LG
Life's Good

ENGLISH

HINDI

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

MC2884SMB

P/NO : MFL63289511(01)

www.lg.com

How the Microwave Function Works / माइक्रोवेव प्रणाली किस तरह कार्य करती है

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

रेडियो, टेलीविज़न तरंगों और दिन के सामान्य प्रकाश की तरह ही माइक्रोवेव भी ऊर्जा का ही एक रूप है। आमतौर पर माइक्रोवेव की ये ऊर्जा तरंगे बाहर की तरफ ही प्रसारित होती हैं क्योंकि वे वातावरण में चालित होती हैं और अंततः प्रभावहीन हो कर गायब हो जाती हैं। इस ओवन में एक मैग्नेट्रॉन होता है जो कि माइक्रोवेव्स में समाहित ऊर्जा को उपयोग में लाने का कार्य करता है। मैग्नेट्रॉन ट्यूब में प्रवाहित विद्युत, माइक्रोवेव ऊर्जा का निर्माण करती है।

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A tray is located inside 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.

ये माइक्रोवेव्स ओवन के माध्यम से कुकिंग एरिया में अन्दर की तरफ प्रयोग में लाई जाती हैं। ओवन के भीतर एक ट्रे होती है जो मुख्य उपयोग में आती है। माइक्रोवेव्स ओवन के चारों ओर की धातु से बनी दीवारों को पार नहीं कर पाती हैं परन्तु यह अपने आसपास की वस्तुएं जैसे ग्लास, पोरसलीन और कागज़ सहित सुरक्षा को ध्यान में रख कर बनाये गए अन्य पदार्थ के बरतनों में प्रवाहित हो जाती हैं।

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

मूलरूप से माइक्रोवेव्स खाने के बर्तनों को गर्म नहीं करती बल्कि ये बर्तन गर्म हुए भोजन की गरमाहट से गर्म हो जाते हैं।

Contents

3	**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**
9	**SAFETY PRECAUTIONS**
11	**BEFORE USE**
11	Unpacking & Installing
13	Method To Use Accessories As Per Mode
14	Microwave-Safe Utensils
16	Control Panel
18	Child Lock
18	Add 30 secs
19	**HOW TO USE**
19	Micro Power Cooking
20	Micro Power Level
21	Grill Cooking
22	Grill Combi Cooking
23	Convection Preheat
24	Convection Cooking
25	Convection Combi Cooking
26	More Or Less Cooking/Energy Saving
27	Various Cook Functions
29	Indian Rasoi
52	Diet Fry
56	Nutri Care
75	24 Hours
92	Pasteurize Milk/Dairy Delight
95	Just 4 U/Utility Corner
105	Usage of Accessories/ Utensils
106	List of Ingredients
110	To Clean Your Oven
111	Questions & Answers
112	**TWO RECIPES**
112	Two Recipe For Starters
114	**PLUG WIRING INFORMATION**

A very safe appliance / अति–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.

माइक्रोवेव ओवन आपके सभी घरेलू उपकरणों में से सबसे अधिक सुरक्षित होता है। जब द्वार खुला होता है तब ओवन अपने आप ही माइक्रोवेव्स भेजना बंद कर देता है। जब ये माइक्रोवेव खाने के सामान में प्रवाहित होती हैं तो वे पूरी तरह से ऊष्मा में परिवर्तित हो जाती हैं और कोई ऊर्जा शेष नही रह जाती है जिससे इस भोजन को जब आप ग्रहण करते हैं तो आपके स्वास्थ्य पर कोई भी हानिकारक प्रभाव नहीं पड़ता।

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your LG service technician or manufacturer about problems that you do not understand.

कृपया आगे के सन्दर्भों पर नजर डालें। ओवन का इस्तेमाल करते समय आग लगने या विद्युत का झटका लगने, व्यक्तिगत तौर पर दुर्घटना और क्षति से बचने के लिए उपयोग में लाने के पूर्व सभी निर्देश पढ़ें और उनका पालन करें। यह दिशा–निर्देश सभी संभावित दशाओं का वर्णन नहीं करती जो ओवन पर कार्य करते समय हो सकती हैं। किसी भी ऐसी समस्या के दौरान जब आप स्थिति को समझने में असमर्थ हों, आप सदैव अपने LG सर्विस तकनीशियन या निर्माता से संपर्क करें।

⚠ WARNING / चेतावनी

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word" WARNING"or "CAUTION". These word means:

यह सुरक्षा–सचेतक चिन्ह हैं। यह चिन्ह आपको संभावित सभी खतरों के प्रति सचेत करता है जो कि आपकी या दूसरों की जान ले सकते हैं या उनको घायल कर सकते हैं। सभी सुरक्षा संदेश सुरक्षा सचेतक चिन्हों या ''वार्निंग'' या ''कॉशन'' के बाद लिखे हुए हैं। इन शब्दों का अर्थ है:

⚠ WARNING / चेतावनी

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious body harm or death.

यह चिन्ह आपको खतरों या असुरक्षित तरीके से कार्य करते समय होने वाली शारीरिक दुर्घटनाओं या मृत्यु आदि की आशंकाओं से सचेत करता है।

⚠ CAUTION / सावधानी

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause body injury or property damage.

यह चिन्ह आपको खतरों या असुरक्षित तरीके से कार्य करते समय होने वाली शारीरिक दुर्घटनाओं या संपत्ति संबंधी अन्य किसी क्षति की आशंकाओं से सचेत करता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified LG service technician.

ओवन के द्वार, द्वार की सील, कंट्रोल पैनल, सेफ्टी इंटरलॉक स्विचेस या उसका कोई अन्य हिस्सा जो कि माइक्रोवेव ऊर्जा को बाहर निकलने से रोककर सुरक्षित करता हो, से छेड़छाड़ न करें न ही किसी प्रकार का जोड़तोड़ या सुधार करें। द्वार या उससे जुड़े किसी हिस्से में कोई खराबी आने की दशा में ओवन का उपयोग न करें। इसकी मरम्मत का काम सिर्फ LG सर्विस तकनीशियन के माध्यम से ही करवाएं।

- Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical - current equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.

  अन्य उपकरणों की तुलना में माइक्रोवेव ओवन एक उच्च क्षमता का उच्च विद्युत तरंग वाला उपकरण है। इसका गलत तरीके से इस्तेमाल या मरम्मत करने से अत्यधिक मात्रा की माइक्रोवेव ऊर्जा का हानिकारक प्रभाव या विद्युत के झटके का ख़तरा हो सकता है।

2 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)

ओवन को डि–ह्यूमिडिफिकेशन के लिए इस्तेमाल न करें। (जैसे गीले अखबार, कपड़े, खिलौनों, विद्युत उपकरणों, पालतू पशु या बच्चों के साथ ओवन को न चलायें)

- It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
  यह आग, जलना या विद्युत के झटके से होने वाली अकस्मात् मृत्यु जैसी गंभीर सुरक्षा–क्षति का कारण भी बन सकता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

3 The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow elderly & children (8 years and above) 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.
इस उपकरण को छोटे बच्चों या वृद्ध लोगों के प्रयोग करने के उद्देश्य से नहीं बनाया गया है। वृद्धों और बच्चों (8 वर्ष या अधिक उम्र) को तब ही इसे चलाने दें जब उनको पर्याप्त जानकारी और दिशा–निर्देश दे दी गयी हो ताकि वे इसे गलत तरीके से इस्तेमाल करने के खतरों के प्रति सतर्क होकर इसे सुरक्षापूर्वक उपयोग में ला सकें।

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
  अनुचित उपयोग से क्षति हो सकती है, जैसेकि आग लगना, बिजली का झटका लगना या जलना।

4 Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
इसके इस्तेमाल के दौरान स्पर्श में आने लायक इसके सभी हिस्से गर्म हो सकते हैं। छोटे बच्चों को दूर रखना आवश्यक है।

- They may get a burn.
  इससे जलने का खतरा है।

⚠ WARNING / चेतावनी

5 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Please note that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
बंद बर्तनों में तरल या अन्य भोजन इसके अन्दर गर्म न किएं जाएं क्योंकि उनमे विस्फोट हो सकता है। खाना बनाते समय या डी–फ्रॉस्ट करते समय बर्तन का मुंह बंद करने वाली प्लास्टिक की झिल्ली आदि अवश्य निकाल लें। कुछ मामलों में गरम करने या बनाने के लिए खाने को प्लास्टिक की झिल्ली से बंद करके इसमें रखा जाना चाहिए।

- They could burst.
  उसमें विस्फोट हो सकता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

6 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.
ओवन यदि क्षतिग्रस्त है तो इसको न चलाएं। यह विशेष रूप से महत्वपूर्ण है कि ओवन के द्वार ठीक से बंद हों और इनमें से कोई (1) द्वार (मुड़ें), (2) कब्जे और चिटकनी (टूटी या ढीली), (3) द्वार सील और सीलिंग तल क्षतिग्रस्त न हो।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
  इसके परिणामस्वरूप अति माइक्रोवेव ऊर्जा घातक हो सकती है।

7 Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to the guide on page 13.
ओवन के किसी भी तरह के उपयोग के दौरान पृष्ठ 13 के निर्देश के अनुसार उचित उपकरणों का इस्तेमाल करें।

- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
  इसके गलत तरीके से इस्तेमाल से ओवन और आपके उपकरणों का नुकसान या विद्युत स्पार्क या आग लगने का ख़तरा हो सकता है।

8 The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.
बच्चों को इसकी एक्सेसरीज से खेलने या इसके दरवाजे पर लटकने से मना किया जाना चाहिए।

- They may get hurt.
  उन्हें चोट लगने का खतरा है।

9 It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

किसी भी व्यक्ति को जो कि ओवन का तकनीक विशेषज्ञ न हो, ओवन में किसी भी प्रकार की मरम्मत या किसी भी तरह का जोड़तोड़ करने से मनाही होनी चाहिए ताकि माइक्रोवेव ऊर्जा से बचाने के लिए लगे हुए कवर अपनी जगह से न हिलें।

⚠CAUTION / सावधानी

1 You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.

इसके दरवाजों पर लगे सेफ्टी इंटरलॉक्स के कारण आप इसके द्वार खोल कर इसको नहीं चला सकते। ये बहुत जरूरी है कि सेफ्टी इंटरलॉक्स के साथ किसी तरह की छेड़छाड़ न की जाए।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

इसमें पैदा होने वाली अत्यधिक माइक्रोवेव ऊर्जा के कारण ये खतरे की वजह भी बन सकते हैं। (जब ओवन के द्वार खुले होते हैं तो सेफ्टी इंटरलॉक्स अपने आप निष्क्रिय हो कर खाना बनाने या गरम करने का कार्य बंद कर देते हैं।)

2 Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

ओवन के डोर और केविटी के सामने वाली सतह के बीच में कोई सामान (जैसे किचन टॉवल या नैपकिन इत्यादि) न रखें न ही किसी तरह के खाने या सफाई करने वाले सामान के अवशेष यहां न रहने दें।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
ऐसा करना अत्यधिक ऊर्जा के प्रवाह से खतरा पैदा कर सकता हैं।

3 Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.

कुकिंग टाइम को निश्चित समय के लिए सही सेट करें। कम मात्रा वाले भोजन को पकाने के लिए कम समय लगता है।

- Over cooking may result in the food catching fire and subsequent damage to your oven.

आवश्यकता से अधिक समय तक कुकिंग से आग लग सकती है और आपके ओवन को क्षति पहुंच सकती है।

4 When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,

* Avoid using straight sided containers with narrow necks.
* Do not overheat.
* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

सूप, सॉसेज और पेय पदार्थों को जब माइक्रोवेव ओवन में गर्म करने के लिए रखें,

* छोटी गर्दन वाले सीधे खड़ें पात्र इसमें रखने से बचें।
* आवश्यकता से अधिक समय तक हीटिंग न करें।
* तरल पदार्थ के भगोने को इसमें रखने से पहले हिलाएं और हीटिंग के दौरान आधे समय के बाद फिर से बाहर निकाल कर हिला लें, फिर अन्दर रखें।
* हीटिंग के बाद कुछ समय आप उसे अन्दर ही रहने दें फिर इस भोजन को ग्रहण करने से पहले इसे सावधानी पूर्वक हिला लें, या चमचे से चला लें ताकि आप इसकी उष्णता का अनुमान कर इसे खा/पी सकें और आपका मुंह जलने से बच सके (विशेष तौर पर बच्चे को खाना खिलाने वाला पात्र या दूध पिलाने वाली बोतल)।

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.

  बरतन को इससे निकालते समय पकड़ने में सावधानी रखें। माइक्रोवेव में पेय पदार्थों को गर्म होने पर कई बार वे देर से और बिना बुलबुले दिए अचानक उबल जाते हैं। इससे जलने का ख़तरा पैदा हो सकता है।

5 An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.

इसकी ऊपरी सतह पर, बगल में या नीचे एक एग्जॉस्ट द्वार होता है। इस द्वार को सदा खुला रखें।

- It could result in damage to your oven and poor cooking results.

  इससे आपके ओवन को क्षति पहुंच सकती है और खाना भी ठीक से नहीं पकेगा।

6 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.

ओवन खाली होने की दशा में चालू न करें। ये बेहतर होगा कि जब ओवन का इस्तेमाल न हो रहा हो तो एक ग्लास पानी भरकर इसमें रखें। इससे जब भी कभी गलती से ओवन चालू हो जाए तो ये पानी इसकी सारी ऊर्जा को अपने अन्दर अवशोषित कर लेगा और दुर्घटना का ख़तरा नही रहेगा।

- Improper use could result in damage to your oven.

  गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से ओवन को नुकसान पहुंच सकता है।

7 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

पेपर टॉवल से लिपटा कर खाना न बनाएं न गरम करें जब तक कि आपकी भोजन निर्माण की पुस्तक में कुछ इस तरह का विशेष निर्देश न दिया गया हो। और इस दशा में भी पेपर टॉवल की जगह घरेलू अखबार इस्तेमाल न करें।

- Improper use can cause an explosion or a fire.

  गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से आग लग सकती है।

8 Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.

सिरेमिक और लकड़ी के बने भगोने जिनमे अंदरूनी सतह धातु की बनी हो, इसमें न रखें। ये पहले देख लें कि आपके बर्तन इसमें इस्तेमाल हो सकते हैं या नहीं।

- They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

  वे गरम हो सकते हैं और जल भी सकते हैं। खासतौर पर धातु के पदार्थों में चिंगारियां आ सकती हैं जिससे गंभीर क्षति हो सकती है।

9 Do not use recycled paper products.

रीसायकल पेपर के बने हुए उत्पाद प्रयोग में न लाएं।

- They may contain impurities which may cause sparks and/or fire when used in cooking.

  उनमे अशुद्ध तत्व हो सकते हैं जो कि खाना बनाते समय चिंगारियों या आग लगने की वजह बन सकते हैं।

10 **Do not rinse the glass tray by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**

खाना बनाने के तुरंत बाद ओवन की ग्लास ट्रे को धोने के लिए पानी में न डालें क्योंकि इससे प्लेट के टूटने या क्षतिग्रस्त होने का ख़तरा हो सकता है।

- Improper use could result in damage to your oven.

  गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से ओवन को नुकसान पहुंच सकता 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.

सुनिश्चित करें कि आप ओवन को हमेशा इस तरह रखेंगे कि इसका सामने का द्वार सतह के किनारों से आठ सेंटीमीटर या अधिक पीछे रहे।

- Improper use could result in bodily injury and oven damage.
  गलत तरीके से इस्तेमाल करने से शारीरिक दुर्घटना और ओवन की टूट–फूट का भी ख़तरा हो सकता है।

12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.
पकाने से पहले आलू या सेब या इस तरह के अन्य छाल दार फल या सब्जियों में छेद कर लें।

- They could burst.
  वे अन्दर विस्फोट कर सकते हैं।

13 Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
अंडे को छिलके के साथ इसके भीतर न पकाएं। छिलके सहित अंडा और उबला हुआ पूरा अंडा माइक्रोवेव में गर्म नहीं किया जाना चाहिए उसमे विस्फोट हो सकता है, तब भी जबकि माइक्रोवेव की हीटिंग समाप्त हो गई हो।

- Pressure will build up inside the egg which will burst.
  अंडे के अन्दर दबाव बनेगा और फिर बढ़ते–बढ़ते वो फट जाएगा।

14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
ओवन के अन्दर अधिक तेल में खाद्य पदार्थ तलने की कोशिश कभी न करें।

- This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
  ऐसा करने से अन्दर गर्म हुआ तरल पदार्थ उबल कर बाहर फैल सकता है।

15 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.
अगर धुंआ महसूस हो तो स्विच ऑफ करें या पॉवर सप्लाई बंद कर दें और ओवन के दरवाज़े कुछ देर बंद ही रहने दें ताकि लपटें अन्दर ही शांत हो सकें।

- It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
  यह आग लगने या विद्युत के झटके जैसे गंभीर नुकसान पहुंचा सकता है।

16 When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.
जब डिस्पोजेबल बर्तनों में, जो कि प्लास्टिक, कागज़ या दुसरे ज्वलनशील पदार्थों से बने हों, खाना गरम किया जाए या पकाया जाए, तब ओवन पर नज़र रखिये और इसकी निगरानी करते रहें।

- Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
  आपका खाना भी गिर कर फैल सकता है इसके भगोने के टूट जाने से और इससे भी आग लग सकती है।

17 The temperature of accessible surfaces maybe high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity during micro mode, grill mode, convection mode, combination mode & auto cook operations (feature are model specific). Before clearing utensils make sure they are not hot.
For accessories & dishes touch them using hand gloves. Adults should supervise their children during every mode of operation as temperature may be high.
उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वैक्शन मोड, कॉम्बीनेशन मोड और ऑटो कुक के संचालन (फीचर मॉडल विशेष के अनुसार) के दौरान ओवन की बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन केविटी को न छुएं। बर्तनों को ओवन से निकालने से पहले सुनिश्चित कर लें कि वे गर्म न हों। सहायक उपकरणों और डिश को हाथ के दस्ताने पहन कर ही छुएं। प्रत्येक मोड के संचालन के दौरान वयस्कों को अपने बच्चों की निगरानी रखनी चाहिए क्योंकि तापमान बहुत अधिक हो सकता है।

- As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
  क्योंकि वे गर्म होने के बाद जलने का ख़तरा पैदा कर सकते हैं और इसके लिए किचन के मोटे दस्ताने पहनना चाहिए।

18 The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
ओवन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और उनके अन्दर किसी भी तरह के भोजन के अंश न छूटें, इसका ध्यान रखना चाहिए।

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface.
  This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
  ओवन की सफाई का ध्यान न रखने से इसकी सतह खराब हो सकती है। इससे ओवन की कार्यक्षमता प्रभावित हो सकती है और यह खतरनाक भी हो सकता है।

19 If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
अगर ओवन में हीटर हों तो गरम करते समय उपकरण भी गर्म हो जाता है। ओवन के अन्दर रखे इस तरह के हीटर को छूने से बचना चाहिए।

- There is danger of a burn.
  इसमें जलने का ख़तरा हो सकता हैं।

20 **Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.**

पॉपकॉर्न के प्रोडक्ट्स के दिए गए सटीक निर्देशों का पालन करना चाहिए। जब इसके अन्दर पॉपकॉर्न्स बनाए जा रहे हों तो इसकी अनदेखी न करें। अगर तय समय के भीतर भी कॉर्न्स न फूल सकें तो हीटिंग बंद कर इन्हें बाहर निकाल लेना चाहिए। ओवन में कॉर्न्स को फुलाने के लिए कभी भी भूरा कागज का बैग इस्तेमाल में ना लाएं। ओवन में बचे हुए कॉर्न्स के टुकड़ों को दुबारा उसमें गर्म न करें।

- Overcooking could result in the corn catching a fire.
  अधिक पकाने से कॉर्न्स में आग लग सकती है।

21 **Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.**
ओवन के दरवाजे को साफ करने के लिए खुरदरे सफाई एजेंट या धातु की वस्तु का इस्तेमाल न करें।

- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
  इससे सतह पर खरोंच लग सकती है, व काँच भी टूट सकता है।

22 **This oven should not be used for commercial catering purposes.**

यह ओवन व्यावसायिक कैटरिंग के प्रयोग में नहीं लाया जाना चाहिए।

- Improper use could result in damage to your oven.
  इसके गलत इस्तेमाल से इसमें खराबी आ सकती है।

23 **The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**

वायरिंग के नियमों का पालन करते हुए फिक्स्ड वायरिंग में प्लग या स्विच से जोड़ कर इसका कनेक्शन लगाना चाहिए।

- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire
  गलत प्लग या स्विच लगाने से विद्युत का झटका या आग लग सकती है।

24 **The microwave oven shall be used freestanding.**

माइक्रोवेव ओवन को अलग रख कर इस्तेमाल में लाया जाना चाहिए।

25 **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and person with reduced physical, sensory of mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved.**

यह उपकरण 8 वर्ष या अधिक उम्र के बच्चों द्वारा इस्तेमाल किया जा सकता है, और कम शारीरिक, समझ व दिमागी क्षमता वाले व्यकित को उपकरण से सम्बन्धित निर्देशों को ठीक प्रकार से सुपरवाइज करके बिना किसी रूकावट के चलाया जा सकता है।

26 **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 year and above and supervised.**

बच्चे के लिए सुन्श्चित करें कि ये उपकरण के साथ नही खेले तथा सफाई व मेन्टीनेन्स 8 वर्ष या उससे अधिक उम्र के बच्चों को सुपरवाइज करके ही आपरेट करवाना चाहिए।

27 **Oven Lamp power rating is 35 W.**

ओवन लैम्प की पावर रेटिंग 35 W है।

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

अगर पावर कोर्ड खराब है तो वो एक निर्माता द्वारा या LG सर्विस तकनीशियन या इसी तरह के किसी कुशल व्यक्ति द्वारा ही बदली जानी चाहिए।

29 **The appliance is not intended to be operate by means of an external timer or separate remote-control system.**

उपकरण को किसी भी बाहरी टाईमर व अलग रिमोट कन्ट्रोल सिस्टम से आपरेट करने के लिए नहीं बनाया गया है।

- Use exclusive 230 V socket with earth.
  अर्थिंग के साथ 230 वोल्ट सॉकेट का इस्तेमाल करें।
- Do not bend power cord forcefully or break.
  पावर कार्ड को ताकत के साथ न झुकाएं या तोड़े।
- Do not pull out power cord.
  पावर कार्ड को खींचे नहीं।
- Do not use several power plug in one socket at the same time.
  एक ही सॉकेट में एक ही समय कई पावर कार्ड्स का इस्तेमाल न करें।
- Do not plug in or pull out power cord with wet hand.
  गीले हाथों से पावर कार्ड को न तो लगाएं न ही हटाएं।
- Do not spray water inside and outside of microwave oven.
  माइक्रोवेव ओवन के भीतर और बाहर पानी के छींटें न मारें।
- Plug out power cord during cleaning or maintenance of set.
  मरम्मत और सफाई के समय पावर कार्ड निकालना न भूलें।
- Do not heat up the food more than necessary.
  खाने को ज़रुरत से ज्यादा गरम न करें।
- Do not use microwave oven other than cooking or sterilization such as cloth drying etc.
  खाना बनाने या गरम करने के सिवा ओवन का कोई और इस्तेमाल न करें जैसे कपड़े सुखाना, आदि।
- Do not insert pin or steel wire etc. into inside/out side of case.
  इसके भीतर/बाहर कहीं भी कोई पिन या लोहे का तार आदि न घुसाएं।
- Please be careful during taking the food since high temp. water or soup may overflow to cause burn.
  खाने को बाहर निकालते समय कृपया सावधानी बरतें क्योंकि गरम पानी अथवा सूप आदि तरल पदार्थ उबल कर या छलक कर आपको जला सकते हैं।
- Do not plug in power cord when socket hole is loose or plug is damaged.
  जब प्लग खराब हो या पावर सॉकेट ढीला हो तो इसे ठीक करने से पहले इसमें पावर कार्ड न लगाएं।
- Do not use oven while some foreign material is attached on the door.
  जब भी ओवन के दरवाज़े पर कोई चीज़ अड़ी या रखी हो, ओवन को चालू न करें।
- Do not place the water container on the set.
  इस पर पानी का भगौना कभी न रखें।
- Do not place heavy things on the set & do not cover the set with cloth while using.
  इस्तेमाल करते समय ओवन के ऊपर कभी भी भारी वस्तुएं न रखें न ही इसे कपड़े से ढकें।
- Do not install the set in the damp space or water sputtering area.
  गीले या पानी के बहाव वाले क्षेत्र में ओवन को कभी न रखें।
- Do not let children hang onto oven door.
  बच्चों को ओवन के दरवाजों पर लटकने से रोकें।
- Do not heat the unpeeled fruit or bottle with lid.
  ढक्कन वाली बोतल और बिना छिला फल कभी इसके अन्दर रख कर गर्म न करें।
- Do not hold food or accessories as soon as cooking is over.
  गर्म हो जाने या खाना बन जाने के तुरंत बाद ओवन से खाना या बर्तन बाहर न निकालें।
- Plug out oven if it is not used for long duration.
  अगर ओवन को अधिक देर तक इस्तेमाल में न लाना हो तो खाली समय में इसकी पावर कार्ड को सॉकेट से निकाल कर रखें।

✦ Install microwave oven in the well ventilated, flat place.
माइक्रोवेव ओवन को अच्छी हवादार और समतल जगह पर रखें।

There is danger of blast if covered bottle, sealed food, egg, and chestnut etc. are cooked inside oven.

ओवन के भीतर ढक्कन लगी बोतल, अंडा, सील्ड खाद्य पदार्थ या चेस्टनट रख कर उसे चलाने से विस्फोट हो सकता है।

BEFORE USE / इस्तेमाल के पहले

Unpacking & Installing / खोलना और लगाना

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 guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

इन दो पृष्ठों पर दिए गए बुनियादी तरीकों का कदम दर कदम इस्तेमाल करके बहुत शीघ्र आपको पता चल जाएगा कि आपका ओवन कितना अच्छा चल रहा है। कृपया "ओवन को कहां रखें" इसके निर्देशों पर विशेष ध्यान दें। लगाने से पहले इसकी पैकिंग खोलते समय इस बात का ध्यान रखें कि आप इसके पैकिंग वाले सारे बंधन और इसकी एक्सेसरीज़ को पूरी तरह से खोल लें। इसे भी ठीक से देख लें कि लाने ले जाने में आपके ओवन में कहीं कोई टूट–फूट तो नहीं हुई।

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

अपने ओवन की अन–पैकिंग के बाद इसे समतल सतह पर रखें।

Cooking Accessories
कुकिंग एक्सेसरीज़

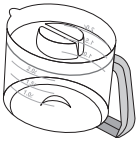

Glass tray
ग्लास ट्रे


Rotating ring
रोटेटिंग रिंग

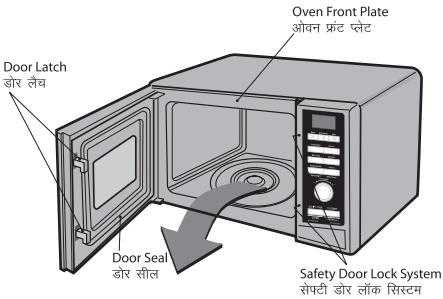

High rack
हाई रैक


Low rack
लो रैक


Multicook Tawa
मल्टीकुक तवा


Milk Pasteurization Kit
मिल्क पाश्चुराईज़ेशन किट
(For usage refer Pg.93)

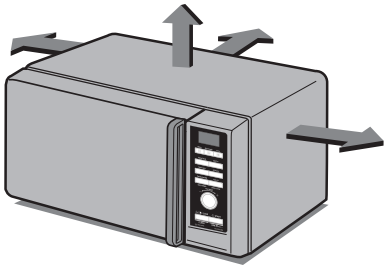
Disclaimer : This is only graphical representation of actual product
यह मात्र उत्पाद की रेखांकित आकृति है



2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation.

The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

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



अपनी पसंद कि समतल जगह पर ओवन को रखें जहां ऊंचाई कम से कम 85 सेंटीमीटर होनी चाहिए और साथ ही इसके ऊपर 20 सेंटीमीटर से अधिक का स्थान हो और पीछे 10 सेंटीमीटर से अधिक स्थान हो ताकि ढंग से हवा आ सके। इसके सामने कम से कम 8 सेंटीमीटर से अधिक का स्थान होना चाहिए ताकि इसमें सामने से धक्का न लग सके। इसके तले पर या बगल में एक एग्ज़ॉस्ट द्वार होता है इसका रास्ता रोकने से ओवन खराब हो सकता है।

NOTE / ध्यान रहे

- THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.
- व्यावसायिक कैटरिंग के उद्देश्य से इन कार्यों हेतु इस ओवन का इस्तेमाल न करें।

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 ओवन को एक अच्छे सॉकेट के साथ प्लग करें और इस बात को सुनिश्चित करें कि इस सॉकेट में और कोई विद्युत उपकरण का तार न जोड़ा गया हो। यदि आपका ओवन ढंग से काम न कर रहा हो तो इसे सॉकेट से निकाल कर दुबारा लगाएं।

4 Open your oven door by pulling the door handle. Place the rotating ring inside the oven and place the glass tray on top.

