई रैक के ऊपर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को बाहर निकालें। अब बन के एक अर्ध भागपर टमाटर की सॉस लगाएं। चीज़ की स्लाइस, टिकयी, प्याज की स्लाइस रखें और फिर टमाटर और चीज़ की स्लाइस रखकर बन के दूसरे अर्धभाग से ढक दें।
6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS1	Paneer Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Paneer cubes (cut into 1½" cubes), Capsicum (cut into cubes), onion (cut into cube), tomato(cut into cubes, pulp removed)	100 g	200 g	300 g
For marinade			
Hung curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Ginger garlic paste	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt, Garam masala, Red Chilli powder	As per taste		
Tandoori masala	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Tandoori Color	A pinch		
Oil	For basting		

Method :
1. Mix all the ingredients of the marinade in a bowl.
2. Make holes in the paneer pieces with the rotisserie skewers.
3. Now add the paneer pieces**,** capsicum, onion, tomato & mix well, keep in the refrigerator for 1 hour.
4. Keep the marinated paneer & vegetables on multicook tawa. Keep the tawa on high rack. Select category & weight and press start.
5. When beeps, turn over & press start.

विधि :
1. एक बाउल में मैरीनेड मसाले की सभी सामग्रियों को मिला लें।
2. पनीर के टुकड़ों में रोटसरी स्क्यूअर्स से सुराख बना लें।
3. अब पनीर के टुकड़े, शिमला मिर्च, प्याज, टमाटर डालकर अच्छी तरह मिलाएं, एक घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
4. मसाला लगा हुआ पनीर और सब्जियों को मल्टीकुक तवे के ऊपर रखकर तवे को हाई रैक पर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS2	Veg Kabab	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boiled potatoes	75 g	150 g	200 g
Grated paneer	25 g	50 g	100 g
Chopped green chillies	1 no.	1 no.	2 nos.
Chopped coriander		A few sprigs	
Roughly ground anardana seeds	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt, red chilli powder	As per taste		

Method :
1. Mix all the ingredients in a bowl. Mix well & shape them into flat kebabs.
2. Keep the kebabs on tawa. Place the tawa on high rack and keep in microwave. Select category & weight and press start.
3. When beeps, turn over the kebabs & press start again.

विधि :
1. सभी सामग्रियों को एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिलाएं और इस मिश्रण से चपटे कबाबों को आकार दें।
2. कबाबों को तवे पर रखें। फिर तवे को हाई रैक के ऊपर रखकर माइक्रोवेव में रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं।

Tandoor Se
तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS3	Fish Tandoori	0.2 kg	Multicook tawa & High rack*	

For	0.2 Kg
Pomfret	2 nos.
For Marinade	
Degi Mirch	2½ tsp
Jeera	½ tsp
Ginger paste	1 tsp
Garlic paste	1 tsp
Tandoori Masala	½ tsp
Garam Masala	1½ tsp
Amchoor	1 tsp
Dhania Powder	1 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Chaat Masala	¼ tsp
Salt	As per taste

Method :
1. Rub the fish well with besan (3 tbsp), 2 tbsp lemon juice to remove fishy odour. Keep aside for 15 minutes. Wash well & pat dry. Prick the fish all over with a fork or give shallow cuts with a knife.
2. Mix all ingredients given under marinade. Rub the marinade well all over the fish pieces & let it marinade for 2-3 hours.
3. Keep the marinated fish pieces on tawa & tawa on high rack. Select the category & press start.
4. When beeps, turn over the fish & press start.
5. Sprinkle chaat masala & serve with Pudina chutney & onion rings.

विधि :
1. मछली की गन्ध को दूर करने के लिए मछली को बेसन (3 tbsp) और नींबू रस (2 tbsp) के साथ अच्छी तरह मसलें। मिनट के लिए अलग रख दें। अच्छी तरह धोकर सुखा लें। कांटे की सहायता से मछली को पूरी तरह छेद लें या छुरी से हल्के–हल्के कट्स बना दें।
2. मैरीनेड के लिए दी गई सभी सामग्रियों को मिला लें। मैरीनेड को मछली के टुकड़ों पर अच्छी तरह मसलें और 2-3 घंटे तक रखा रहने दें।
3. मसाला लगे मछली के टुकड़ों को मल्टीकुक तवे पर रखें और तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर मछली को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
5. चाट मसाला छिड़ककर पुदीना चटनी और प्याज के छल्लों के साथ परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS4	Mutton Tikka	0.1 - 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Mutton boneless pieces	100g	200 g	300 g
For marinade			
Hung curd	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Ginger Garlic Paste	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala	As per taste		
Oil	For basting		
Lemon juice	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Eatable Red Colour	1 pinch		

Method :
1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd,salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour.
2. In a MWS glass bowl take this mixture, Select category & weight. Press start.
3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven.
4. Spread kitchen towel on glass tray.
5. Keep the marinated mutton pieces on high rack. Baste with oil. Keep in microwave oven.
6. Press Start.
7. When beeps, baste with oil & turn over & press start. Serve with naan or roti.

विधि :
1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अरदक–लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें।
4. ग्लास ट्रे के ऊपर किचन टॉवल फैला दें।
5. मसाला लगे हुए मटन के टुकड़ों को हाई रैक पर रखें। तेल की लपकी मारकर माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रख दें।
6. स्टार्ट दबाएं।
7. बीप सुनाई देने पर थोड़े से तेल की लपकी मारें और पलटकर स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।

Tandoor Se
तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS5	Chicken Tikka	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
Oil	For basting		
For Marinade			
Hung curd	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
Ginger garlic paste	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
Salt, garam masala, chaat masala, red chilli powder, Tandoori masala, Tandoori color	As per taste		

Method :
1. Mix all the ingredients of marinade in a bowl.
2. Mix boneless chicken with marinade & keep in refrigerator for 2-3 hours.
3. Now place the marinated chicken on high rack. Spread kitchen towel on glass tray.
4. Select category & weight and press start.
5. When beeps, turn over & baste with some oil. Press start.
6. When beeps, again turn over. Press start.

विधि :
1. मैरीनेड की सभी सामग्रियों को बाउल में एक साथ मिला लें।
2. हड्डी रहित चिकन को मैरीनेड में मिलाकर 2-3 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
3. फिर इस मसालेदार चिकन को हाई रैक के ऊपर रख दें। किचन टॉवेल को ग्लास ट्रे पर फैला दें।
4. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर चिकन को पलट दें और थोड़े से तेल की लपकी मारकर स्टार्ट दबाएं।
6. बीप सुनाई देने पर दुबारा पलटें। स्टार्ट दबाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS6</td><td>Tandoori Sabzi</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
High rack
&
Multicook tawa</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Mix veg - Bhindi, cauliflower, brinjals, mushrooms, potato, paneer cubes</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Onion paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>¼ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala, haldi</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Hara dhania</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method</u> :
1. In a MWS glass bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, tomato puree.
2. Select category & press start.
3. When beeps, add vegetables, red chilli powder, haldi, garam masala, chat masala, salt & mix well. Press start.
4. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven. Transfer this mixture to tawa, spread evenly. Keep tawa on high rack.
5. Press start. Serve with tandoori nan.

<u>विधि</u> :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक–लहसुन की पेस्ट, टोमेटो प्यूरी लें।
2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को ओवन से बाहर निकालकर इस मिश्रण को चिकने तवे पर विस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैलाकर तवे को हाई रैक पर रख दें।
5. स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म–गर्म परोसें।</td></tr>
<tr><td>tS7</td><td>Chicken Lollipops</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Multicook tawa
&
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>Chicken keema</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Boiled potato</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Bread crumbs</td><td colspan="3">For coating the lollipops</td></tr>
</table>
<u>Method</u> :
1. Mix the chicken keema with boiled potatoes, ginger garlic paste, red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt.
2. Coat the lollipops with breadcrumbs.
3. Arrange the lollipops on greased tawa. Place the tawa on high rack. Select category & weight and press start.
4. When beeps, turn the lollipops & press start.
5. When beeps, turn over again & press start. Serve with chutney or sauce.

<u>विधि</u> :
1. चिकन कीमा को उबले हुए आलू, अदरक लहसुन पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, अमचूर पाउडर और नमक के साथ मिला लें।
2. लॉलीपॉप्स पर ब्रैडक्रम्ब्स की पर्त चढ़ा दें।
3. लॉलीपॉप्स को चिकने तवे पर व्यवस्थित करें। तवे को हाई रैक के ऊपर रखकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर लॉलीपॉप्स को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। चटनी या सॉस के साथ परोसें।</td></tr>
</table>

Tandoor Se
तन्दूर से

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS8	Shaami Kabab	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multicook tawa	

For	0.2 kg
Minced mutton	200 g
Soaked bengal gram	25 g
Maida	2 tbsp
Roasted cumin seeds	As per taste
Salt, red chilli powder, chaat masala, coriander powder	As per taste
Chopped onion	2 Nos.
Chopped coriander leaves	A few springs

Method :
1. In a MWS glass bowl add minced mutton.
2. Select category and press start.
3. Grind the cooked mutton, add bengal gram, maida, cumin seeds, coriander powder, salt and chilli powder, chaat masala, chopped coriander and onion. Make long flat kababs of the paste.
4. Place the kababs on tawa and high rack.
5. Press start.
6. Turn over the kababs again.
7. Press start.

Note: *For binding roll the kababs in maida.*

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बारीक कटा हुआ मटन ले।
2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. पके हुए मटन को पीसें, बंगाली चना, मैदा, जीरा, धनिया पाउडर, नमक, मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ धनिया और प्याज डालें। इस पेस्ट से लम्बे और चपटे कबाब बनाएं।
4. कबाबों को चिकने तवे पर रखकर हाई रैक पर रखें।
5. स्टार्ट दबाएं।
6. कबाबों को पलटें।
7. स्टार्ट दबाएं।

नोट : *बाइन्ड करने के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।*

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS9	Hara Bhara Kabab	0.3 kg	High Rack & Multicook tawa	

For	0.3 kg
Potatoes (boiled & grated)	300 g
Peas (boiled & mashed)	1 cup
Palak leaves (boiled)	1½ cup
Coriander leaves	A few sprigs
Kasuri methi	2 tbsp
Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala	As per taste

Method :
1. Mix all the ingredients together & make a dough. Make flat kababs out of it.
2. Grease the multicook tawa & place on high rack. Now arrange the kababs on the greased multicook tawa. Select category & press start.
3. When beeps, turn over the kababs & again press start.
4. When beeps, turn over again & press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce.

विधि :
1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर डफ बना लें। फिर इसके चपटे कबाब बना लें।
2. मल्टी कुक तवे को चिकना करके हाई रैक पर रख दें। अब कबाबों को चिकनी की गई तवे के ऊपर व्यवस्थित करके वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उनको दुबारा पलटें और स्टार्ट दबाएं। धनिया की चटनी या टमाटर की सॉस के साथ परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>HP1</td>
<td>Kala Chana</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) 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 category & 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. वर्ग एवं 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>HP2</td>
<td>Karela Subzi</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) glass bowl
+
High rack
+
Microwave safe (MWS) flat glass dish</td>
<td>
<table>
<tr><td>Chopped Karela</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Onion</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing & Haldi</td><td>For tempering</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut & Hara Dhania</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a Microwave safe glass bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing, Haldi & Chopped Onion. Select category and press start.
2. When beeps, add Chopped Karela, some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder & cover. Press start..
3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, 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 ग्लास बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग, हल्दी तथा कटी हुई प्याज डालें। वर्ग एवं 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 माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकालें और 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>HP3</td><td>Moong Dal</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Moong Dal soaked in water (for 1 hour)</td><td>200 g</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</td><td>2-3 nos.</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 category & press start to cook.
3. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & press start.
4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required) & lemon juice and press start to cook.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. वर्ग चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मेथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>HP4</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 category & 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. 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. वर्ग एवं वजन चुनें और 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. 5 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP5</td><td>Ghiya Raita</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Grated Ghiya</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select category & weight and 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया डालें तथा पानी और नमक छिड़कें। वर्ग एवं 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।
</td></tr>
<tr><td>HP6</td><td>Nutrinuggets</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Soaked and boiled nutrinuggets</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Potato</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhania powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td><td>2½ cup</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select category & 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। वर्ग एवं 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।
</td></tr>
</table>

Health Plus
हैल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP7	Curd Brinjal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

Method :
1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select category & weight and press start.
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 लेकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाउल बाहर निकाल लें और दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और अजवाइन के दाने, करी पत्ता और कटी हुई अदरक डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, बैंगन, दही और नमक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP8	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g
Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Water	½ cup	½ cup	½ cup
Salt, pepper & sugar	As per taste		
Garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp

Method :
1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ½ hour.
2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select category & weight and press start.
3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.

विधि :
1. बोनलैस चिकन, सोया सॉस, नमक, मिर्च, लहसन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ भीगा हुआ मक्का का आटा डालकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP9	Soya Idli	4, 8 No.	Microwave safe Idli Steamer	

Rice	100 g
Urad	4 tbsp
Soyabean granules	4 tbsp
Water	As required
Salt	As per taste

Method :
1. Wash & soak rice, urad dal & soyabeans granules for 4 hours.
2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency.
3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the steamer. Keep the idli stand & cover. Select category & number and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes.

Note : After preparing the batter, you can use it for making 4 or 8 idlies as per requirement.

विधि :
1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन के दानों को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें।
2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। मिश्रण को पेस्ट बनने तक लगातार पीसें।
3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। स्टीमर में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड रखकर ढक दें। वर्ग और संख्या निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 घंण्टे तक रखा रहने दें।

नोट : मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे आवश्यकतानुसार 4 या 8 इडलियां बना सकते हैं।

Health Plus
हैल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP10	Spinach Dal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Dehusked soaked lentils (at least for 2 hours)	100 g	200 g	300 g
Onions chopped	½ cup	1 cup	1 cup
Spinach chopped	1 cup	1½ cup	2 cup
Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Cumin seeds	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
Ginger & green chillies (chopped)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Water	300 ml	500 ml	700 ml
Turmeric, salt	As per taste		
Lemon juice	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

Method :
1. In a MWS bowl put soaked dal (lentils), water, turmeric powder. Select category & weight and press start.
2. When beeps, in another MWS bowl put oil, chopped onions, cumin seeds, chopped ginger & green chillies, chopped spinach. Mix well and press start.
3. When beeps, mix well & add boiled lentils. Mix again & press start.
4. Garnish with coriander leaves & serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई दाल (लन्टिल्स), पानी, हल्दी पाउडर डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, जीरा, कटी हुई अदरक और हरी मिर्च, कटा हुआ पालक डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर उबली हुई दाल डाल दें। दुबारा से मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम गरम परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP11	Healthy Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
Rice (soaked)	75 g	150 g	225 g
Moong dal, washed (soaked)	25 g	50 g	75 g
Desi ghee	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Carrot (grated finely)	1 no.	2 nos.	2 nos.
Soya granules (soaked)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Salt & pepper	As per taste		
Water	300 ml	500 ml	750 ml

Method :
1. In a MWS bowl take soaked dal, rice & ghee. Also add grated carrot, soaked & drained soya granules & peas. Mix well. Select category & weight and press start.
2. When beeps, mix, add water & salt. Mix again & press start.
3. When beeps, stir & mash well. Add pepper powder & ½ cup water. Mix & cover and press start.
4. Serve hot with fresh curds.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई दाल, चावल और घी लें। कसी हुई गाजर, भिगोकर निचोड़े हुए सोया के दाने और मटर भी डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं, पानी और नमक डालें। दुबारा मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर हिलाएं और अच्छी तरह कुचलें। मिर्च पाउडर ½ कप पानी डालें। मिलाकर ढकें और स्टार्ट दबाएं।
4. ताजा दही के साथ गरम–गरम परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So1	Tamatar Shorba	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.6 kg
Chopped tomato	300 g
Oil	1 tbsp
Ginger garlic paste	2 tbsp
Jeera, bay leaf, salt, garam masala, sugar	As per taste
Water	600 ml (3 cups)
Coriander leaves	For garnishing