ओवन के डोर हैंडल को पकड़कर ही इसका द्वार खोलें और रोटेटिंग रिंग अन्दर बीच में लगाएं और इसके ऊपर ग्लास ट्रे रखें।

5 Fill a **microwave safe container** with 300 mL 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 13.

माइक्रोवेव सेफ कंटेनर को 300 मिली लीटर पानी से भरें।
ओवन के भीतर कांच की प्लेट पर उसे रखें और दरवाज़ा बंद कर दें।
अगर आपको इस बात पर कोई शंका हो कि आपको किस तरह का कंटेनर रखना है तो पृष्ठ 13 के निर्देशों को देख कर समझ लें।



6 Press the STOP/CLEAR button, and press the START/Add 30 secs button one time to set 30 seconds of cooking time.

STOP/CLEAR बटन को दबाएं और START/Add 30 secs बटन को फिर एक बार दबाएं और तीस सेकंड का समय सेट करें।



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.

डिस्प्ले 30 सेकंड तक गिनेगा और 0 पर पहुँच कर **बीप** की आवाज़ करेगा तब आप इसका द्वार खोल दें और पानी का तापमान चेक करें।
अगर आपका ओवन ठीक से काम कर रहा है तो आपको पानी गर्म मिलेगा।
बर्तन को बाहर निकालते समय ध्यान रखें यह गर्म हो सकता है।



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED / **अब आपका ओवन इंस्टाल हो चुका है।**

8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

इसमें रखने से पहले बच्चे के दूध की बोतलें और खाने का जार के अन्दर के सामान को हिला अवश्य लें और इसे खिलाने से पहले इसका तापमान अवश्य देख लें ताकि बच्चे का मुंह न जले।

9 If oven gets overheated the display will be turned off for safety purpose, give it sometime to cool and then operate.

ओवन अधिक गरम होने पर डिस्प्ले सुरक्षा की वजह से बंद हो जाएगा इसे कुछ देर ठंडा करके फिर काम करने दे।

Method To Use Accessories As Per Mode /
मोड के अनुसार एक्सेसरीज़ प्रयोग करने की विधि

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 Milk Pasteurization Kit*	✓	✗	✗	✗	✗
 High rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Low rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Glass tray	✓	✓	✓	✓	✓
 Multi Cook Tawa	✗	✓	✓	✓	✓
 Multi cook Tawa & Rack	✗	✓	✓	✓	✓

Caution : Do not operate Multicook tawa + Rack empty (without food) in combi mode.

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

✓ Acceptable
✗ Not Acceptable

सावधानीः मल्टी–कुक तवा + रैक को (बिना खाने की सामग्री के) कोम्बी–मोड में इस्तेमाल न करें।

सावधानीः साथ वाले सभी उपकरणों को कुकिंग–गाइड के अनुसार ही ओपरेट करें।

✓ स्वीकार्य
✗ अस्वीकार्य

* To be used in 'Pasteurize Milk' function only, Do not use in manual cook.
* केवल 'Pasteurize Milk' फंक्शन मे इस्तेमाल करें। मैनुअल कुकिंग में इस्तेमाल न करें।

Caution: Do not wash the multi cook tawa with rough or sharp material.
मल्टी कुक तवा को खुरदरे या नुकीले पदार्थ से न धोए।

Microwave-Safe Utensils / माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function / धातु या धातु के छींट लगे हुए बर्तन इसमें इस्तेमाल न करें।

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in the microwave.
Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

माइक्रोवेव्स धातु के भीतर नहीं जा पातीं। वे उसके भीतर रखे किसी भी धातु की वस्तु से टकरा कर चिंगारियां पैदा कर सकती हैं और यह स्थिति बिजली कड़कने जैसी एक चेतावनी का दृश्य उपस्थित कर सकती है। ज्यादातर उष्णता–सह्य अधात्विक बर्तन ही ओवन में इस्तेमाल करना सुरक्षित होता है। लेकिन कुछ माइक्रोवेव कुकवेयर जैसे बर्तनों में कुछ ऐसे तत्व हो सकते हैं जो ओवन में इस्तेमाल के लिए उचित न हों। अगर कभी आपको किसी एक बर्तन के विषय में किसी प्रकार का संदेह हो तो एक सीधा सादा तरीका है इस बात को चेक करने का कि इस बर्तन को आप ओवन में प्रयोग कर सकते हैं या नहीं।
ओवन के भीतर संदेहास्पद बर्तन को पानी से भरे एक कांच के कटोरे के बगल में रख कर ओवन चलाएं। माइक्रोवेव को हाई पावर पर रखकर एक मिनट तक चलने दें। यदि पानी गर्म हो जाए और छूने पर बर्तन ठंडा लगे तो समझ लें कि यह बर्तन ओवन के लिए सुरक्षित है। लेकिन यदि उल्टा हो यानी पानी ठंडा रहे और बर्तन गर्म हो जाए तो यह बर्तन ओवन के लायक नहीं है। हो सकता है ऐसी कई चीजें आपकी रसोई में हों जो कि खाना बनाने के काम में ओवन के भीतर रखे जाने को बिलकुल तैयार ही हों, ऐसी हालत में सुरक्षा को दृष्टि में रख कर इस चेकलिस्ट को पढ़ें:

Dinner plates/ डिनर प्लेट

Many kinds of dinnerware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.
कई तरह के खाना खाने के बर्तन माइक्रोवेव–सुरक्षित होते हैं। अगर किसी बर्तन को लेकर आपके मन में कोई संदेह हो तो या तो निर्माता की गाइड चेक कर लें या उपरोक्त माइक्रोवेव टेस्ट करके जांच लें।

Glassware / कांच के बर्तन

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

जो भी कांच के बर्तन गर्मी सहने वाले होते हैं, माइक्रोवेव में सुरक्षित होते हैं। इसमें सभी तरह के ओवन के योग्य कांच के खाना बनाने वाले बर्तन हो सकते हैं। फिर भी कांच के नाजुक बर्तन जैसे टम्बलर, या वाइन ग्लासेस अधिक गर्मी को न सह पाने के कारण टूट भी सकते हैं।

Plastic storage containers / स्टोर करने के लिए प्लास्टिक के भगोने

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

इनको खाना भरके रखने के काम में लाया जा सकता है क्योंकि ये शीघ्रता से दुबारा भी गर्म किऐ जा सकते हैं। फिर भी इनमे वो खाना नहीं रखा जा सकता जिनको कि ओवन में पर्याप्त समय तक रखना जरुरी हो क्योंकि गर्म खाना आखिर में प्लास्टिक के भगोनों को पिघला या टेढा–मेढ़ा कर सकता है।

Paper / कागज़

Paper plates and containers are convenient and safe to use in using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.

कागज के बने प्लेटें और भगोने माइक्रोवेव ओवन के लिए आसान और सुरक्षित होते हैं लेकिन इसके लिए बस यही शर्त है कि कुकिंग का समय कम हो और खाना कम वसा और कम नमी वाला हो। खाने को लपेटने और पैक करने के और बैकन जैसे चिकने भोजन को रखने वाली बैकिंग ट्रे को जमाने के लिए पेपर टोवेल्स बहुत उपयोगी होती हैं। सामान्य तौर पर रंगीन कागज़ की बनी वस्तुएं न रखें क्योंकि रंग निकल सकता है। कई रिसाइकिल हुए रंगीन कागज़ के बने पात्रों में अशुद्धता हो सकती है जो ओवन की भीतर चिंगारियां या आग पैदा कर सकते हैं।

Plastic cooking bags / प्लास्टिक के कुकिंग–बैग

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in using microwave function, as they will melt and rupture.

कुकिंग बैग्स माइक्रोवेव के लिए सुरक्षित होती हैं बशर्ते ये बर्तन कुकिंग के उद्देश्यों से ही बनाए गए हों। फिर भी ये सुरक्षा तय करने के लिए इनमे हमेशा एक छेद कर ही देना चाहिए ताकि भाप बाहर निकल सके। साधारण प्लास्टिक बैग कुकिंग के लिए ओवन में इस्तेमाल नहीं किये जाने चाहिए क्योंकि वे फट भी सकते हैं और पिघल भी सकते हैं।

Plastic microwave cookware / प्लास्टिक के बने माइक्रोवेव–पात्र

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

विविध आकार प्रकार के माइक्रोवेव हेतु प्लास्टिक–बर्तन उपलब्ध हैं। फिर भी अधिक प्रयास यही होना चाहिए कि आप के पास उपलब्ध बर्तनों को ही आप इस्तेमाल करें बजाय इसके कि आप नए बर्तनों में खर्चा करें।

Pottery, stoneware and ceramic / मिटटी, पत्थर और सिरेमिक के बर्तन

Containers made of these materials are usually fine for use in using microwave function, but they should be tested to be sure.

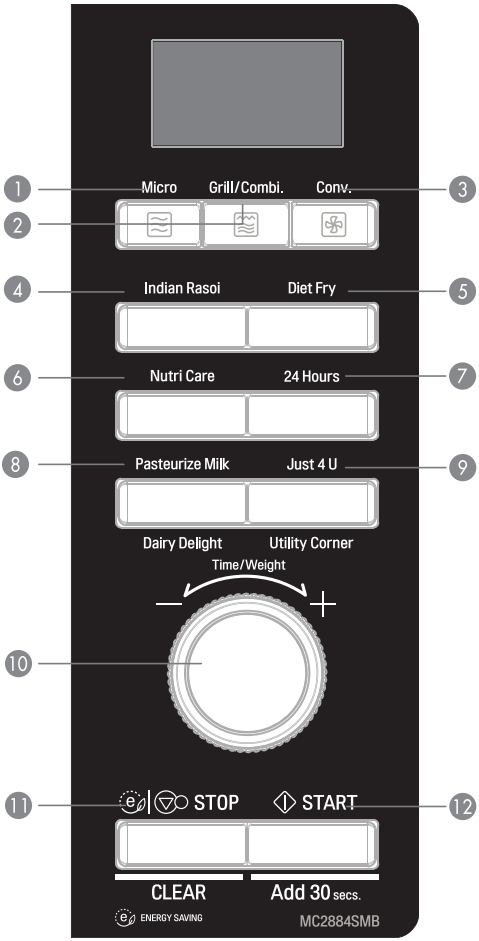
इस तरह के बर्तन आम तौर पर माइक्रोवेव में इस्तेमाल के लिए अच्छे होते हैं फिर भी सुनिश्चित करने के लिए इनका परिक्षण कर लेना चाहिए।

⚠ CAUTION / सावधानी

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

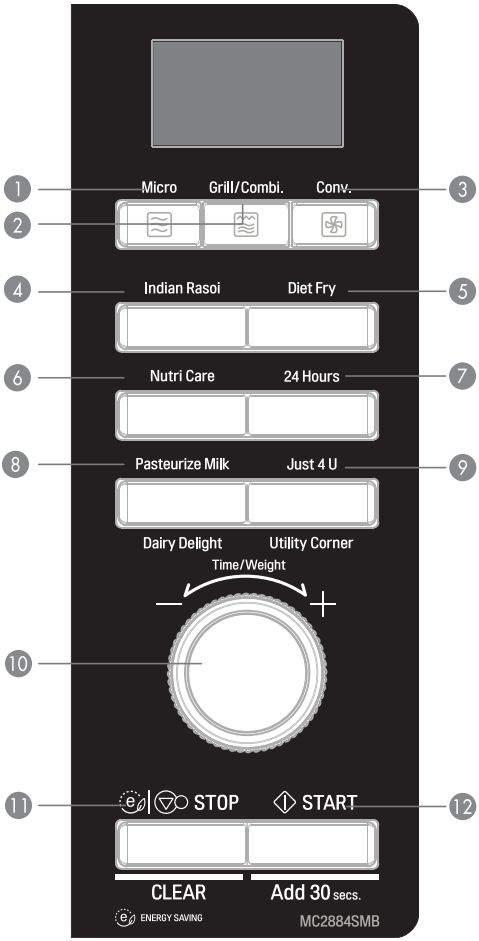
- सीसा या धातु मिले पात्र ओवन में खाना बनाने के लिए उपयुक्त नहीं हैं।
- ओवन में इस्तेमाल करने से पहले "सदैव" बर्तनों का उचित परिक्षण कर लें।

Control Panel



Part
1 Micro Use to select the power level for microwave cooking
2 Grill/Combi. Use to select Grill or Combination cooking
3 Conv. Use to select Convection cooking
4 Indian Rasoi
5 Diet Fry
6 Nutri Care
7 24 Hours
8 Pasteurize Milk/Dairy Delight
9 Just 4 U / Utility Corner
10 Dial Use to select particular auto cook menu after pressing auto cook key. Set cooking time, weight and temperature. While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the Dial.
11 STOP/CLEAR (Energy Saving) Used to stop oven and clear all entries For Energy saving feature
12 START/Add 30 secs To quickly set the cooking time directly. The Add 30 secs feature allow you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a single touch

Control Panel/कन्ट्रोल पैनल



पार्ट
1 Micro माइक्रोवेव कुकिंग के पावर लेवल को स्लेक्ट करने के लिए
2 Grill/Combi. ग्रिल या कॉम्बीनेशन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
3 Conv. कन्वेक्शन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
4 Indian Rasoi इन्डियन रसोई
5 Diet Fry डाईट फ्राई
6 Nutri Care न्यूट्री केयर
7 24 Hours 24 आवर्स
8 Pasteurize Milk/Dairy Delight पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट
9 Just 4 U / Utility Corner जस्ट 4 यू/यूटीलिटी कॉर्नर
10 **डायल** • खाना बनाने के चुने गए मेन्यू का निर्धारण करें। • खाना बनाने वाले व्यंजन, तापमान और पावर लेवल को सेट करें। • ऑटो और मैन्युअल मोड पर खाना बनाते समय आप खाना पकाने के समय को डायल घुमा कर कम–ज्यादा कर सकते हैं।
11 STOP/CLEAR (Energy Saving) ओवन को रोकने और सभी एन्ट्रीज को हटाने के लिए। एन्र्जी सेविंग फिचर के लिऐ।
12 START/Add 30 secs • कुकिंग को शुरू करने के लिए दबाए जाने वाले START/Add 30 secs बटन को आप एक ही बार दबाएं। • Add 30 secs इस्तेमाल करके आप फ़टाफ़ट तीस सेकंड्स की हाई पावर कुकिंग कर सकते हैं।

Child Lock / चाइल्ड लॉक

In the following example, show you how to set the child lock.

निम्नलिखित उदाहरण में आप देखेंगे कि चाइल्ड लॉक कैसे लगाएं।

1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



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

STOP/CLEAR बटन को तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और बीप न सुनाई दे।



3 To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears

चाइल्ड लॉक को स्थगित करने लिए STOP/CLEAR बटन को दबाए जब तक "L" बीप के साथ गायब न हो जाये।



NOTE / नोट

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 ओवन में एक सुरक्षा व्यवस्था उपलब्ध कराई गई है जो कि ओवन के अकस्मात् चालू हो जाने की दिशा में उसको रोकने का कार्य करती है। एक बार चाइल्ड लॉक लग गया तो आप कोई भी बटन दबाएं, कोई फर्क नहीं पड़ेगा।

Add 30 secs / एड 30 सेकेंड

In the following example, show you how to set 2 minutes of cooking on 900W power.