Method :
1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with water, select category and press start.
2. When beeps, grind and strain the whole stock.
3. In another MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, jeera, bay leaf and press start. Mix well.
4. When beeps, add the strained stock, season with salt, garam masala and press start. Add sugar if very sour. Garnish with coriander leaves and serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार–चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को निचोड़ लें।
3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, बेल लीफ डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
4. बीप सुनाई देने पर निचोड़ा हुआ स्टॉक, नमक और गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। यदि खट्टा हो तो चीनी डालें। धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम–गरम परोसें।

So2	Chicken Shorba	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.6 kg
Boneless chicken	300 g
Oil	½ tbsp
Chopped garlic	2 tsp
Salt & pepper powder	As per taste
Maida	3 tbsp
Water	600 ml (3 cups)
Fresh cream	For garnishing

Method :
1. In a MWS bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select category and press start.
2. When beeps, remove & strain stock. In another MWS glass bowl add oil, cumin seeds and maida and press start.
3. When beeps, add the chicken stock, salt, pepper and press start. Garnish with fresh cream and serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चिकन के टुकड़े, कटा हुआ लहसुन और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर स्टॉक को निचोड़ लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और मैदा डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर चिकन स्टॉक, नमक, मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। ताजा क्रीम से सजाएं और गरम–गरम परोसें।

Soups
सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So3	Rasam	0.6 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Tomato	300 g
Tamarind pulp	50 g
Salt & Jaggery	As per taste
Green chillies	2 nos.
Coriander & curry leaves	For garnishing
Chopped garlic	2-3 flakes
Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste
Water	600 ml (3 cup)
Oil	1 tbsp

Method :
1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select category & press start.
2. When beeps, remove & cool. Grind & strain it.
3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start.
4. When beeps, strain it again & add more water (if required), tamarind pulp. Press start.
5. Garnish with coriander & curry leaves & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर निचोड़ लें।
3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, धनिया, जीरा, दालचीनी, हींग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और जैगरी तथा निचोड़ा हुआ स्टॉक डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने इसे दुबारा निचोड़ें और और पानी (यदि आवश्यकता हो) डालें तथा इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं।
5. धनिया और करी पत्ता से सजाकर परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So4	Sweet Corn Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.6 kg
Sweet Corn	200 g
Water	600 ml (3 cups)
Oil	1 tsp
Cornflour	2 tbsp
Salt, sugar, kali mirch, green chilli	As per taste

Method :
1. Grind sweet corn with some water. Put in MWS glass bowl along with water. Select category & press start.
2. When beeps, remove the bowl from microwave oven. Strain the stock. In another MWS glass bowl add oil, green chilli. Press start.
3. When beeps, add stock, cornflour (mixed with ½ cup water), salt, sugar, kali mirch.
4. Press start. Serve hot.

विधि :
1. स्वीट कॉर्न को कुछ पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी के साथ रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकालकर स्टॉक को निचोड़ लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर स्टॉक, मक्का का आटा (आधा कप पानी में मिलाकर), नमक, चीनी, काली मिर्च डालें।
4. स्टार्ट दबाएं। गरम परोसें।

So5	Hot & Sour Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.6 kg
Water	600 ml (3 cups)
Chilli sauce	1 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
Vinegar	As per taste
Chopped vegetables (capsicum, spring onions, carrots, cabbage)	100 g
Tomato sauce	2 tbsp
Cornflour	2 tbsp + ½ cup water
Salt, pepper, sugar	As per taste
Ajinomoto	1 pinch
Paneer	50 g

Method :
1. In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, sugar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select category & press start.
2. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start.
3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, चीनी, नमक, मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और मक्का का आटा, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें।

Soups
सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So6	Wonton Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.3 kg
Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	200 g (Total)
Ginger paste	2 tsp
Garlic paste	2 tsp
Spinach in pieces	10 leaves
Oil	1 tsp
Salt, pepper powder	As per taste
Water	300 ml (1½ cup)
Ready wonton	6-7 pieces

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

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

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

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक–लहसुन की पेस्ट डालें। वर्ग 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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So7	Palak Makai Shorba	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.6 kg
Palak (chopped)	200 g
Water	600 ml (3 cups)
Maggie tastemaker	1 cube
Corn Niblets	½ cup
Chopped onion	½c cup
Jeera	1 tsp
Butter	1 tbsp
Milk	¼ cup

Method :
1. In a MWS glass bowl add chopped palak & little water. Select category & press start.
2. When beeps, remove the bowl from microwave oven & 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 giblets & Maggie tastemaker. Press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटा हुआ पालक और थोड़ा पानी लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें और पालक को पीस लें।
3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, जीरा और कटी हुई प्याज डालकर स्टार्ट दबाए।
4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पालक तथा पानी, दूध, कॉर्न गिब्लेट्स एवं मैगी टेस्टमेकर डालकर स्टार्ट दबाएं।

Continental
कॉन्टीनेन्टल

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) glass flat dish & High Rack	

Penne Pasta	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Chopped Palak leaves	50 gm	75 gm	100 gm
Water	400 ml	800 ml	1200 ml
Cream	½ cup	1 cup	1½ cup
Grated Cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Nutmeg Powder	1 pinch		
Oregano	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
Salt & Pepper	As per your taste		

Method :
1. In MWS glass bowl take pasta with water. Select category & weight and press start.
2. When beeps, drain water from pasta. In MWS flat glass dish add butter, onion, garlic & palak, mix well press start.
3. When beeps, mix well. add cream, cheese, nutmeg powder, oregano, salt & pepper and boiled pasta, mix well & sprinkle grated cheese.
4. Keep the MWS flat glass dish on high rack.
5. Press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पस्ता पानी के साथ लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर 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 अच्छी तरह मिलाएं। क्रीम, चीज़, मूंगफली पाउडर, ऑरिगनो, नमक, मिर्च और उबला हुआ पस्ता डालें, अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज़ छिड़कें।
4. माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश को हाई रैक पर रख दें।
5. स्टार्ट दबाएं।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co2	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

Macaroni	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	400 ml	800 ml	1200 ml
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Spring Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Mushrooms Chopped	3 Nos.	4 Nos.	5 Nos.
Tomato Sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Chilli Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per your taste		

Method :
1. In MWS bowl take Macaroni with water. Select category & weight and press start.
2. Drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैकरॉनी पानी के साथ लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव बाउल में सभी सामग्रियां उबले हुई मैकरॉनी के साथ डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co3</td><td>Baked Mushrooms</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>White Sauce</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>Salt, Kali Mirch, Grated cheese</td><td colspan="3">As per taste</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 glass flat dish put all the ingredients except cheese, mix well. Select category & weight and press start.
2. When beeps, spread grated cheese on the top of the mixture. Place the dish on the rack. Press Start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में चीज़ के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं 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>
<tr><td>Co4</td><td>Veg Au Gratin</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack</td><td>
<table>
<tr><td>Mix Vegetables - Gajar, Cauliflower, French Beans (cut into small pieces), Sweet Corns, Green peas etc.</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar & Pepper</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS flat glass dish take butter, vegetable & maida, mix well, select category & press start.
2. When beeps, add milk, salt, sugar & pepper, mix well & press start.
3. When beeps, mix well and spread grated cheese on it and keep MWS flat glass dish on high rack. Press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, सब्जियां और मैदा डालें, अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर दूध, नमक, चीनी और मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं और माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Continental
कॉन्टीनेन्टल

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co5	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack	

For	0.3 kg
Lasagne sheets (cooked)	150 g
White sauce	1 cup
Pizza sauce	1/2 cup
Mix veg (boiled) - Egg plant, zucchini, broccoli, mushrooms, sweet corns	2 cups
Oil	2 tbsp
Oregano, salt & pepper	As per taste
Grated cheese	5 tbsp

Method :
1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select category and press start.
2. When beeps, in same dish arrange lasagne sheets in the bottom. Then spread vegetable mixture on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Press start.
3. When beeps, spread the grated cheese & keep the glass dish on high rack and press start.

विधि :
1. लासाने और चीज़ को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिला लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर उसी डिश में लासाने शीट्स को नीचे व्यवस्थित कर दें। फिर उसके ऊपर सब्जियों के मिश्रण को फैलाएं और शीट्स तथा सब्जी मिश्रण की पर्तें बनाएं। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ चीज़ फैलाकर ग्लास डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co6	Chilli Veg	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3Kg	0.4Kg	0.5Kg
Paneer pieces	300g	400g	500g
Chopped Capsicum & onion	1 ½ cup	2 cups	3 cups
Chopped green chillies	3	4	5
Ginger garlic paste	1 ½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Soya sauce	2 tsp	3 tsp	4 tsp
Cornflour	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Chilli sauce	2 tsp	3 tsp	4 tsp
Salt & Pepper	As per your taste		
Water	1/2 cup	1 cup	1 ½ cup

Method :
1. In a MWS bowl add oil, onions, green chillies, ginger garlic paste & capsicum. Mix well & cover.
2. Select category & weight and press start.
3. When beeps, mix well & add paneer pieces, soya sauce, chilli sauce, cornflour, water, salt & pepper. Press start.
4. When beeps, stir it & press start.
5. Mix well & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, हरी मिर्च, अदरक–लहसुन की पेस्ट और शिमला मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और ढक दें।
2. वर्ग 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, पानी, नमक और मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. अच्छी तरह मिलाकर परोसें।

Continental
कॉन्टीनेन्टल

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co7	Sweet & Sour Veg	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Cut Vegetables (Baby corns cut lengthwise, Broccoli florets, Mushroom pieces, Pineapple slices, Capsicum)	300 g
Oil	1½ tbsp
Chopped spring onion & garlic	1 cup
Red chilli paste	½ tsp
Tomato Ketchup	¼ cup
Vinegar	As per taste
Sugar	1 tsp
Salt	As per taste
Ajinomoto	¼ tsp
Soya sauce	1 tsp
Pineapple juice	½ cup
Water	1 cup
Cornflour	2 tbsp mixed with ½ cup water

Method :
1. In a MWS bowl add oil, chopped spring onions & garlic, red chilli paste. Select category & press start.
2. When beeps, mix well & cut vegetables, tomato ketchup, vinegar, salt, sugar, ajinomoto, soya sauce, pineapple juice, water & cornflour. Mix well, press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई स्प्रिंग प्याज और लहसुन, लाल मिर्च पेस्ट डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप आने पर अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई सब्जियां, टोमेटो केचप, सिरका, नमक, चीनी, अजीनोमोटो, सोया सॉस, पाइनएप्पल का रस, पानी और मक्की का आटा डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC1</td><td>Gajar ka Halwa</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl & Microwave Safe (MWS) 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>
Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Add ½ cup water to Idli Steamer. Put the MWS glass bowl. Cover. Select category & press start.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल रखें। ढककर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC2</td><td>Mix Veg</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, potato)</td><td>100 g (Total)</td><td>200 g (Total)</td><td>300 g (Total)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>¼ tbsp</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion (chopped)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Tomato (chopped)</td><td>¼ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Cumin powder, Garam masala, Red Chilli powder, Coriander</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select category & weight and press start.
2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start.
3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, वर्ग एवं वजन 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>

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC3	Kadhai Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

Method :
1. In Microwave Safe Bowl add oil, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, methidana, chicken & salt. Cover. Select category & 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, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, मैथीदाना, चिकन और नमक डालकर ढक दें। वर्ग 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
IC4	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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. Select category & weight and press start.
2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, 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 ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC5	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	200 g
Oil	2 tbsp
Onion chopped	1 medium
Tomato chopped	1 medium
Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin	1 cup
Boiled Water	400 ml
Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud	As per your taste

Method :
1. Soak dal for 2 hours, In Microwave Safe Bowl take dal, haldi, mix vegetables and boiled water. Select category and press start.
2. When beeps, remove the Microwave safe bowl from microwave oven. Mash the dal very well. In another Microwave safe bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. green chilli, onion, tomato. Press start.
3. When beeps, add cooked dal, imli pulp, sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.

विधि :
1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें। दाल को अच्छी तरह कुचल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च, हरी मिर्च, प्याज और टमाटर डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर पकी हुई दाल, इमली, सौंभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC6	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

Moong Dal (soaked for 2 hours)	200 g
Water	400 ml
Oil	2 tbsp
Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi, Hari Mirch, Curry Leaves	To taste
Salt, dhania powder	To taste

Method :
1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing.
2. Select category & press start to cook.
3. When beeps, remove the Microwave safe bowl from the microwave oven. Take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, salt, dhania powder, hara dhania, kasuri methi (optional). Press start.
4. When beeps, mix well & add boiled dal and again press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. वर्ग चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें। एक दूसरे बाउल में तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता, नमक, धनिया पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC7	Dum Aloo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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	1 tbsp	1½ tbsp	1½ 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 category & weight and press start.
3. When beeps, mix well & add tomato puree & boiled potatoes. Mix well & cover. Press start.
4. When beeps, mix well & add curd. Cover & press start.
5. Allow to stand for 3 minutes.

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

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC8	Gatte Ki Subzi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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 category & press start.
5. When beeps, remove the Microwave safe bowl from microwave oven. 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. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ बाउल को माइक्रोवेव ओवन से 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
IC9	Kadhi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

Method :
1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select category & weight and press start.
2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start.
3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और बेसन, दही/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, पानी (कुल वजन का आधा) डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। फिर तड़का डालकर परोसें।

IC10	Dalma	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Moong dal (soaked for 1 hour)	300 g
Water	600 ml
Chopped vegetables (drumsticks, potato, raw banana, pumpkin, brinjal, tomato)	2 cups
For tadka	
Oil	2 tbsp
Bay leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi	As per taste
Grated coconut	4 tbsp
Chopped onion	1 no.

Method :
1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select category & press start.
2. When beeps, remove the Microwave safe bowl from microwave oven. 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 और पानी लें। अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें। एक दूसरे बाउल में तेल, बे लीफ्स, जीरा, सूखी मिर्चें, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर तड़का सामग्री दाल में डालें। अच्छी तरह मिलाए और स्टार्ट दबा दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC11	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.
Salt	As per taste		

Method : 1) In a MWS bowl add oil, mustard seeds & urad dhal. Select category & weight and press start.
2) When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start.
3) When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। वर्ग एवं वजन 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 ३ मिनट तक रखा रहने दें।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC12	Malai Khumb	0.1 ~ 0.3 kg	High rack & Multicook tawa	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Mushrooms (Big size)	100 g	200 g	300 g
For marinade			
Hung curd	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Thick cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Grated cheese	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Cornflour	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Ginger paste	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Salt, garam masala	As per taste		
Chopped coriander	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Oil	½ tbsp	½ tbsp	½ tbsp

Method :
1. Mix all the other ingredients of the marinade. Marinate the mushrooms in this mixture.
2. Grease the multicook tawa with oil. Place the marinated mushrooms on the tawa & place the tawa on high rack.
3. Select category & weight & press start.
4. When beeps, turn over the mushrooms. Press start.