दिए गए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 2 मिनट्स का टाइम सेट करके किस तरह आप खाना बनाने के लिए 900 वाट पॉवर का इस्तेमाल कर सकते हैं।

1 Press STOP/CLEAR



STOP/CLEAR को दबाएं।

2 Press START/Add 30 secs four times to select 2 minutes on 900W power.

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

चार बार START/Add 30 secs दबा कर 900 वाट पॉवर पर 2 मिनट का टाइम सेट करें।
आपके द्वारा चौथी बार बटन दबाने से पहले ही ओवन चलना शुरू हो जाएगा।



3 During START/Add 30 secs cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 Seconds by turning the dial.

START/Add 30 secs की कुकिंग के समय यदि आप चाहें तो टाइम सेटिंग को बढ़ा कर अधिकतम 99 मिनट 59 सेकेन्ड कर सकते हैं पर इसके लिए आपको **कुक मोड** डायल को धुमाना पड़ेगा।



NOTE / नोट

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

START/Add 30 secs कुकिंग की व्यवस्था द्वारा आप 30 सेकंड्स की हाई पावर कुकिंग कर सकते हैं जिसके लिए आपको START/Add 30 secs **बटन** दबाना होगा।

HOW TO USE / किस तरह इस्तेमाल करें

Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग

In the following example, show you how to cook some food on 720W power for 5 minutes.

निम्नलिखित उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 720 वाट पावर का प्रयोग करके आप किस तरह 5 मिनट् में कोई भोजन तैयार कर सकते हैं।

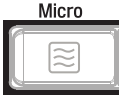
1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



2 Press Micro until display shows "720".

माइक्रो दबाएं जब तक कि '720' डिस्प्ले पर दिखाई न देने लगे।



3 Turn Dial until display shows "5:00"

डायल को घुमाइये जब तक कि '5:00' का चिन्ह दिखाई न देने लगे।



4 Press START/Add 30 secs

START/Add 30 secs दबाएं।



NOTE / नोट

- Your oven has 5 microwave power settings. High power is automatically selected and different power level are selected by pressing Micro button.
- Food to be cooked should be placed in a microwave-safe utensils.
- Please do not use the following accessories in **MICRO MODE.**
- आपके ओवन में 5 माइक्रोवेव पावर सेटिंग्स हैं। हाई पावर का चयन अपने आप ही हो जाता है और **माइक्रो** बटन बार बार दबा कर दूसरी पावर लेवल सेट होती है।
- जिस भोजन को कुक करना हो उसे माइक्रोवेव सेफ बर्तनों में ही रखकर ओवन का इस्तेमाल करें।
- निम्न एक्सेसरीज का उपयोग **माइक्रो मोड** में कृपया न करें।



High rack
हाई रैक



Low rack
लो रैक



Multicook Tawa
मल्टी कुक तवा

Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर

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

यह ओवन 5 पावर स्तर वाला है ताकि आपको भोजन निर्माण हेतु अधिकतम विविधता और नियंत्रण उपलब्ध होता है।
नीचे की सारणी में कुछ व्यंजन और इस ओवन में उनके निर्माण हेतु निर्धारित पावर स्तर प्रदर्शित किये गए हैं:

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	• Boil water • Brown minced beef • Cook poultry pieces, fish, vegetables • Cook tender cuts meat	Microwave Safe Plate/ Microwave Safe Bowl/ Microwave Safe Glass Bowl
MEDIUM HIGH	720 W	• All reheating • Roast meat and poultry • Cook mushrooms and shellfish • Cook foods containing cheese and eggs	
MEDIUM	540 W	• Bake cakes and scones • Prepare eggs • Cook custard • Prepare rice, soup	
MEDIUM LOW	360 W	• All thawing • Melt butter and chocolate • Cook less tender cuts of meat	
LOW	180 W	• Soften butter & cheese • Soften ice cream • Raise yeast-based dough	

पावर लेवल	आउटपुट	इस्तेमाल	एक्सेसरीज
उच्च	900 वाट	• पानी उबालना • ब्राउन बीफ का कीमा • मुर्गे, मछली और सब्जियों के टुकड़ों को पकाना • कटा हुआ कोमल मांस	
मध्यम उच्च	720 वाट	• पूर्णतया दुबारा गर्म करना • भुना हुआ मांस और मुर्गे • मशरूम और शेलफिश पकाना • पनीर और अंडे–युक्त भोजनों का निर्माण	
मध्यम	540 वाट	• बेक हुए केक और स्कोन्स • अंडों को तैयार करना • कस्टर्ड बनाना • चावल और सूप बनाना	माइक्रोवेव सुरक्षित प्लेट/ माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन/ माइक्रोवेव सुरक्षित कांच का बर्तन
कम मध्यम	360 वाट	• पूर्ण थाविंग • मक्खन और चॉकलेट • कुछ कम कोमल मांस को पकाना	
एकदम कम	180 वाट	• मक्खन और चीज़ को नरम करना • आइसक्रीम को नरम करना • आटे में खमीर उठाना	

Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग

In the following example, show you how to use the Grill to cook some food for 12 minutes.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि आप ग्रिल का इस्तेमाल करके कुछ किस्म का भोजन निर्माण 12 मिनट में कैसे कर सकते हैं।

1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



2 Press Grill/Combi. one time.
The following indication is displayed:

Grill/Combi. एक बार दबाएं। निम्नलिखित सन्देश प्रदर्शित होगा



3 Turn Dial until display shows "12:00"

डायल को घुमा कर प्रतीक्षा करें जब तक कि आपको **"12:00"** दिखाई न देने लगे।



4 Press START/Add 30 secs

START/Add 30 secs दबाएं।



⚠ CAUTION / सावधानी

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

हमेशा दस्ताने पहन कर ओवन में रखा खाना और सह–उपकरण हटाइये क्योंकि ये दोनों ही बहुत गर्म हो सकते हैं।

NOTE / नोट

- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- **For the best result use the following accessories.**

- इस व्यवस्था के द्वारा आप भूरा और कुरकुरा भोजन तुरंत तैयार कर सकेंगे।
- सुविधाओं का सर्वोत्तम लाभ लेने हेतु कृपया निम्न एक्सेसरीज का उपयोग करें।



High rack

हाई रैक

Grill Combi Cooking / ग्रिल–कॉम्बी कुकिंग

In the following example, show you how to program your oven with micro power 360W and grill for a cooking time of 25 minutes.

नीचे दिए गए उदाहरण में आपको दिखाया जायेगा कि अपने ओवन को किस तरह से प्रोग्राम करें ताकि 360 माइक्रो पावर वाट और ग्रिल का इस्तेमाल करके 25 मिनटस में भोजन निर्माण करें।

1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



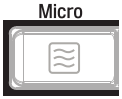
2 Press Grill/Combi three times.
The following indication is displayed:

Grill/Combi. तीन बार दबाएं। निम्नलिखित सन्देश प्रदर्शित होगा



3 Press Micro until display shows "360".

Micro बटन को तब तक दबाएं जब तक ''360'' दिखाई न देने लगे।



4 Turn Dial until display shows "25:00".

डायल को घुमाइये जब तक कि आपको डिस्प्ले में **''25:00''** न दिखाई देने लगे।



5 Press START/Add 30 secs

START/Add 30 secs दबाएं।



NOTE / नोट

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with Heater and Microwave.
  This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (180W, 270W, and 360W) in grill combi mode.
- **This feature will allow you to brown and crispy food quickly.**

- आपके ओवन में कॉम्बिनेशन कुकिंग की सुविधा उपलब्ध है जिससे कि आप **हीटर** और **माइक्रोवेव** के माध्यम से भोजन तैयार कर सकें। इसका आमतौर पर यह अर्थ होता है कि आप कम समय में अपना भोजन पका सकते हैं।
- आप ग्रिल कॉम्बी मोड में तीन तरह के माइक्रो पावर लेवल सेट कर सकते हैं (180 वाट, 270 वाट – 360 वाट)।
- **इस सुविधा द्वारा आप भूरा और कुरकुरा खाना तुरंत तैयार कर सकते हैं।**

Convection Preheat / कन्वेक्शन प्रीहीट

In the following example, show you how to preheat the oven to a temperature of 200 °C.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि किस तरह से 200 सेंटीग्रेड तापमान पर अपने ओवन को प्रीहीट करें।

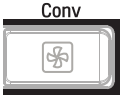
1 Press STOP/CLEAR.

STOP/CLEAR को दबाएं।



2 Press Conv.

Conv. को दबाएं।



3 Turn Dial until display shows "200 °C".
Press START/Add 30 sec for temperature confirmation.

डायल को घुमा कर ''200 °C'' आने की प्रतीक्षा करें। START/Add 30 secs दबाएं और तापमान को सुनिश्चित कीजिये।





4 Press Start/Add 30 secs again.
Preheating will be started with displaying "Pr-H".

START/Add 30 secs दोबारा दबाएं। प्रीहीट चालू हो जाएगा और आपको डिस्प्ले पर दिखेगा "Pr-H"।



NOTE / नोट

- The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100~230 °C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C.
- Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
- Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.
- Then place your food in your oven and to start cooking.

- कन्वेक्शन ओवन में तापमान का क्षेत्र 40 °C से लेकर 100-230 °C तक होता है।
- ओवन में 40 °C पर फर्मन्टेशन की सुविधा भी होती है। आपको ओवन को ठंडा होने का इंतज़ार करना चाहिए क्योंकि यदि ओवन का तापमान 40 °C से अधिक है तो आप फर्मन्टेशन की इस सुविधा का लाभ नहीं ले सकते।
- आपका ओवन चुने गए तापमान पर आने में कुछ मिनट का समय लेगा।
- सही तापमान पर आकर आपको इसकी जानकारी के लिए बीप की आवाज़ सुनाई देगी।
- तब आप भोजन ओवन के भीतर रख कर अपनी कुकिंग शुरू कर सकते हैं।

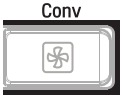
Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग

The multicook tawa or low rack must be used during convection cooking.
In the following example, show you how to cook some food at a temperature of 230 °C for 50 minutes.
कन्वेक्शन कुकिंग के दौरान मल्टीकुक तवा या लो रैक का उपयोग करें।
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 50 मिनट में 230 °C तापमान पर भोजन कैसे तैयार करें।

1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाएं।



2 Press Conv.
Conv. को चुनें।



3 Turn Dial until display shows "230 °C".
Press START/Add 30 sec for temperature confirmation.
डायल को घुमाइये जब तक कि आपको ''230 °C'' दिखाई न देने लगे।
START/Add 30 secs दबाएं और तापमान को सुनिश्चित कीजिये।





4 Turn Dial until display shows "50:00".
डायल को घुमाइये जब तक कि आपको '50:00:' दिखाई न देने लगे।



5 Press START/Add 30 secs.
START/Add 30 secs दबाएं।



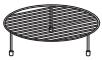
CAUTION / सावधानी

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.
हमेशा ओवन से खाना निकालते समय और एक्सेसरीज़ को हटाते समय दस्ताने पहने रखें क्योंकि ये दोनों ही काफी गर्म हो सकते हैं।

NOTE / नोट

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by DIAL.
For the best result please use the following accessory.
अगर आप तापमान नहीं चुनेगे आपका ओवन अपने आप ही '180 °C' पर चला जाएगा। **डायल** के माध्यम से कुकिंग का तापमान परिवर्तित किया जा सकता है।

सर्वोत्तम परिणाम हेतु निम्न एक्सेसरी को उपयोग में लाएं।



Low rack
लो रैक

Convection Combi Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बी कुकिंग

In the following example, show you how to program your oven with micro power 270 W and at a convection temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.

नीचे दिए उदाहरण में आपको बताया जाएगा कि किस तरह आप अपने ओवन को 270 वाट क्षमता पर 25 मिनट्स के समय में कन्वेक्शन तापमान 200 °C पर कैसे प्रोग्राम कर सकते हैं।

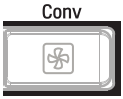
1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाएं।



2 Press **Grill/Combi.** two times.
The following indications are displayed: "", "".
Grill/Combi. को दो बार दबाएं।
तब निम्नलिखित चिन्ह आपको दिखाई देगाः "", "".



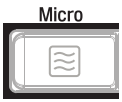
3 Press **Conv.** The following indications are displayed:
Conv. को दबाएं।
तब आपको निम्नलिखित चिन्ह दिखाई देगाः



4 Turn Dial until display shows "200°C".
डायल को घुमाएं जब तक कि डिस्प्ले में '200 °C' न आ जाए।



5 Press Micro until display shows "270".
Micro को दबाएं जब तक कि डिस्प्ले में "270" न आ जाए।



6 Turn Dial until display shows "25:00".
डायल को घुमाएं जब तक कि डिस्प्ले में "25:00" न आ जाए।



7 Press START/Add 30 secs.
START/Add 30 secs बटन दबाएं।



⚠ CAUTION / सावधानी

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

हमेशा ओवन के भीतर से खाने को और एक्सेसरीज़ को निकालते समय दस्ताने पहनिए क्योंकि ये दोनों ही काफी गर्म हो सकते हैं।

NOTE / नोट

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

आप तीन तरह के माइक्रो पावर लेवल सेट कर सकते हैं (180 वाट, 270 वाट और 360 वाट)।

More Or Less Cooking / ज्यादा या कम कुकिंग

In the following example, show you how to change the preset COOK programs for a longer or shorter cooking time.

दिए गए उदहारण में आपको बताया जाएगा की छोटी और बड़ी कुकिंग्स के लिए प्रीसेट 'कुक' प्रोग्राम को किस तरह बदलें।

1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



2 Set the required preset COOK program.
Select weight of food.

आवश्यक्तानुसार प्रीसेट **कुक** प्रोग्राम को सेट कर दीजिये।
खाने का वजन तय कीजिये।



3 Press START/Add 30 secs.

Turn DIAL

The cooking time will increase or decrease.

START/Add 30 secs दबाएं।
डायल को घुमाएं।
कुकिंग का टाइम कम या ज़्यादा हो जाएगा।





NOTE / नोट

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK program, you can increase or decrease cooking time by turning the DIAL.
- You can lengthen or shorten the cooking time (except defrost mode) at any point turning the DIAL.
- अगर प्रीसेट कुक का इस्तेमाल करके आपका खाना अधिक या कम पकेगा तो आप **डायल** घुमा कर समय को कम या अधिक कर सकते हैं।
- किसी भी समय **डायल** के द्वारा आप कुकिंग की समय सीमा को कम या अधिक कर सकते हैं (सिर्फ डिफ्रॉस्ट मोड को छोड़कर)।

Energy Saving / ऊर्जा की बचत

The microwave oven allows you to save energy by display off when not cooking in oven.

जब आप खाना नही पका रहे हों तब डिस्प्ले ऑफ होने पर माइक्रोवेव ओवन ऊर्जा बचाता है।

1 When Door Open Condition (Lamp on & Display on):
डोर खुली अवस्था (लैम्प और डिसप्ले खुला है)
Press STOP/CLEAR one time.
STOP/CLEAR एक बार दबाऐं।



Lamp Off & Display Off. (Both together)
लैम्प और डिसप्ले बन्द हो जाएगें। (दोनो एक साथ)
Press any button on keypad, display shows that button related display & lamp is turned on.
कोई भी बटन दबाऐं उस बटन से संबंधित डिसप्ले दिखाई देगा और लैम्प चालु हो जाऐगा।

2 When Door Close condition (Lamp off & Display on):
डोर बन्द अवस्था (लैम्प बन्द और डिसप्ले खुला है)

Press STOP/CLEAR one time
STOP/CLEAR एक बार दबाऐं।



Lamp Off & Display Off. (Both together)
लैम्प और डिसप्ले बन्द हो जाएगें। (दोनो एक साथ)
Press any button on keypad, display shows that button related display & lamp is turned off.
कोई भी बटन दबाए, उस बटन से संबंधित डिसप्ले दिखाई देगा और लैम्प बन्द होगा।

3. When door is open (Lamp on & display on)
डोर खुली अवस्था (लैम्प और डिसप्ले खुला है)
Door is open for 5 minutes, lamp & display are auto cut off.
डोर खुलने के पाँच मिनट बाद लैम्प स्वतः बंद हो जायेगा।

a) When any button is pressed, lamp & display are turned on.
जब आप कोई बटन दबायेंगे तो लैम्प / डिस्प्ले फिर से चालू हो जायेगा।

b) If door is closed, after 5 minutes display is turned off.
अगर डोर बंद है तो 5 मिनट के बाद डिस्प्ले बंद हो जायेगा।

Please follow the given steps to operate cook functions (Indian Rasoi, Diet Fry, Nutri Care, 24 Hours, Pasteurize Milk/Dairy Delight, Just 4 U/Utility Corner) in your Microwave.

Cook Functions	Indian Rasoi	Diet Fry	Nutri Care	24 Hours	Pasteurize Milk/Dairy Delight	Just 4 U/ Utility corner
STEP-1	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR
STEP-2	Press Indian Rasoi	Press Diet Fry	Press Nutri Care	Press 24 Hours	Press Pasteurize Milk/Dairy Delight	Press Just 4 U/ Utility corner
STEP-3	Turn the dial to select any of **IC, SC, rd, tS** food menu (IC1-IC19), (SC1-SC14) (rd1-rd7), (tS1-tS9)	Turn the dial to select any of food menu (dF1 –dF4)	Turn the dial to select any of **St, HP, So, Co, SA** food menu (St1~St8), (HP1~HP10) (So1-So10), (Co1-Co7) (SA1-SA3)	Turn the dial to select any of **bF, Sn, CF, bA** food menu (bF1-bF8) (Sn1- Sn8) (CF1-CF7), (bA1-bA11)	Turn the dial to select to the menu (PS1), (dd1~dd3)	Turn the dial to select any of **SF, bb, oC, UC, bC, FE,** food menu (SF1-SF4) (bb1-bb4) (oC1-oC4) (UC1-UC6) (bC1), (FE1-FE3)
STEP-4	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs
STEP-5	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight
STEP-6	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs

*Note – If the recipe has single weight e.g “IC4”-0.2 kg, do not follow step-5,6

Various Cook Functions
विभिन्न कार्यप्रणालियां

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Indian Rasoi, Diet Fry, Nutri Care, 24 Hours, Pasteurize Milk/Dairy Delight, Just 4 U/Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गऐ चरणो का अनुसरण करें।

कुक फंक्शंस	Indian Rasoi	Diet Fry	Nutri Care	24 Hours	Pasteurize Milk/Dairy Delight	Just 4 U/ Utility corner
स्टैप 1	STOP/CLEAR दबाऐं	STOP/CLEAR दबाऐं	STOP/CLEAR दबाऐं	STOP/CLEAR दबाऐं	STOP/CLEAR दबाऐं	STOP/CLEAR दबाऐं
स्टैप 2	Indian Rasoi दबाऐं	Diet Fry दबाऐं	Nutri Care दबाऐं	24 Hours दबाऐं	Pasteurize Milk/Dairy Delight दबाऐं	Just 4 U/ Utility corner दबाऐं
स्टैप 3	**IC, SC, rd, tS** श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (IC1-IC19), (SC1-SC14) (rd1-rd7), (tS1-tS9)	श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (dF1 –dF4)	**St, HP, So Co, SA** श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (St1~St8), (HP1~HP10) (So1-So10), (Co1-Co7) (SA1-SA3)	**bF, Sn, CF, bA** श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (bF1-bF8) (Sn1- Sn8) (CF1-CF7), (bA1-bA11)	श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (PS1), (dd1~dd3)	**SF, bb, oC, UC, bC, FE,** श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (SF1-SF4) (bb1-bb4) (oC1-oC4) (UC1-UC6) (bC1), (FE1-FE3)
स्टैप 4	START/Add 30 secs दबाऐं	START/Add 30 secs दबाऐं	START/Add 30 secs दबाऐं	START/Add 30 secs दबाऐं	START/Add 30 secs दबाऐं	START/Add 30 secs दबाऐं
स्टैप 5	वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाऐं	वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाऐं	वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाऐं	वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाऐं	वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाऐं	वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाऐं
स्टैप 6	START/Add 30 secs	START/Add 30 secs	START/Add 30 secs	START/Add 30 secs	START/Add 30 secs	START/Add 30 secs

नोटः यदि रैसिपी एक वजन की हो तो "IC4"-0.2 kg, के लिए स्टैप 5-6 का पालन न करें।

Indian Rasoi / इन्डियन रसोई

In the following example, show you how to cook 0.5 kg Dum Aloo.
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.5 kg दम आलू कैसे तैयार करें ।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाऐं।



2. Press Indian Rasoi. Indian Rasoi दबाऐं।



3. Turn Dial until display show "IC5".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "IC5" दिखाई न देने लगें ।



4. *Press START/Add 30 secs for menu confirmation.
START/Add 30 secs दबाऐं मेन्यू की पुष्टि करने के लिऐं।



5. *Turn Dial until display show "0.5 kg".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.5 kg" दिखाई न देने लगें।



6. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐं।



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.
डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकतें हैं।



NOTE

- Indian Rasoi menus are programmed.
- Indian Rasoi cook allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
- इन्डियन रसोई मेन्यू पूर्व निर्धारित है।
- इन्डियन रसोई आपको अपने मनपसन्द खाने के प्रकार और वजन को चुनकर बनाने की अजादी देता हैं।

*Note: If the recipe has single weight (e.g, "IC4") do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.
*नोटः यदि किसी रेसीपी का एकल वजन हैं (उदाहरण के लिए "IC4") तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें ।

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC1</td><td>Mix Veg</td><td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, tomato)</td><td>100 g (Total)</td><td>200 g (Total)</td><td>300 g (Total)</td><td>400 g (Total)</td><td>500 g (Total)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>¼ tbsp</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion (chopped)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td><td>2 cup</td></tr>
<tr><td>Tomato (chopped)</td><td>¼ tbsp</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td><td>1½ cups</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Salt, Cumin powder, Garam masala, Red chilli powder, Coriander</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select menu & 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू 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>
<tr><td>IC2</td><td>Kadhai Paneer</td><td>0.1 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Capsicum & Onion (sliced)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td><td>2½ cup</td></tr>
<tr><td>Sliced tomato</td><td>½ no.</td><td>1 no.</td><td>1½ no.</td><td>2 no.</td><td>2½ no.</td></tr>
<tr><td>Onion Paste</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td><td>6½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>4½ tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste, Salt</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3½ tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Fresh Cream</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum, tomato & onion. Mix well, cover. Select menu & weight and press start.
2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज का पेस्ट, अदरक–लहसुन का पेस्ट, शिमला मिर्च, टमाटर और प्याज की स्लाइस डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढकें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टमाटर प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC3</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</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>Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Take dal in MWS bowl, add water, haldi and hing.
2. Select menu press start to cook.
3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, green chilli, curry leaves, add dal, salt, dhania powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required). Press start.
4. When beeps, mix well & again press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मेन्यू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC4</td><td>Sambhar</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion chopped</td><td>1 medium</td></tr>
<tr><td>Tomato chopped</td><td>1 medium</td></tr>
<tr><td>Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, Ghiya, Brinjals, Red pumpkin</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Boiled water</td><td>400 mL</td></tr>
<tr><td>Imli pulp, Green chilli, Sambhar masala, Salt, Gud, Curry leaves Dhania, Red chilli powder, Rai, Hing</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Soak dal for 2 hours, In MWS Bowl take dal, haldi, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select menu and press start.
2. When beeps, in another MWS Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli powder. Press start.
3. When beeps, mash dal very well and add to tadka. Add imli pulp, sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.

<u>विधि :</u>
1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी, प्याज, हरी मिर्च, टमाटर लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, साँभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाए और इडली के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC5</td><td>Dum Aloo</td><td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Boiled aloo (small)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3½ tbsp</td><td>3½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, Pepper seeds, Cloves, Hing</td><td colspan="5">As required</td></tr>
<tr><td>Onion paste</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td><td>5 tsp</td><td>6 tsp</td></tr>
<tr><td>Ginger & garlic paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Turmeric powder, Red chilli powder, Deghi mirch, Salt, Garam masala, Saunf powder</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, jeera, pepper corns, cloves, hing, onion paste, ginger garlic paste. Mix well.
2. Select menu & 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 & all spices. Cover & press start.
5. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, हींग, प्याज पेस्ट, अदरक लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी और उबले हुए आलू डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर दही एवं सभी मसाले डाल दें और ढककर स्टार्ट दबाएं।
5. 3 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
</table>

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC6</td><td>Baigan Ka Bharta</td><td>0.3 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Baigan (Chopped in big pieces)</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped tomato</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">A few sprigs</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add peeled & chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select menu 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 baingan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में छिले और कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। मेन्यू 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।
</td></tr>
<tr><td>IC7</td><td>Kadhi</td><td>0.3 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>25 g</td><td>50 g</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Curd / matha</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, Cumin seeds</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Haldi Coriander powder, Amchur</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>4 cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start.
3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC8</td><td>Baati®</td><td>0.4 kg</td><td>Multi cook Tawa & Low rack*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Wheat flour</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Suji</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Melted ghee</td><td>75 mL (5 tbsp)</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Ajwain</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Haldi</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl mix all the ingredients, but ghee only 3 tbsp. Knead the dough with little warm water to make it like poori dough. Cover and keep for half an hour.
2. Make medium sized balls of the dough. Keep them on tawa & keep tawa on low rack & keep aside.
3. Select menu & press start. (Preheat process)
4. When beeps, keep the tawa & low rack & press start.
5. When beeps, turn over the baatis. Press start. Dip the baati in melted ghee & serve with dal.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में केवल 3 बड़े चम्मच घी डाल कर सभी सामग्रियों को मिला लें। आटे को हल्के गर्म पानी से गूंथ लें जिससे यह पूड़ियों के आटे जैसा हो जाए। इसे आधे घंटे तक ढक कर रख दें।
2. गूंथे हुए आटे से मध्यम आकार के गोले (पेड़े) बनाएं। उन्हें तवे पर रखें और तवे को लो रैक पर रखें तथा एक ओर रखें।
3. मेन्यू को चुनें और स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
4. बीप की आवाज़ सुनाई देने पर, तवे को निचले रैक पर रखें तथा स्टार्ट बटन दबाएं।
5. बीप की आवाज़ सुनाई देने पर, बाटियों को घुमा दें। स्टार्ट बटन दबाएं। बाटी को पिघले हुए घी में रखें तथा दाल के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC9</td><td>Pithla</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe(MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger, Garlic, Green chillies (Chopped)</td><td>1 tsp each</td></tr>
<tr><td>Onion, Tomato (chopped)</td><td>1 no. each</td></tr>
<tr><td>Coriander chopped</td><td>A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>2 cups (400 mL)</td></tr>
<tr><td>Salt, Turmeric powder, Garam masala, Red chilli powder</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS flat glass dish put besan. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS glass bowl put oil, chopped ginger, garlic, green chilli, chopped onion & tomato, turmeric powder, garam masala, red chilli powder. Mix well & press start.
3. When beeps, mix besan with masala & add water & salt. Mix well. Keep MWS glass bowl in microwave & press start.
4. Stir well. Garnish with fresh coriander & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ प्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, हरी मिर्च, प्याज और टमाटर, हल्दी पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बेसन मसाले के साथ मिलाएं और पानी तथा नमक डालें। अच्छी तरह मिलाएँ। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. अच्छी तरह हिलाएं। ताजा धनिये से सजाकर परोसें।
</td></tr>
</table>

@Do not put any thing in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg.105 Fig.1

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC10</td><td>Dalma</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>Dhuli moong dal (soaked for 2 hours)</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (Drumsticks, Potato, Raw banana, Pumpkin, Brinjal, Tomato)</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>For tadka</td><td></td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Bay leaf, Jeera, Dry chillies, Salt, Haldi</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Grated coconut</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select menu & press start.
2. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start.
3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव बाउल में तेल, तेज पत्ता, जीरा, सूखी मिर्च, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और तड़के की सामग्री दाल में डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC11</td><td>Bhindi Fry</td><td>0.1 ~ 0.4 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glassbowl
&
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><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Bhindi (cut lengthwise)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td></tr>
<tr><td>Ajwain</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Dhania powder, Garam masala, Haldi</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, ajwain & chopped onion & mix well. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, add bhindi, salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala & haldi. Cover & press start.
3. When beeps, transfer to multicook tawa. Keep on high rack. Press start. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अजवाइन और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर भिण्डी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला और हल्दी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मल्टीकुक तवे में स्थानान्तरित कर दें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
</table>

*Refer Pg.105 Fig.2

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC12</td><td>Panchmel Ki Sabzi</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>Chopped vegetables (Gavar ki fali, Chawli, Shimla mirch, Kheera, Gajar)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Ginger & Green chilli paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Coriander powder, Amchur, Haldi & Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion, ginger & green chilli paste. Mix well.
2. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, mix well & add the chopped vegetables & little water. Cover and press start.
4. When beeps, mix well & add coriander powder, amchur, haldi & salt. Press start. Allow to stand for 5 minutes.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, प्याज, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर कटी हुई सब्जियां और थोड़ा पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और धनिया पाउडर, अमचूर, हल्दी तथा नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>IC13</td><td>Gujarati Tuvar Dal</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>Tuvar dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Mustard seeds</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Finely chopped ginger</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Slit green chillies</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Curry leaves</td><td>A few</td></tr>
<tr><td>Chopped tomato</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Hing</td><td>A pinch</td></tr>
<tr><td>Salt, Turmeric powder, Red chilli powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Jaggery (Gud)</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add tuvar dal, salt, hing, turmeric powder, water. Mix well. Select menu & press start.
2. When beeps, remove the dal.
3. In another MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, finely chopped ginger, slit green chillies, curry leaves, chopped onions, red chilli powder. Mix well & press start.
4. When beeps, remove the bowl & add these ingredients to the dal. Add tomato, jaggery & mix well. Press start. Squeeze lemon juice & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तुवर दाल, नमक, हींग, हल्दी पाउडर डालें और पानी डालें । अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर दाल को बाहर निकाल लें।
3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज, जीरा, बारीक कटी हुई अदरक, लम्बी फटी हुई हरी मिर्च, करी पत्ते, कटी हुई प्याज, लाल मिर्च पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें और इस सामग्री को दाल में डाल दें। टमाटर और गुड़ डालकर अच्छी तरह मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। नींबू निचोड़कर परोसें।
</td></tr>
</table>