विधि :
1. मसाले की अन्य सभी सामग्रियों को मिला लें। फिर मशरूमों को इस मिश्रण में लपेट लें।
2. मल्टी कुक तवे को तेल लगाकर चिकना कर लें। मसाला लगी हुई मशरूमों को तवे पर रखें और तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें।
3. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर मशरूमों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC13	Baigan Ka Bhartha	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Baigan (Chopped in big pieces)	300 g	400 g	500 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped onions	1 cup	1½ cup	2 cup
Chopped green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.
Chopped ginger	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped tomato	2 nos.	3 nos.	4 nos.
Tomato puree	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi	As per taste		
Chopped coriander leaves	A few sprigs		

Method :
1. In a MWS bowl add peeled & chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select category & weight and press start.
2. When beeps, remove & mash the baigan well.
3. In another MWS bowl add oil, chopped onion, green chillies, ginger, tomato, tomato puree, salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi. Mix well. Cover & press start.
4. When beeps, mix well. Add the mashed baigan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में छिले और कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बैंगन को बाहर निकालकर अच्छी तरह कुचल लें।
3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, हरी मिर्च, अदरक, टमाटर, टोमेटो प्यूरी, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। कुचले हुए बैंगन डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया की पत्तियों से सजाएं।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC14	Matar Paneer	0.2-0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.2 Kg	0.3 Kg	0.4 Kg
Matar	100 g	150 g	200 g
Paneer Cubes	100 g	150 g	200 g
Oil	1 tbsp	1½tbsp	2 tbsp
Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup
Chopped Onion	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped Ginger	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Chopped garlic	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Jeera powder, salt, haldi, red chilli powder, garam masala	As per taste		
Coriander leaves	A few sprigs		
Water	¼ cup	½ cup	1 cup

Method :
1. In a MWS bowl add oil, chopped ginger, garlic, onion. Mix well select category & weight & press start.
2. When beeps, mix well, add paneer cubes, peas, tomato puree, jeera, powder, salt, haldi, red chilli powder, garam masala. Mix well cover. Press Start.
3. When beeps, mix well, add water, coriander leaves & cover. Press start. Stand for 5 minutes.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन और प्याज डालें। अच्छी तरह मिलाकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर पनीर के टुकड़े, मटर, टोमेटो प्यूरी, जीरा पाउडर, नमक, हल्दी, लाल मिर्च का पाडर, गरम मसाला डालें। अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, पानी और धनिये की पत्तियां डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।

Category		Weight Limit	Utensil
IC15	Palak Keema	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

Instructions

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Palak leaves (chopped)	1½ cup	2½ cups	3½ cups
Chicken keema	½ cup	1 cup	1½ cup
Chopped onion	1 no.	2 nos.	3 nos.
Tomatoes	2 nos.	3 nos.	4 nos.
Dry red chillies	2 nos.	3 nos.	4 nos.
Ginger (chopped)	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Garlic (chopped)	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Salt	As per taste		
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Kalonji	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
Saunf	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
Jeera	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
Methi dana	¼ tsp	½ tsp	½ tsp

Method :
1. In a spice blender take tomatoes (cut into pieces), chopped ginger, chopped garlic, dry red chilli, a pinch of salt & make a puree of it. Keep aside for later use.
2. In a MWS bowl take oil, saunf, jeera, kalonji & methi dana, chopped onions. Mix well. Select category & weight and press start.
3. When beeps, stir well & add chicken keema & tomato puree. Mix & cover and press start.
4. When beeps, stir well. Add chopped palak leaves, salt & press start. Serve hot with butter naan or tandoori roti.

विधि :
1. स्पाइस ब्लैंडर में टुकड़ों में कटे हुए टमाटर, कटी हुई अदरक, कटा हुआ लहसुन, सूखी लाल मिर्च, एक चुटकी नमक डालकर प्यूरी बना लें। बाद में इस्तेमाल करने के लिए अलग रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सौंफ, जीरा, कलौंजी एवं मेथी दाना, कटी हुई प्याज लें। अच्छी तरह मिलाकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तहर हिलाएं और चिकन कीमा और टोमेटो प्यूरी डाल दें। सबको मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं। कटा हुआ पालक और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। बटर नान या तन्दूरी रोटी के साथ गरम गरम परोसें।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC16	Methi Aloo	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
Methi leaves (chopped)	2 cups	3 cups	4 cups
Big size potato (cut in pieces)	1 no.	2 nos.	3 nos.
Tomato (chopped)	1 no.	2 nos.	3 nos.
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Green chilli (chopped)	1 no.	2 nos.	2 nos.
Salt, red chilli powder, haldi, garam masala	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl take oil, chopped green chilli & chopped tomato. Mix well. Select category & weight and press start.
2. When beeps, mix & add cut potatoes. Sprinkle little water on top. Cover & press start.
3. When beeps, remove cover. Add chopped methi leaves & all the spices. Mix well & press start. Give standing time for 5 minutes. Serve hot with chappati or parantha.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई हरी मिर्च और कटे हुए टमाटर लेकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी मिलाएं और कटे हुए आलू डालें। ऊपर से थोड़ा पानी छिड़ककर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर ढक्कन हटा दें। कटे हुए मेथी के पत्ते और सभी मसाले डाल दें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। मिनट तक रखा रहने दें। चपाती या परांठे के साथ गरम गरम परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC17	Makki Korma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Corns	100 g	200 g	300 g
Peas	¼ cup	½ cup	½ cup
Onion (chopped)	1 no.	2 nos.	2 nos.
Tomato (chopped)	1 no.	2 nos.	2 nos.
Green chilli (chopped)	1 no.	2 nos.	3 nos.
Beaten curd	4 tbsp	6 tbsp	8 tbsp
Water (for boiling)	½ cup	1 cup	1 cup
Water (for cooking)	¼ cup	½ cup	1 cup
Salt, red chilli power, turmeric powder, garam masala	As per taste		
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp

Method :
1. In a MWS glass bowl put corns, peas, water (for boiling) & stir. Select category & weight and press start.
2. When beeps, remove & strain the corns & peas in a strainer & keep aside. In the same glass bowl add put oil, chopped onion, tomato & green chilli. Mix well & press start.
3. When beeps, add corns & peas, water (for cooking), add all spices, beaten curd & mix well. Press start. Give standing time of 5-10 minutes & serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कॉर्न, मटर और उबालने के लिए पानी डालकर हिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कॉर्न्स और मटर को निचोड़ लें और एक तरफ रख दें। फिर ऐसे ही ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कॉर्न्स और मटर और पकाने के लिए पानी डालें। फिर सभी मसाले, फैंटी हुई दही डालकर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5-10 मिनट तक रखा रहने दें और गरम गरम परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC1</td><td>Shahi Tukda</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish
&
High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Bread Slices</td><td>2 slices</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar-Elaichi Powder</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Arrange bread slices on high rack. Select category & 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.

<u>विधि :</u> 1. हाई रैक पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। वर्ग 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।
</td></tr>
<tr><td>SC2</td><td>Kalakand</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Grated Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder. Mix well, select category and press start.
2. When beeps, mix it again and press start.
3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.

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

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>SC3</td>
<td>Kheer</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe glass 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>Milk</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>150 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Seviyaan (roasted)</td><td>20 gm</td><td>40 gm</td><td>60 gm</td></tr>
<tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar & Elaichi Powder</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select category and weight and 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग 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।
</td>
</tr>
<tr>
<td>SC4</td>
<td>Besan Ladoo</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe glass bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>Besan</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Ghee (melted)</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr>
<tr><td>Powder Sugar</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Glass Bowl take besan and ghee. Select category & weight and press start.
2. When beeps, stir it & press start.
3. When beeps, stir it & press start.
4. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size.
Note : For binding the ladoo use ghee.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में बेसन और घी लें। वर्ग एवं वजन 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।
</td>
</tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC5	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

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

विधि : 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें।
2. वर्ग एवं 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।

SC6	Kesari	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Water	300 ml	600 ml	900 ml
Sugar	100 g	200 g	300 g
Cashewnuts, Kishmish, Elaichi Powder	As per your taste		
Kesar	A few strands mixed with ¼ cup milk		

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

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें।
3. बीप सुनाई देने पर पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट रुकें। गर्म–गर्म परोसें।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC7</td><td>Sandesh</td><td>0.2 ~ 0.4 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Paneer (grated)</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Rose water</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi seeds</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Chopped pista</td><td colspan="3">A few</td></tr>
<tr><td>Khoa (mashed)</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td><td>200 gm</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa & milkmaid. Mix well.
2. Select category & weight and press start.
3. When beeps, stir well & press start.
4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista. Refrigerate till set.

1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे 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।
</td></tr>
<tr><td>SC8</td><td>Mysore Pak</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>250 ml</td></tr>
<tr><td>Cardamom powder</td><td>1½ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS flat glass dish add besan. Select category & press start.
2. When beeps, remove the MWS flat glass dish from microwave oven. 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. Keep in refrigerator & Cut it into square shape pieces & serve.

Note: For stirring take the help of one more person.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें। 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 रेफ्रिजरेटर में रख दें और चौकोर टुकड़ों में काटकर परोसें।
नोट : चलाने के लिए किसी अन्य व्यक्ति की मदद ले सकते हो।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC9	Nariyal Ki Burfi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Grated coconut	100 g	200 g	300 g
Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup
Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp

Method :
1. In a MWS bowl add ghee & fresh grated coconut. Mix well.
2. Select category & weight and press start.
3. When beeps, add milkmaid, milk powder, elaichi powder & press start.
4. Remove & spread the mixture onto a greased thali & allow to set for 1 hour. Cut into rectangles & store in a air tight container.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी और ताजा कसा हुआ नारियल लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बाहर निकालकर इस मिश्रण को चिकनी थाली में फैला दें और जमने के लिए 1 घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC10	Seviyan Zarda	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

Roasted Seviyan	200 g
Sugar	5 tbsp
Water	3 cups
Rose essence	A few drops
Almonds	A few
Chopped pista	A few
Elaichi powder	½ tsp

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

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

Rice Delight
राइस डिलाइट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
rd1	Chicken Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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 category & 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। वर्ग एवं 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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
rd2	Gosht Dum Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

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

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट और मटन डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। ५ मिनट तक रखा रहने दें। गरम–गरम परोसें।

Rice Delight
राइस डिलाइट

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>rd3</td><td>Veg Pulao</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Basmati rice (soaked for 1 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</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>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Mix veg - Gobhi, matar, gajar, french beans etc.</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.
2. Select category & weight and press start.
3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes.

<u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता डालें और सब्जियां मिला दें।
2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और 5 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>rd4</td><td>Veg Tahiri</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>01 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Basmati rice (soaked for 1 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</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>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, laung, tej patta, salt, garam masala, haldi, red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Mix veg - Gobhi, maer, gajar, tomato, potato etc.</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.
2. Select category & weight and press start.
3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, haldi, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes. Serve hot.

<u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें।
2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम–गरम परोसें।
</td></tr>
</table>

Rice Delight
राइस डिलाइट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
rd5	Pineapple Fried Rice	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Mix veg - Peas, french beans, carrots, capsicum	½ cup	1 cup	1½ cup
Pineapple (chopped)	½ cup	1 cup	1 cup
Ajinomoto	A pinch		
Red chilli powder, chilli sauce, soya sauce	As per taste		
Water	200 ml	400 ml	600 ml

Method : 1. In a MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, red chilli powder, soy sauce, chilli sauce. Mix & select category & weight & press start.
2. When beeps, remove the MWS bowl from microwave oven. In another MWS bowl add rice & water & press start.
3. When beeps, add the boiled rice to the vegetables, add pineapple pieces. Mix & press start. Stand for 5 minutes.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, लाल मिर्ची पाउडर, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ बाउल बाहर निकाल लें। एक दूसरे बाउल में चावल और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चावल सब्जियों में डालें, अनानास के टुकड़े डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।

Rice Delight
राइस डिलाइट

Category		Weight Limit	Utensil
rd6	Pepper Rice	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
Soaked Rice (2 hours)	100 g	200 g	300 g
Water	200 ml	400 ml	600 ml
Dry coconut	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Green chilli (Chopped)	2 nos.	3 nos.	4 nos.
Garlic (Chopped)	2 cloves	3 cloves	4 cloves
Ghee	1 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
Salt	As per taste		
Black pepper powder	As per taste		
Seasoning			
Mustard seeds	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Black gram dal	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Bengal gram dal	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Curry leaves	A few leaves		
Dry Red Chilli	1 no.	2 nos.	3 nos.
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp

Method : 1. In a MWS bowl add oil, dry red chilli, green chilli, chopped garlic, mustard seeds, black gram dal, Bengal gram dal, curry leaves. Select category & weight and press start.
2. When beeps, add soaked rice, water, ghee, salt, black pepper powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Add grated coconut & serve hot.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सूखी लाल मिर्च, हरी मिर्च, कटा हुआ लहसुन, सरसों के बीज, काले चने की दाल, चने की दाल, करी पत्ता डालें। वर्ग एवं वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर भीगे हुए चावल, पानी, घी, नमक, काली मिर्च पाउडर। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसा हुआ नारियल डालकर गरम गरम परोसें।

Rice Delight
राइस डिलाइट

Category		Weight Limit	Utensil
rd7	Achari Chana Pulao	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
Soaked rice	100 g	200 g	300 g
Soaked & boiled kabuli chana	½ cup	1 cup	1½ cup
Sliced onions	½ cup	1 cup	1½ cup
Water	200 ml	350 ml	500 ml
Ginger-garlic paste	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Desi ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Laung, chhoti elaichi, badi elaichi, saunf, jeera	As per requirement		
Salt, red chilli powder, garam masala, haldi	As per taste		
Mango pickle paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Slit green chilli	1 no.	2 nos.	2 nos.

Method :
1. In a MWS bowl take soaked rice & water. Select category & weight and press start.
2. When beeps, remove the rice & keep aside. In another MWS bowl take desi ghee, jeera, saunf, laung, chhoti elaichi, badi elaichi, ginger-garlic paste, sliced onions & slit green chillies. Mix very well & press start.
3. When beeps, add onion-mixture to the cooked rice, boiled kabuli chana, also add mango pickle paste & all the spices. Mix very well & press start.
4. Serve achari chana pulao hot with fresh curd.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल और पानी लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर चावलों को बाहर निकालकर एक तरफ रख दें। एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में देशी घी, जीरा, सौंफ, लौंग, छोटी इलायची, बड़ी इलायची, अदरक–लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज और लम्बाई में फाड़ी हुई हरी मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर पके हुए चावलों, उबले हुए चनों में प्याज का मिश्रण डालें, आम की अचार की पेस्ट और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. अचारी चना पुलाव को ताजा दही के साथ गरम गरम परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) 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 category and press start to cook.
2. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer.
3. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start.
4. Add ground mixture and mix well and press start.
5. Garnish with chopped coriander.

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) 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 category 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 वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) 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.	As per taste

Method :
1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select category and press start to cook.
2. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven.
3. In another glass bowl add oil, tempering, chilli powder and press start.
4. When beeps, add masala, sugar, salt.
5. Add vegetables to this when it cools.
6. 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। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल बाहर निकाल लें।
3. एक अन्य ग्लास बाउल में तेल, तड़का सामग्री और चिली पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर मसाला, चीनी, नमक डालें।
5. फिर ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें।
6. अच्छी तरह मिलाएं और फ्रिज में रख दें।

Chatpat Corner
चटपट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CC4</td><td>Tomato Sauce</td><td>0.5 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) 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 glass bowl put tomato pieces, add some water, cover and keep it in a Microwave. Select category & press start to cook.
2. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven & grind it in mixer. Strain it.
3. Again keep this in microwave & press start.
4. When beeps, add salt, sugar, garam masala to the mixture and mix well & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर डालें, ढककर ओवन मे रख दें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकालकर मिक्शर में पीसें और निचोड़ें।
3. दुबारा माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर मिश्रण में नमक, चीनी और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>CC5</td><td>Pizza Sauce</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) 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 glass bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select category & press start to cook.
2. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven and grind it in a mixer. Add salt, sugar, ajwain, basil leaves.
3. Keep in microwave oven & press start.
4. Sauce is ready.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में तेल, टमाटर, प्याज, लहसुन की फलियां डालकर ओवन में रख दें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकालें और मिक्शर में पीस लें। उसमें नमक, चीनी, अजवाइन, तुलसी के पत्ते डाले।
3. माइक्रोवेव ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. सॉस तैयार है।
</td></tr>
<tr><td>CC6</td><td>Aam Ki Chutney</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) 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 category & press start.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में उपरोक्त सभी सामग्री मिलाकर ढक दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC7	Coconut Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

For	0.3 kg
Fresh grated coconut	300 g
Chopped green chillies	2 nos.
Chopped ginger	1½ tbsp
Roasted split gram dal (optional)	1 tbsp
Salt	As per taste
For tempering	
Oil	1 tsp
Mustard seeds	½ tsp
Broken dry red chillies	2 nos.
Curry leaves	A few

Method :
1. Grind grated coconut, chopped green chillies, ginger, roasted split gram dhal, salt together in a blender.
2. In a MWS glass bowl add oil, mustard seeds, broken dry red chillies, curry leaves. Select category & press start.
3. Pour the tempering over the chutney & serve.