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>IC14</td>
<td>Butter Chicken</td>
<td>0.3 ~ 0.5 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Chicken (boneless)</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1 no.</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Garam masala,Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Kaju paste</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Fresh cream</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Slit green chillies</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start.
3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start.
4. Garnish with slit chillies.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज़, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू एवं वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाए और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।
4. लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>IC15</td>
<td>Beans Porial</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>French beans (cut evenly)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Mustard seeds</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Urad dal</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Grated coconut</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Green chillies</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & urad dal. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start.
3. When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। मेन्यू एवं वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी छिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।
</td>
</tr>
</table>

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC16	Goan Potato Curry	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Boiled potato	300 g	400 g	500 g
Boiled mix veg (Capsicum Cauliflower, Carrot, Peas)	100 g	150 g	200 g
Chopped onion	1 no.	2 nos.	3 nos.
Oil	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Mustard seeds	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Grated coconut	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Coconut milk	1 cup	1½ cup	1½ cup
Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
Kaju powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt, Red chilli powder	As per taste		
Fresh cream	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Coriander	A few sprigs		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & chopped onion. Select menu & press start.
2. When beeps, add grated coconut, coconut milk, tomato puree, kaju powder, salt, red chilli powder & press start.
3. When beeps, mix well & add boiled potato & mix vegetables & fresh cream. Press start. Give standing time of 3 minutes.
4. Garnish with chopped coriander leaves & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और कटी हुई प्याज डालें और मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, कसा हुआ नारियल, नारियल दूध, टोमेटो प्यूरी, काजू पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाए और उबले हुए आलू, मिश्रित सब्जियां और ताजा क्रीम डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखें।
4. कटे हुए हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर परोसें।

IC17	Kashmiri Kaju Paneer	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Paneer pieces	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
Kaju	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp	6 tsp
Sliced onions	½ no.	1 nos.	1½ nos.	1½ nos.	1½ nos.
Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp
Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp
Chilli powder	As per taste				
Khus Khus paste	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp
Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2 cup
Milk	¼ cup	½ cup	1 cup	1½ cup	1½ cup
Garam masala & Salt	As per taste				

Method :
1. In a MWS bowl add oil, onion slices, chopped ginger & garlic. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, mix well, add khus khus paste, kaju paste, tomato puree, chilli powder, garam masala & salt and press start.
3. When beeps, mix well, add paneer pieces and milk. Press start. Stand for 3 minutes.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइसिज, कटा हुआ अदरक और लहसुन डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, खस खस का पेस्ट, काजू का पेस्ट, टॉमेटो प्यूरी, चिली पाउडर, गरम मसाला और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, पनीर के टुकड़े और दूध डालें। स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC18	Veg Handva*	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & Low rack & High rack	

For	0.3 kg
Rice	200 g (1 cup)
Urad Dal (Dehusked)	½ cup
Boiled vegetables (Potato, Carrots, Peas, Palak)	2 cups
Oil	1 tsp
Lemon juice	2 tsp
Soda bi carb	A pinch
Chilli powder, Turmeric powder, Salt	As per taste
Ginger & Green chilli paste	1 tsp
Mustard seeds	1 tsp
Curry leaves	A few sprigs
Hing	¼ tsp

Method :

1. Clean, wash & soak the rice & dal together in enough water for at least 4 to 5 hours. Drain & keep aside.
2. Blend in a mixer till smooth, add the curds & mix well. Cover & keep aside to ferment overnight.
3. After fermentation, add salt, chilli powder, turmeric powder, soda bi carb, ginger & green chilli paste. Mix well.
4. In a MWS bowl, add oil, mustard seeds & curry leaves & microwave for 2 minutes and keep aside.
5. Add the boiled vegetables to the fermented batter, add the tadka prepared & lemon juice & hing. Mix well all the ingredients.
6. Pour the batter in MWS flat glass dish.
7. Select menu & weight and press start. (Preheat process)
8. When beeps, keep the MWS flat glass dish on low rack & press start.
9. When beeps, transfer the MWS flat glass dish to high rack & press start.

विधि :

1. चावल और दाल को साफ करें, धोएं और अधिकतम पानी में कम से कम 4 से 5 घंटे तक एक साथ भिगोएं। निचोड़कर एक तरफ रख दें।
2. मिक्सर में समरूप होने तक पीसें, दही डालकर अच्छी तरह मिलाएं। ढककर खमीर उठाने के लिए रातभर के लिए एक तरफ रख दें।
3. खमीर उठाने के बाद नमक, चिली पाउडर, हल्दी पाउडर, सोडा बाई कार्ब, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
4. माइक्रोवेव बाउल में तेल, सरसों के दाने और करी पत्ता डालें, दो मिनट के लिए माइक्रोवेव करें और एक तरफ रख दें।
5. खमीर उठे मिश्रण में उबली हुई सब्जियां डाल दें, तैयार किया हुआ तड़का और नींबू का रस तथा हींग डालकर सारी सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं।
6. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें।
7. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
8. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।
9. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को हाई रैक पर स्थानान्तरित करके स्टार्ट दबाएं।

*Do not put any thing in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC19	Gatte Ki Sabzi	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
For making gattas			
Besan	100 g	125 g	150 g
Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt	As per taste		
Water	As required		
For Sabzi			
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Rai, Jeera	2 tsp	2 tsp	3 tsp
Curry leaves	A few		
Sour curd	1 cup	1 cup	1½ cups
Red chilli powder, Haldi, Dhaniya powder, Salt	As per taste		
Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup

Method :

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

विधि :

1. एक बाउल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर चपाती के आटा गूँथ लें।
2. आटा बनाने के बाद आटे 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. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकालें। गट्टों को निकालकर ठंडा होने दें। फिर उनको स्लाइसिज में काट लें।
6. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
7. बीप सुनाई देने पर, फैंटी हुई दही, गट्टे और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं स्टार्ट दबाएं।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC1</td><td>Suji Halwa</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Suji</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee (melted)</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 mL</td><td>600 mL</td><td>900 mL</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl take suji, add ghee, mix it together. Select menu & weight press start.
2 When beeps, stir it. Allow to cool. Add sugar & ½ qty. of water (For 0.1kg add 150 mL). Mix well & press start.
3. When beeps, add remaining ½ water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, elaichi powder, mix it well and press start. Serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं। ठंडा होने दें। चीनी और आधा पानी (0.1 किलोग्राम के लिए 150 मिलीलीटर) डालें। अच्छी प्रकार हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बचा हुआ आधा पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC2</td><td>Besan Ladoo</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>Besan</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</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 g</td><td>100 g</td><td>150 g</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 MWS flat glass dish take besan and ghee. Select menu and press start.
2. When beeps, stir it & press start.
3. When beeps, stir it & press start.
4. Allow to cool. Sieve the mixture. 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. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन और घी लें। मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। मिश्रण को छानकर 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>
<tr><td>SC3</td><td>Shahi Tukda</td><td>0.1 ~ 0.4 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Bread Slices</td><td>1 slice</td><td>2 slices</td><td>3 slices</td><td>4 slices</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>50 mL</td><td>100 mL</td><td>150 mL</td><td>200 mL</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>50 mL</td><td>100 mL</td><td>125 mL</td><td>150 mL</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar-Elaichi Powder</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Arrange bread slices on low rack. Select menu & weight & press start.
2 When beeps, turn slices press start.
3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in MWS flat glass dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.

<u>विधि :</u>
1. लो रैक पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मेन्यू और वज़न 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>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC4</td><td>Kheer</td><td>0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>500 mL</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>400 mL</td></tr>
<tr><td>Seviyan (roasted)</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar & Elaichi Powder</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select menu & weight, press start.
2. When beeps, add badam, pista pieces, kesar elaichi powder & seviyan. 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। मेन्यू और 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>SC5</td><td>Mysore Pak</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe(MWS) flat glass dish & Microwave safe(MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>100 mL</td><td>200 mL</td><td>250 mL</td></tr>
<tr><td>Cardamom powder</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS flat glass dish add besan. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS glass bowl add water & sugar. Press start.
3. When beeps, add sugar to the besan stirring continuously. After this add melted ghee, stirring continuously. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Press start.
4. Allow to cool. Cut it into square shape pieces & serve.
Note: For stirring take the help of one more person.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रावेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें और एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, लगातार चलाते हुए बेसन में चीनी डालें। इसके बाद पिघला हुआ घी लगातार चलाते हुए डालें। मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने के बाद चौकोर टुकड़ों में काटकर परोसें।
नोट : चलाने के लिए किसी अन्य व्यक्ति की मदद ले सकते हो।
</td></tr>
<tr><td>SC6</td><td>Nariyal Burfi</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>Grated coconut</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Milk powder</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add ghee & fresh grated coconut. Mix well.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, add milkmaid, milk powder, elaichi powder & press start.
4. When beeps, remove & spread the mixture onto a greased thali & allow to set for 1 hour. Cut into rectangles & store in a air tight container

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

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</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 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa & milkmaid. Mix well.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, stir well & press start.
4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista. Refrigerate till set.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मस्लिन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें। जमने तक रेफ्रीजरेटर में रखें।
</td></tr>
<tr><td>SC8</td><td>Shahi Rabdi</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>Milk</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated paneer</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Condensed milk</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Desi ghee</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Saffron</td><td>A few strands</td></tr>
<tr><td>Rose essence</td><td>A few drops</td></tr>
<tr><td>Chopped pistachios</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped almonds (skin removed)</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Dissolve strands of saffron in 2 tbsp lukewarm milk.
2. In a MWS bowl, put all the ingredients of rabdi except chopped pistachios. Mix well.
3. Keep the bowl in Microwave. Select menu & press start.
4. Serve chilled garnished with chopped pistachios.

<u>विधि :</u>
1. केसर की पत्तियों को 2 टेबल चम्मच हल्के गर्म दूध में घोलें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में, बारीक पीसे हुए पिस्ते के अलावा रबड़ी की सभी सामग्रियां डाल दें। अच्छी तरह मिक्स करें।
3. बाउल को माइक्रोवेव में रखें। मेन्यू को चुनें तथा स्टार्ट बटन दबाएं।
4. बारीक पीसे हुए पिस्ते के साथ सजाते हुए ठंडी रबड़ी परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC9</td><td>Payasam</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>Broken Rice (soaked for 2 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Milk + Water</td><td>300 mL</td><td>500 mL</td><td>700 mL</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>75 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Kesar, Elaichi powder, Dry fruits</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk & water & cover it.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें।
2. मेन्यू 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।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC10</td><td>Kaddu Kheer</td><td>0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>300 mL</td></tr>
<tr><td>Grated kaddu</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Dry fruits (Kaju, kishmish, pista)</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add milk & milkmaid, grated kaddu. Select menu & press start.
2. When beeps, mix well & add sugar. Press start.
3. When beeps, mix well & add dry fruits. Press start. Serve it chilled or hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध, मिल्कमेड और कसा हुआ कद्दू डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर चीनी डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर सूखे मेवे डालें और स्टार्ट दबाएं। इसे ठंडा या गरम करके परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC11</td><td>Seviyan Zarda</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Roasted Seviyan</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Rose essence</td><td>A few drops</td></tr>
<tr><td>Almonds</td><td>A few</td></tr>
<tr><td>Chopped pista</td><td>A few</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 ½ tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add sugar & water. Select menu & press start.
2. When beeps, add rose essence, cardamom powder, seviyan to the bowl. Press start. Give standing time of 3 mins. Garnish with almonds & pista & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चीनी और पानी लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर गुलाब का एसेन्स, इलायची पाउडर और सेवियां बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्ता से सजाएं और परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC12</td><td>Phirni</td><td>0.3 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>350 mL</td><td>500 mL</td><td>650 mL</td></tr>
<tr><td>Rice (Soaked)</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Cream (whipped)</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Dry fruits (almonds, cashewnuts, raisins)</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Kesar</td><td colspan="3">A few</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Grind the soaked rice to a paste with little water.
2. In a MWS glass bowl add milk. Select menu and press start.
3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start.
4. When beeps, add cream & press start.
5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve.

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

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC13</td><td>Burfi</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>Milk powder</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Cream</td><td>100 mL</td></tr>
<tr><td>Chopped almonds & pistas</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl mix milk powder, milkmaid & cream. Beat well till smooth.
2 Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Select menu & press start.
3. When beeps, mix well (remove lumps if formed). Press start.
4. When beeps, mix well & press start.
5. Remove, allow to cool & refrigerate till set. After setting cut into pieces & sprinkle chopped almonds & pistas & serve.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में दूध पाउडर, मिल्कमेड और क्रीम डालकर समरूप होने तक फैंटें।
2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं (यदि गाँठ बन जाएं तो हटा दें) और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. बाहर निकालें, ठंडा होने दें और जमने तक रेफ्रिजरेटर में रखें। जमने के बाद टुकड़ों में काट लें और कटे हुए बादाम तथा पिस्ता छिड़ककर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC14</td><td>Kalakand</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>Grated Paneer</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</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 MWS Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu and press start.
2. When beeps, mix it again and press start.
3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.

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

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>rd1</td>
<td>Chicken Biryani</td>
<td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Basmati rice (soaked for 1 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Boneless chicken</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>For Marinade</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>Hung curd</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td><td>2½ cup</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, garam masala, coriander powder, red chilli powder, turmeric powder</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="5">If required</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td colspan="5">A few springs</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>500 mL</td><td>550 mL</td><td>650 mL</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Marinade the chicken & keep it in refrigerator for 1 hour.
2. In a MWS bowl add oil, chopped onions & marinated chicken & cover. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, mix well, add rice, salt (if required), coriander leaves, water. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.