विधि :
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। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. तड़के को चटनी के ऊपर डालकर परोसें।

CC8	Masala Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

Chana Daal, Urad Daal	100 g each
Grated dry coconut	100 g
Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhaniya powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per your taste
Oil	1 tsp

Method :
1. In a MWS glass bowl put daals and keep it in Microwave. Select category & press start to cook.
2. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven. Add the rest of the ingredients, press start.
3. Remove, cool it and grind it in a mixer.
4. This chutney can be served with Idly, Paratha or Rice.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ बाउल में दालों को डालकर ओवन में रखें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को बाहर निकाल लें बाकी सभी सामग्री इसमें डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बाहर निकालकर ठंडा करें और इसे मिक्शर में पीस लें।
4. यह चटनी इडली, परांठा या चावल के साथ परोस सकते हैं।

Snacks
स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn1	Pav Bhaji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack	

For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
Mix veg (chopped) - Potato, Cauliflower, Capsicum, Green Peas	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Chopped onion	1 No.	2 Nos.	2 Nos.
Chopped tomato	1 No.	2 No.	3 Nos.
Water	As per taste		
Pav bhaji masala	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Red chilli powder, salt, lemon juice, butter	As per taste		
Hara dhania	For garnishing		

Method :
1. In a MWS glass bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Mix well & select category & weight and press start.
2. When beeps, add vegetables, water, red chilli powder, pav bhaji masala, salt. Mix well & press start.
3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves. Keep aside
4. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on high rack.
5. Press start. Serve with bhaji.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। अच्छी तरह मिलाकर वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, पानी, लाल मिर्च पाउडर, पावभाजी मसाला, नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर अलग रख दें।
4. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हाई रैक के ऊपर व्यवस्थित करें।
5. स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn2	Dhokla	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) idli steamer	

For	0.3 kg
Besan	100 g
Warm water	100 ml
Curd	4 tbsp
Green chilli & ginger paste	2 tsp
Salt & sugar	As per taste
Fruit salt / Mitha Soda	¼ tsp
Oil, rai, curry leaves, water	For tempering
Grated coconut	For garnishing
Yellow colour / Haldi	As required

Method : 1; Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes.
2. Pour the mixture in MWS safe flat glass dish. Add ½ cup water to the steamer, keep the flat glass dish, cover. Select category & press start.
3. When beep, remove the MWS flat glass dish & MWS idli steamer. In another MWS bowl add oil, rai & curry leaves & press start. Add some water to the tempering.
4. Add this tempering to the dhokla & cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut & serve.

Note : Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering.

विधि : 1. बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, हरी मिर्च–अदरक पेस्ट, पीला रंग, और फ्रूट साल्ट को एक साथ अच्छी तरह मिला लें। 5-10 मिनट तक रखें।
2. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। स्टीमर में ½ कप डालें, फ्लैट ग्लास डिश रखकर ढक दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुर्ना देने पर, माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश और इडली स्टीमर को बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, करी पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़के में थोड़ा पानी डालें।
4. तड़के को ढोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें।

नोट : तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीन डालकर घोल लें।

Snacks
स्नैक्स

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn3</td><td>French Toast</td><td>0.2 kg</td><td>Multicook tawa
+
High rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Bread slices</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>50 ml</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cinnamon powder</td><td>A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Combine egg, milk & sugar. Dip bread slice in mixture. Turn until well coated and let the bread soak for at least one minute.
2. Place bread on multicook tawa and keep the tawa on rack. Select category & press start.
3. When beeps, turn over the slices. Press start.
4. Sprinkle with cinnamon powder. Serve.

<u>विधि :</u> 1. अण्डा और दूध को मिला लो। ब्रैड स्लाइस को इस मिश्रण में डुबाओं। मोटी पर्त जमने तक पलटते रहो और ब्रैड को कम से कम एक मिनट तक डूबा रहने दो।
2. ब्रैड को मल्टीकुक तवे पर रखें और तवे को रैक के ऊपर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
4. दालचीनी पाउडर छिड़कर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>Sn4</td><td>Peanuts</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>Peanuts</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td colspan="3">A few drops</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Flat dish take peanuts & add few drops of oil. Select category & weight and press start.

Note : In this way you can roast Cashewnuts & Almonds

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में मूँगफली लें और कुछ बूंदें तेल की डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।

नोट : इसी तरीके से आप काजू और बादाम भी भून सकते हैं।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn5	Paneer Bhurji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Paneer (mashed)	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped capsicum	1 no.	2 nos.	3 nos.
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
Coriander leaves	A few sprigs		
Coriader powder, jeera powder, red chilli powder, salt	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, onion & capsicum. Select category & weight and press start.
2. When beeps, mix well & add paneer, coriander leaves, coriander powder, jeera powder, red chilli powder & salt. Mix well & press start.
3. Serve with toast or wrapped in roti.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज और शिमला मिर्च डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और पनीर, धनिया की पत्तियां धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, लाल मिर्च पाउडर तथा नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. टोस्ट के साथ या रोटी में लपेटकर परोसें।

Sn6	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Besan	100 g
Water	1 cup
Curd	1 cup
Salt	As per taste
Green chilli & ginger paste	As per taste
Chopped coriander leaves	A few sprigs
Rai seeds (spluttered)	½ tsp
Grated coconut	As required

Method :
1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover.
2. Select category & press start.
3. When beeps, stir well & press start.
4. When beeps, stir well & press start.
5. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips.
6. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें।
2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।
5. तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लैब पर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें।
6. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।

Snacks
स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn7	Batata Vada	0.1 ~ 0.3 kg	Multicook tawa & High rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boiled potatoes	100 g	200 g	300 g
Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Chopped green chillies	2 nos.	2 nos.	3 nos.
Chopped onion	1 no.	1½ no.	2 nos.
Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste		
Roasted jeera	1 tsp	1½ tsp	2 bsp

Method :
1. Mix all the ingredients together. Make big vadas of the mixture.
2. Grease the multicook tawa with some oil. Arrange the vada on the tawa. Keep the tawa on rack.
3. Select category & weight and press start.
4. When beeps, turn over the vadas & press start.

विधि :
1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर इस मिश्रण से बड़े–बड़े वड़ा बना लें।
2. तवे को कुछ तेल लगाकर चिकना कर लें। तवे के ऊपर वडों को व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक पर रख दें।
3. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर वड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn8	Misal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.1 Kg	0.2 Kg	0.3 Kg
Boiled mixed sprouts (kala chana, moong dal chavli)	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Jeera	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Ginger garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup
Misal masala, chilli powder, coriander powder, haldi, cumin powder, salt, sugar, clove powder, cinnamon powder	As per taste		
Chopped coriander leaves	As required		
Water	¼ cup	½ cup	1 cup

Method :
1. In a MWS glass bowl add oil & jeera. Select category & weight and press start.
2. When beeps, add chopped onions, ginger garlic paste, tomato puree & all the spices. Mix well & press start.
3. When beeps, mix well & add boiled mixed sprouts. Press start. Garnish with coriander leaves.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट, टोमेटो प्यूरी और सभी मसाले डाल दें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उबले हुए मिश्रित स्प्राउट्स डाले। स्टार्ट दबाएं। हरे धनिये की पत्तियों से सजाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn9	Bread Dahi Vada	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	

For	0.3 kg
Bread slices (cut the edges)	8 nos.
Beaten curd	As required
Imli ki saunth	As required
Green chillies (chopped)	3 nos.
Grated ginger	10 g
Chopped coriander leaves	A few sprigs
Kishmish	5 g
Salt, cumin seed powder, red chilli powder, pudina powder	As per taste
Pepper corns	4-5 pieces

Method :
1. Take one slice of bread, dip in water & press between the palms to drain extra water. Place the slice on a slightly greased MWS flat glass dish.
2. Now sprinkle chopped green chillies, grated ginger, chopped coriander leaves & pudina powder. Now place the other bread slices dipped in water over the first one and seal the edges properly. Give them round shape. Make 4 vadas in same manner.
3. Keep the MWS flat glass dish in the oven. Select category and press start.
4. Take out & allow to cool.
5. Now add beaten curd, imli, saunth, salt, red chilli powder, cumin seed powder. Place a pepper corn at the centre of each vada. Keep in refrigerator for cooling. Serve.