<u>विधि :</u>
1. चिकन पर मसाला लगाकर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज और मसाला लगा हुआ चिकन डालकर ढक दें। मेन्यू 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।
</td>
</tr>
<tr>
<td>rd2</td>
<td>Gosht Dum Biryani</td>
<td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Basmati rice (soaked for 1 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Boneless mutton</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, laung, tej patta, salt, red chilli powder, garam masala</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>600 mL</td><td>650 mL</td><td>750 mL</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select menu & 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट, मटन डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम गरम परोसें।
</td>
</tr>
</table>

Rice Delight
राईस डिलाईट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
rd3	Malabar Biryani	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
Boneless chicken	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
For Marinade					
Salt, Red chilli powder, Turmeric powder	As per taste				
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Biryani masala	As per taste				
Curd	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Sliced tomato	1 No.	1 No.	2 Nos.	2 Nos.	3 Nos.
Sliced onion	1 No.	1 No.	2 Nos.	2 Nos.	3 Nos.
Water	200 mL	400 mL	600 mL	650 mL	750 mL

Method :
1. Marinade the chicken & refrigerate it for 1 hour.
2. In a MWS bowl add oil, onion, chopped coriander & mint leaves, biryani masala & salt. Mix, select menu & weight & press start.
3. When beeps, remove the bowl & in another MWS bowl add soaked rice, water, tomato, curd, mix & cover. Press start.
4. When beeps, add the marinated chicken to the first bowl. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.

विधि :
1. चिकन को मसाला लगाकर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, धनिया और पुदीना की कटी हुई पत्तियां, बिरयानी मसाला, नमक डालकर मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें। एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, पानी, टमाटर, दही डालकर मिला लें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, मसाला लगे हुए चिकन को पहले बाउल में डालें, ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।

rd4	Pineapple Fried Rice	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Mix veg - Peas, french beans, carrots, capsicum	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup
Pineapple (chopped)	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup	2 cup
Ajinomoto	A pinch				
Red chilli powder, chilli sauce, soya sauce	As per taste				
Water	200 mL	400 mL	600 mL	650 mL	750 mL

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

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

rd5	Veg Pulao	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
Water	200 mL	400 mL	600 mL	650 mL	750 mL
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Jeera, Laung, Tej patta, Salt, Garam masala, Red chilli powder	As per taste				
Mix veg - Gobhi, Matar, Gajar, French beans etc.	½ cup	1 cup	1½ cups	2 cups	2½ cup

Method :
1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.
2. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, लाल मिर्ची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>rd6</td><td>Veg Tahiri</td><td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Basmati rice (soaked for 1 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>500 mL</td><td>550 mL</td><td>650 mL</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, Laung, Tej patta, Salt, Garam masala, Haldi, Red chilli powder</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Mix veg - Gobhi, Matar, Gajar, Tomato, Potato etc.</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td><td>2 cups</td><td>2½ cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.
2. Select menu & weight & 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. मेन्यू 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>
<tr><td>rd7</td><td>Pepper Rice</td><td>0.1-0.3kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Soaked Rice (2 hours)</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>Dry coconut</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Green chilli (Chopped)</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr>
<tr><td>Garlic (Chopped)</td><td>2 cloves</td><td>3 cloves</td><td>4 cloves</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Black pepper powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Seasoning</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Mustard seeds</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Black gram dal</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Bengal gram dal</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Curry leaves</td><td colspan="3">A few leaves</td></tr>
<tr><td>Dry Red Chilli</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl take soaked rice & water. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, in another MWS glass bowl add oil, dry red chilli, green chilli, chopped garlic, mustard seeds, black gram dal, Bengal gram dal, curry leaves.
3. Press start.
4. When beeps, add cooked rice, ghee, salt, black pepper powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Add grated coconut & serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में भीगे चावल और पानी लें। मेन्यू चुनकर वजन करें और स्टार्ट दबाएँ।
2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सूखी लाल मिर्च, हरी मिर्च, कटा हुआ लहसुन, सरसों के बीज, उड़द की दाल, चने की दाल, करी पत्ता डालें।
3. स्टार्ट दबाएँ।
4. बीप सुनाई देने पर पके हुए चावल, घी, नमक, काली मिर्च पाउडर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसा हुआ नारियल डालकर गरम गरम परोसें।
</td></tr>
</table>

Tandoor Se...
तन्दूर से

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>tS1</td>
<td>Paneer Tikka</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>Paneer cubes (cut into 1½" cubes)</td><td rowspan="4">100 g</td><td rowspan="4">200 g</td><td rowspan="4">300 g</td></tr>
<tr><td>Capsicum (cut into cubes)</td></tr>
<tr><td>Onions (cut into cubes)</td></tr>
<tr><td>Tomato (cut into cubes, pulp removed)</td></tr>
<tr><td>For marinade</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Hung curd</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Garam masala, Red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Tandoori masala</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Tandoori colour</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
<tr><td>Oil (optional)</td><td colspan="3">For basting</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients of marinade in a bowl.
2. Now add the paneer pieces, capsicum, onion, tomato and mix well with marinade. Keep in refrigerator for 1 hour.
3. Arrange the marinated paneer pieces, capsicum, tomato & onion on the tawa. Keep on high rack. Select menu & weight and press start.
4. When beeps, turn over the paneer & vegetable pieces. Drizzle some oil (optional) & press start.

<u>विधि :</u>
1. मैरीनेड की सभी सामग्रियों को एक बाउल में मिला लें।
2. अब पनीर के टुकड़े, शिमला मिर्च, प्याज और टमाटर के टुकड़ों को मैरीनेड में अच्छी तरह मिला लें। एक घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
3. मसाला लगे हुए पनीर के टुकड़ों, शिमला मिर्च, टमाटर और प्याज के टुकड़ों को तवे पर व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएँ।
4. बीप सुनाई देने पर पनीर और सब्जियों के टुकड़ों को पलट दें। उन पर कुछ तेल (एच्छिक) छिड़ककर स्टार्ट दबाएँ।
</td>
</tr>
<tr>
<td>tS2</td>
<td>Veg Kababs</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Multicook tawa
&
High rack*</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Boiled potatoes</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Grated paneer</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander</td><td>A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Roughly ground anardana seeds</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients in a bowl. Mix well & shape them into flat kababs.
2. Keep the kabab on tawa. Place the tawa on high rack and keep in microwave. Select menu & press start.
3. When beeps, turn over the kebabs & press start again.

<u>विधि :</u>
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। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS3</td><td>Tandoori Sabzi</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
High rack
&
Multi cook 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.
2. Select menu & press start.
3. When beeps, add vegetables, red chilli powder, haldi, garam masala, chat masala, salt, tomato puree & mix well. Press start.
4. When beeps, transfer this mixture to greased tawa, spread evenly. Keep tawa on high rack & press start. Serve with tandoori nan.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक–लहसुन की पेस्ट लें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को चिकने तवे पर स्थानान्तरित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म–गर्म परोसें।</td></tr>
<tr><td>tS4</td><td>Hara Bhara Kababs</td><td>0.3 kg</td><td>High Rack
&
Multi cook tawa*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Potatoes (boiled & grated)</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Peas (boiled & mashed)</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Palak leaves (boiled)</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Kasuri methi</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Garam masala</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients together & make a mixture. 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 menu & press start.
3. When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce.

<u>विधि :</u>
1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर मिश्रण 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 मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं। धनिया की चटनी या टोमेटो सॉस के साथ परोसें।</td></tr>
<tr><td>tS5</td><td>Shaami Kababs</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
High rack
&
Multicook tawa*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Minced mutton</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Soaked bengal gram</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Roasted cumin seeds</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Coriander powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>A few springs</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add minced mutton. Select category and weight & press start.
2. Grind the cooked mutton, bengal gram, cumin seeds, coriander powder, salt and chilli powder, chaat masala, chopped coriander and onion. Make long flat kababs of the paste.
3. Place the kababs on greased multicook tawa and high rack. Press start.
4. Turn over the kababs and again press start.
Note: For binding roll the kababs in maida.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पिसा हुआ मटन डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. पका हुआ मटन, चना दाल, जीरा, धनिया पाउडर, नमक, मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ हरा धनिया और प्याज एक साथ पीस लें। इस पेस्ट से लम्बे और चपटे कबाब बनायें।
3. फिर इन कबाबों को चिकने मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
4. कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं।
नोट : बाँधने के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।</td></tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

Tandoor Se...
तन्दूर से

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>tS6</td>
<td>Mutton Tikka</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
High rack
&
Multicook tawa*</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>Mutton boneless pieces</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>For marinade</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Hung curd</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala & Chaat masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Eatable red colour</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 menu & weight. Press start.
3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on tawa and keep the tawa on high rack. Press start.
4. When beeps, turn over the mutton pieces and press start again. Serve with naan or roti.

<u>विधि :</u>
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 मेन्यू चुनें और वजन करें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को तवे पर रख कर हाई रैक क ऊपर रखें। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर मटन के टुकड़ों को पलट कर दुबारा स्टार्ट दबाएं। गरम गरम नान या रोटी के साथ 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 menu and press start.
4. 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 मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर फिरसे पलटें और स्टार्ट दबाएं । चटनी या सॉस के साथ परोसें।
</td>
</tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>tS8</td>
<td>Chana Kababs</td>
<td>0.2 ~ 0.5 kg</td>
<td>Multicook tawa
&
High rack*</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Boiled Kabuli Chana (Chhole)</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Cloves</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td><td>2½ nos.</td></tr>
<tr><td>Pepper powder</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
<tr><td>Cinnamon powder</td><td>¼ tsp</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Garlic Cloves</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ginger chopped</td><td>1 tsp.</td><td>2 tsp.</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Bread pieces</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Whole red chilly</td><td>1 no</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Bread crumbs</td><td colspan="4">For coating</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Grind boiled kabuli chana, cloves, pepper powder, cinnamon powders, garlic cloves, salt, ginger, soaked bread pieces, whole red chilli, to a paste.
2. Now shape the paste in the form of kababs & roll out each kababs in bread crumbs for complete coating.
3. Now keep the kabobs on tawa & keep the tawa on high rack. Select menu & weight & press start.
4. When beeps, turn over the side & press start.

<u>विधि :</u>
1. उबले हुए काबुली चने, लौंग, काली मिर्च पाउडर, दालचीनी पाउडर, लहसुन, नमक, अदरक, भीगे हुए ब्रैड के टुकडे, साबुत लाल मिर्च पीसकर पेस्ट बना लें।
2. अब इस पेस्ट को कबाब का आकार दें और प्रत्येक कबाब के ऊपर ब्रैड क्रम्ब्स की पर्त पूर्ण रूप से चढ़ा दें।
3. अब कबाबों को तवे पर रखें और तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>tS9</td>
<td>Aloo Tikki</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>High rack
&
Multicook tawa*</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Boiled Potatoes</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Boiled peas</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Green chillies</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix boiled potatoes, peas, coriander leaves, chopped ginger, green chillies, salt, red chilli powder, garam masala & chaat masala together. Prepare tikkis out of the mixture.
2. Arrange the tikkis on multicook tawa. Keep the tawa on high rack. Select menu & press start.
3. When beeps, turn over the tikkis. Press start.

<u>विधि :</u>
1. उबले हुए आलू, मटर, धनिया की पत्तियां, कटी हुई अदरक, हरी मिर्च, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चाट मसाला एक साथ मिला लें। फिर इस तैयार मिश्रण से टिक्कियां बना लें।
2. टिक्कियों को मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित कर लें। तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

Diet Fry / डाईट फ्राई

In the following example, show you how to cook 0.3 kg Chicken Nuggets.
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg चिकन नगेट्स कैसे तैयार करें ।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाऐं।



2. Press Diet Fry. Diet Fry दबाऐं।



3. Display will show “dF1".
डिस्प्ले पर “dF1" दिखाई देगा ।

4. *Press START/Add 30 secs for menu confirmation.
START/Add 30 secs दबाऐं मेन्यू की पुष्टि करने के लिऐं।



5. *Turn Dial until display show "0.3 kg".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगें।



6. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐं।



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.
डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकतें हैं।



NOTE

- Diet Fry menus are programmed.
- Diet Fry cook allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
- डाईट फ्राई मेन्यू पूर्व निर्धारित है।
- डाईट फ्राई आपको अपने मनपसन्द खाने के प्रकार और वजन को चुनकर बनाने की अजादी देता हैं।

*Note: If the recipe has single weight (e.g “dF4”) Samosa -8 do not follow step 4, 5. Directly go to step 6.
*नोटः यदि किसी रेसीपी का एकल वजन हैं (उदाहरण के लिए “dF4”) समोसा 8 तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें ।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>dF1</td><td>Chicken Nuggets</td><td>0.1-0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
Multcook 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>Boneless chicken</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Bread slice</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Pepper corns</td><td>4-5 nos.</td><td>5-6 nos.</td><td>6-7 nos.</td></tr>
<tr><td>Cloves</td><td>2-3 nos.</td><td>3-4 nos.</td><td>4-5 nos.</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Olive oil</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>2 cloves</td><td>3 cloves</td><td>4 cloves</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl put boneless chicken, pepper corns, cloves, olive oil, chopped garlic. Mix well & cover. Select menu & weight. press start.
2. When beeps, remove from microwave. allow to cool & grind everything in a mixer. Take out in the bowl add salt, crumbled bread slices. Mix well.
3. Make small round shaped nuggets from the mixture. Keep on tawa. Place the tawa on high rack. Press start.
4. When beeps, turn the nuggets & press start. Serve them hot with tomato Ketchup & shredded salad.
Note: If the mixture of nuggets is too dry, them sprinkle few drops of water to it.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बोनलैस चिकन, पेपर कार्न्स, लौंग, जैतून तेल, कटा हुआ लहसुन डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव से बाहर निकालें, ठंडा होने दें और सभी चीजों को मिक्सर में पीस लें और बाउल में लेकर नमक, ब्रैड स्लाइसिज डालें और अच्छी तरह मिलाएं।
3. इस मिश्रण से छोटी गोलाकार पकौड़े बनाएं। तवे पर रखें। तवे को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर पकौड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं। टोमेटो केचप और सलाद के साथ गरम गरम परोसें।
नोटः अगर पकौड़ों का मिश्रण ज्यादा सूखा है तो इस पर पानी की बूंदें छिड़क लें।
</td></tr>
<tr><td>dF2</td><td>Aloo Chips</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave glass tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Potato (very thinly sliced)</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>A few drops</td></tr>
<tr><td>Salt, Chaat masala (optional)</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl mix very thinly sliced potatoes, salt, chaat masala.
2. Put few drop of oil on the glass tray of the microwave oven & smear it properly throughout.
3. Spread the potato slices throughout the glass tray. Select menu & press start. Allow the glass tray to cool down. Remove the chips & serve.