विधि :
1. ब्रैड की एक स्लाइस लेकर पानी में भिगो लें और अतिरिक्त पानी निकालने के लिए दोनों हथेलियों से दबाएं। फिर इस स्लाइस को हल्का सा तेल लगे हुए माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश पर रखें।
2. अब उस पर कटी हुई हरी मिर्च, कसी हुई अदरक, कटे हुए धनिये की पत्तियां और पुदीना पाउडर छिड़कें। अब इसके ऊपर पानी में भिगोई हुई दूसरी ब्रैड रखकर किनारों को अच्छी तरह से सील करके उनको गोल आकार दें और इसी प्रकार वडा बना लें।
3. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को ओवन के अन्दर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बाहर निकालकर ठंडा कर लें।
5. अब फैंटी हुई दही, इमली सौंठ, नमक, लाल मिर्च पाउडर, जीरा पाउडर डालें। प्रत्येक वडे के मध्य में पैपर कॉर्न रखें। ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। बाद में ठंडा होने पर परोसें।

Snacks
स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn10	Chana Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Kala chana (soaked overnight)	100 g	200 g	300 g
Water	250 ml	500 ml	750 ml
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Jeera, hing	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
Boiled potato	1 no.	2 nos.	3 nos.
Salt, red chilli powder, chaat masala,lemon juice, imli chatni	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add soaked chana, water & cover. Select category & weight & press start.
2. When beeps, remove & drain water from the chanas. In a MWS bowl add oil, jeera, hing, chopped onions & press start.
3. Add boiled chanas, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice, imli chatni, boiled potato. Mix well & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने और पानी डालकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर चनों को सारा पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, हींग और कटी हुई प्याज डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. उबले हुए चने, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस, इमली चटनी, उबले हुए आलू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn11	Chivda	0.1 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	

For	0.1 kg
Chivda (Poha)	50 g
Peanuts	50 g
Oil	2 tsp
Salt	As per taste
Chaat masala	As per taste

Method :
1. In a MWS flat glass dish add chivda & add oil. Mix well. Select category and press start.
2. When beeps, mix well. Press start.
3. When beeps, remove the chivda. Allow to cool.
4. In the same dish add some drops of oil & peanuts. Mix well. Press start. Allow to cool, mix chivda & peanuts. Add salt & chaat masala. Serve as namkeen.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में चिड़वा लेकर थोड़ा तेल डालें। अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, चिड़वा बाहर निकालकर ठंडा कर लें।
4. उसी डिश में कुछ बूंद तेल और मूंगफली की गिरी डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। ठंडा करके चिड़वा और मूंगफली की गिरी को मिलाएं। नमक और चाट मसाला डालें। नमकीन की तरह परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC1	Keep warm	0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	**Method :** 1. In a MWS bowl take any cooked food with cover (Rice, Dal, Subzi, Halwa, Upma etc.) Select category & press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	**Method :** 1. Take water in MWS bowl, add vinegar & lemon juice in it, select category & press start. 2. When beeps, wipe with soft & clean napkin. Press start. 3. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मुलायम और साफ तौलिये से पोंछकर स्टार्ट दबाएं। 3. समाप्त होने पर पावर प्लग बाहर निकालकर मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC3	Defrost Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) **Method :** 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beep turn the food & press start.. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
UC4	Defrost Non veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) **Method :** 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beep turn the food. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
UC5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. **Method :** 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select category and press start. **विधि :** 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC6	Flavoured Yoghurt	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	Curd — 200 ml Milkmaid — 100 ml Fresh cream — 200 ml Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence) — As per choice (½ tsp) **Method :** 1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. 2. Select category & press start. 3. When 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. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. पकने के बाद बाहर निकालकर कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें। फिर 1 घंटे के लिए फ्रीजर में रख दें। **नोट :** यदि आप स्ट्रॉबैरी इत्र इस्तेमाल कर रहे हैं, तो योगर्ट को रंग देने के लिए एक चुटकी खाने वाला पिंक कलर डालें। पाइनएप्पिल योगर्ट के लिए परोसते समय पाइनएप्पिल की स्लाइस डालें।

Important safety instructions
Read carefully and keep for future reference
महत्त्वपूर्ण सुरक्षा सुचनाये ध्यान से पढे और आपके माहिती में रखे ।

⚠ 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 ।

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 कॅबिनेट, 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।

Caution:

*Do not touch the metal tray with hand after cooking, use the tray handle.
पकाने के बाद मैटल ट्रे को हाथ से न छुएं, ट्रे हैंडिल का प्रयोग करें।

*Be careful not to put the metal tray in cool water for washing just after cooking in cool water.
खाना पकाने के तुरन्त बाद मैटल ट्रे को धोने के लिए ठंडे पानी में न डालें।

*Do not put the hot metal tray in cool water just after cooking, it cause the deformation of the metal tray.
खाना पकाने के तुरन्त बाद गर्म मैटल ट्रे को ठंडे पानी में न डालें, इससे मैटल ट्रे विकृत हो जाती है।

*Be careful of using sharp cooking instruments not to scratch the surface of metal tray.
तेज धार वाले औजारों से मैटल ट्रे की सतह को न खुरचें।

*Do not use the metal tray without food.
बिना खाने के मैटल ट्रे का प्रयोग न करें।

*Keep away from fire.
ओवन को आग से दूर रखें।

*Do not use the metal tray on range tops or cook tops as metal tray may be damaged.
रेंज टॉप्स या कुक टॉप्स पर मैटल का प्रयोग न करें क्योंकि मैटल ट्रे क्षतिग्रस्त हो सकती है।

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

⚠ WARNING/चेतावनी

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

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

BLUE ~ Neutral BROWN ~ Live GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

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

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ .

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

यदि सप्लाई कॉर्ड क्षतिग्रस्त हो तो उसे निर्माता, सर्विस एजेंट या किसी योग्य व्यक्ति द्वारा बदलवा देना चाहिए ताकि सम्भावित खतरे बचा जा सके।

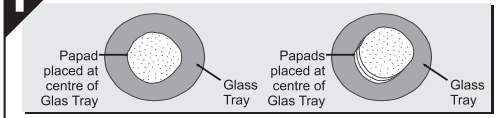
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

		MH2342BPS
Power Input		230 V AC / 50 Hz
Output		800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		485 mm(W) X 280 mm(H) X 395 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1200 Watts
	Grill	1100 Watts
	Combination	2250 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:

For making Single Papad :

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

For making more than one Papad :

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

For Better Results :

1. Sprinkle little water or oil over the papad.
2. Wrap the papad in a tissue paper.
3. ***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 :

एक पापड़ बनाने के लिए :

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

एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :

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

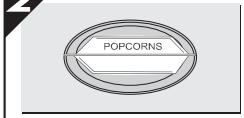
बेहतर परिणाम के लिए :

1. पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
2. पापड़ को टिशू पेपर में लपेट दें।
3. ***टिप्पणी :*** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है –

a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।

b. इस्तेमाल किए गये पापड़ों 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. **पॉप कॉर्न :** पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुऐं।

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





MFL67722001