<u>विधि :</u>
1. एक बाउल में आलू की बहुत ही पतली स्लाइसें, नमक और चाट मसाला लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. माइक्रोवेव ओवन की ग्लास ट्रे पर तेल की कुछ बूंदें डालकर उचित तरीके से पूरी ट्रे को पोत दें
3. आलू की स्लाइसों को पूरी ग्लास ट्रे पर फैला दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। ग्लास ट्रे को ठंडा होने दें। चिप्स बाहर निकाल कर परोसें।
</td></tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

Diet Fry
डाईट फ्राई

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
dF3	Gujiya	10	Multicook tawa* & Low rack	

For dough	
Maida (refined wheat flour)	100 g
Desi ghee	1 tbsp & 1 tsp
Water	To knead the dough
For stuffing	
Grated khoya	50 g
Dessicated coconut	50 g
Powdered sugar	50 g
Elaichi powder	1 tsp
Chopped kishmish, Almonds, Cashew nuts	As required
Oil	3¼ tsp

Method :

1. In a bowl put all the ingredients of stuffing & mix well.
2. In another bowl put maida, 1 tbsp ghee, gradually add water & knead a soft dough for gujiyas. Put 1tsp ghee in dough & knead again & keep the dough covered for 15-20 minutes.
3. Divide the dough in small balls of equal size & roll out each ball into a thin circle. *Place the rolled out circle in a *gujiya mould & fill the centre with stuffing (as required). Close the gujiya mould carefully & press firmly at edges to seal them properly. remove the excess part of the dough bulging out of the mould. Remove the gujiya from the mould. Prepare all the gujiyas in the similar way.
4. Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack. Keep in the microwave. Select menu & press start. (Preheat process)
5. When beeps, place the gujiyas on tawa & keep on low rack. Press start.
6. When beeps, turn the gujiyas, sprinkle 3 tsp ghee/oil on all the gujiyas & Press start.

*Note : Grease the surface with 1-2 drops of oil before rolling the circle for gujiyas.
* Gujiya mould is not provided with the start up kit.
10 indicates the number of gujiya that can be prepared.

विधि :

1. एक बाउल में भरावन की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. दूसरे बाउल में मैदा, एक चम्मच घी डालें, धीरे–धीरे पानी डालकर गुजिया के लिए मुलायम लौंदा तैयार कर लें। लौंदे में एक चम्मच घी डालकर दुबारा मथें। लौंदे को 15-20 मिनट के लिए ढककर रखें।
3. इस लौंदे से छोटे और समान आकार के गोले बना लें और प्रत्येक गोले को बेलकर पतली–पतली पूरियां बना लें। फिर इन पूरियों को *गुजिया मोल्ड में रखें और आवश्यक भरावन बीच में रख दें। सावधानीपूर्वक गुजिया मोल्ड को बन्द करें और ठीक से सील करने के लिए किनारों को मजबूती से दबाएं। मोल्ड से बाहर निकलने वाले अतिरिक्त लौंदे को हटा दें। मोल्ड से गुजिया को बाहर निकालें। इसी तरीके से सभी गुजियों को तैयार कर लें।
4. ¼ टी स्पून तेल लगाकर तवे को चिकना कर लें। तवे को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर स्थापित कर दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
5. बीप सुनाई देने पर गुजियों को तवे पर रखें और लो रैक के ऊपर रख दें। स्टार्ट दबाएं।
6. बीप सुनाई देने पर गुजियों को पलटें, सभी गुजियों पर 3 टी स्पून घी/तेल छिड़कें और स्टार्ट दबाएं।

*** नोट :** गुजियों के लिए पूरियां बेलने से पहले ऊपर 1-2 बूंद तेल की लगा लें।
* गुजिया मोल्ड स्टार्ट अप किट के साथ उपलब्ध नहीं है।
10 गुजिया की मात्रा हैं जो कि बनाई जा सकती हैं।

* Refer Pg. 105 Fig.1

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
dF4	Samosa	8	Multicook tawa* & Low rack	

Maida (refined wheat flour)	1 cup
Melted ghee	½ tbsp
Oil	for kneading
Salt	½ tsp
For stuffing	
Boiled potatoes	2 cup
Boiled peas	½ cup
Ginger-green chilli paste	1 tsp
Amchoor	1½ tsp
Red chilli powder	1 tsp
Finely chopped Coriander leaves	2 tbsp
Jeera	1 tsp
Oil	2¼ tsp

Method :

1. Preparation for stuffing - In a microwave safe glass bowl add oil, jeera, microwave 100% of 3 minutes. Add boiled & mashed potatoes, green chilli & ginger paste, salt, amchoor, red chilli powder, green peas & coriander leaves. Mix well & microwave 100% for 3 minutes. Allow cool.
2. Combine all the ingredients together in a bowl & knead into a firm dough using enough water. Keep aside covered for 15 minutes. Knead again using oil until smooth.
3. Prepare medium size 4 chapaties out of the dough. Divide each chapati into 2 halves, make a cone from each half. Stuff each cone with the portion of stuffing. seal the edges carefully using little water. Keep aside.
4. Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack & keep the it inside the microwave. Select menu & press start. (Preheat process)
5. When beeps, keep the samosas on the tawa & press start.
6. When beeps, pour 2 tsp oil on all the samosas & turn over. Press start. Serve with chutney.
   8 indicates the number of samosas that can be prepared.

विधि :

1. **भरावन तैयार करना** – माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें, 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। उबले और मसले हुए आलू, हरी मिर्च और अदरक की पेस्ट, नमक, अमचूर, लाल मिर्च पाउडर, हरी मटर और धनिये की पत्तियां डालें। अच्छी तरह मिलाएं और 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। ठंडा होने दें।
2. एक बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और आवश्यक पानी का इस्तेमाल करते हुए सख्त लौंदा गूंथ लें और 15 मिनट के लिए एक तरफ रख दें। तेल लगाकर दुबारा गूंथें जिससे वह और चिकना हो जाए।
3. इस लौंदे से मध्यम आकार की 4 चपातियां तैयार कर लें। प्रत्येक चपाती को दो अर्धभागों में विभाजित कर लें, प्रत्येक अर्धभाग से कोन बनाएं। प्रत्येक कोन में समान रूप से भरावन भरें। थोड़े से पानी की सहायता से किनारें को सावधानीपूर्वक सील कर दें और एक तरफ रख दें।
4. ¼ चम्मच तेल तवे पर लगाएं। तवे को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
5. बीप सुनाई देने पर समोसों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाऐं।
6. बीप सुनाई देने पर दो टीस्पून तेल समोसों पर डालें और पलट कर स्टार्ट दबाऐं। चटनी के साथ परोसें ।
   8 समोसा की मात्रा हैं जो कि बनाई जा सकती हैं।

* Refer Pg. 105 Fig.1

Nutri Care / न्युट्री केयर

In the following example, show you how to cook 0.3 kg Lemon Chicken.
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg लेमन चिकन कैसे तैयार करें ।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाऐं।



2. Press Nutri Care. Nutri Care दबाऐं।



3. Turn Dial until display show "HP3".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "HP3" दिखाई न देने लगें ।



4. *Press START/Add 30 secs for menu confirmation.
START/Add 30 secs दबाऐं मेन्यू की पुष्टि करने के लिऐं।



5. *Turn Dial until display show "0.3 kg".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगें।



6. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐं।



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.
डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकतें हैं।



NOTE

- Nutri Care cook menus are programmed.
- Nutri Care cook allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
- न्युट्री केयर मेन्यू पूर्व निर्धारित है।
- न्युट्री केयर आपको अपने मनपसन्द खाने के प्रकार और वजन को चुनकर बनाने की अजादी देता हैं।

*Note: If the recipe has single weight (e.g, "HP2") do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.
*नोटः यदि किसी रेसीपी का एकल वजन हैं (उदाहरण के लिए "HP2") तो 4 और 5. स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें ।

Steam Cook
स्टीम कुक

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>St1</td><td>Sprouts</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish & 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>Moong sprouts</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Chopped onion, Chopped tomato</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Chaat masala, Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In the MWS bowl add ½ cup water. Put sprouts in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl.
2. Select menu and weight and press start. Stand for 3 minutes. Add chopped onion, tomato, salt, chaat masala and lemon juice and serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और स्प्राउट्स माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें। डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। कटी हुई प्याज, टमाटर, नमक, चाट मसाला और नीबू रस डालकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>St2</td><td>Steamed Veg</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish & 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>Chopped vegetables (Capsicum, carrots, peas, beans)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In the MWS bowl, add ½ cup water. Put the chopped vegetables in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover.
2. Select menu and weight and press start. Sprinkle salt and pepper as per taste and serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और कटी हुई सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें। डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और ढक दें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। स्वादानुसार नमक और काली मिर्च छिड़क कर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>St3</td><td>Sweet Corn</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish & 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>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In the MWS bowl, add ½ cup water. Put the sweet corns in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover.
2. Select menu and weight and press start. Sprinkle salt, red chilli powder, chaat masala and lemon juice and serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और स्वीट कॉर्न्स को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें। डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और ढक दें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला और नींबू रस छिड़कर कर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>St4</td><td>Gajar ka Halwa</td><td>0.3 ~0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Grated Gajar</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>5 tbsp</td><td>5½ tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Khoa</td><td>6 tbsp</td><td>6½ tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>5 tbsp</td><td>5½ tbsp</td><td>6½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Add ½ cup water to MWS bowl. Keep the MWS glass bowl in MWS bowl. Cover. Select menu & weight and press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। ढककर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>St5</td><td>Keema Balls</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl
&
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>Chicken keema</td><td>75 g</td><td>125 g</td><td>175 g</td></tr>
<tr><td>Boiled & Mashed Potato</td><td>1 No.</td><td>2 No.</td><td>3 No.</td></tr>
<tr><td>Ginger, Garlic paste, Salt, Garam masala, Hara dhania, Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients together. Make balls from it. Place the balls in greased MWS flat glass dish. Add ½ cup water to the MWS bowl. Place the MWS glass dish inside the MWS bowl & cover. Select menu & weight and press start.

<u>विधि :</u>
1. सभी सामग्री को एक साथ मिला लें और इससे गोले बना लें। फिर इन गोलों को चिकने माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रख दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल के अन्दर रखकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</td></tr>
<tr><td>St6</td><td>Steamed Cauliflower</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
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>Cauliflower florets</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Onion paste</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli, Coriander powder, Turmeric (powdered), Garam masala, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>100 mL</td><td>150 mL</td><td>200 mL</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients together except cauliflower. Add cauliflower & marinate for 1 hour.
2. In MWS bowl, add ½ cup water.
3. Now keep the marinated cauliflower in MWS flat glass dish. Keep in the MWS bowl & cover. Select menu & weight and press start.
4. Allow to stand for 5 minutes.

<u>विधि :</u>
1. फूलगोभी के अलावा सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर फूलगोभी को डालकर 1 घंटे तक मैरीनेट होने दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें।
3. अब मैरीनेट की गई फूलगोभी को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें और माइक्रोवेव सेफ बाउल के अन्दर रखकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. 5 मिनट तक रखा रहने दें।</td></tr>
<tr><td>St7</td><td>Kothimbir Vadi</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
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>Kothimbir (Hara dhania)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Suji</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, Salt, Garam masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients together & make vadis out of it.
2. In MWS bowl, add ½ cup water. Place the vadis in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover. Select menu & weight and press start.
3. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और इससे वडी बना लें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। वडियों को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश के ऊपर रखें और इस डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में अन्दर रखकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।</td></tr>
</table>

Steam Cook
स्टीम कुक

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>St8</td>
<td>Steamed Peas</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
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>Shelled peas</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Salt & Chaat masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS bowl, add ½ cup water. Put the peas in the MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove & add butter, salt & chaat masala & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और मटर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें और इस डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर ढक दें । मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मक्खन, नमक तथा चाट मसाला डालकर परोसें।
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>HP1</td>
<td>Kala Chana</td>
<td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Soaked kala chana (soaked overnight)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>600 mL</td><td>800 mL</td><td>1000 mL</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3½ tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td><td>2 cups</td><td>2½ cups</td></tr>
<tr><td>Salt, Chat masala, Red chilli powder, Hara dhania</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
</table>
Method :
1. Soak chana overnight, in a MWS bowl take soaked chana with water, cover it.
2. Select menu and weight and press start.
3. When beeps, strain the water from it. In a MWS bowl, add oil, chopped onion, chaat masala, red chilli powder, hara dhania and press start.
4. When beeps, add boiled chana, mix well & press start.

विधि :
1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढ़क दें।
2. मेन्यू 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 Sabzi</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) glass bowl
+
High rack
+
Multi cook tawa*</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Chopped karela/Bitter gourd</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Rai, Cumin seed, Asafoetida & Turmeric powder</td><td>For tempering</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Garam masala, Coriander powder, Cumin powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Grated coconut & Hara dhania</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
Method :
1. In a MWS glass bowl take oil add rai, jeera, asafoetida & turmeric powder, chopped onions. Select menu and weight and press start.
2. When beeps, add chopped karela some water, salt, sugar, masala, dhania powder, jeera powder. press start.
3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, transfer the sabzi to MWS flat glass dish, stir well. place the MWS flat glass dish on high rack & press start.
4. Garnish with coconut & dhania, serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी, कटी प्याज डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को ओवन से उतार लें। सब्जी को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डाल दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएँ।
4. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td>
</tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

Health Plus
हैल्थ प्लस

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP3</td><td>Lemon Chicken</td><td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Boneless chicken</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Corn flour</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper & Sugar</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td><td>4 tsp</td><td>5 tsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 menu & weight & press start.
3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. बोनलैस चिकन, सोया सॉस, नमक, काली मिर्च, लहसन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें। रेफ्रीजरेटर में आधे घन्टे के लिए रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ भीगा हुआ कॉर्नफ्लोर डालकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>HP4</td><td>Machi Kali Mirch</td><td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Pomfret fish</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Salt, Lemon juice & Kali mirch powder</td><td colspan="5">To marinate as per taste</td></tr>
<tr><td>Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic</td><td colspan="5">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3 kg/ 0.4 kg/ 0.5 kg) and marinate with salt, lemon juice, and pepper powder (as per taste) for one hour.
2. In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start.
4. When beeps, mix well & press start.
5. Give standing time for 5 minutes.

<u>विधि :</u>
1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3 kg/ 0.4 kg/ 0.5 kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. 5 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>HP5</td><td>Soya Idli</td><td>4,8</td><td>Microwave safe (MWS) bowl
&
Microwave safe (MWS) idli stand*</td><td>
<table>
<tr><td>Rice</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Urad</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Soyabean</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 MWS Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the MWS bowl. Keep the idli stand & cover. Select menu & number and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes.
Note : After preparing the batter, you can use it for making menu 4 or 8 idlies as per requirement.
4,8 indicates the number of idli that can be prepared.

<u>विधि :</u>
1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन के दानों को धोकर ४ 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. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के घोल उसके अन्दर रखें। माइक्रोवेव सेफ़ बाउल में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड रखकर ढक दें। मेन्यू और संख्या निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
नोट : मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे आवश्यकतानुसार 4 या 8 इडलियां बना सकते हैं।
4,8 इडली की मात्रा हैं जो कि बनाई जा सकती हैं।
</td></tr>
</table>

*Provided with start up kit

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP6</td><td>Nutrinuggets</td><td>0.1-0.3kg</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>½ 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 menu and weight and press start. Mix well.
2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhania powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start.
3. When beeps, mix well and 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। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढक कर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाए और 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>
<tr><td>HP7</td><td>Curd Brinjal</td><td>0.1 ~ 0.4 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><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Brinjal (cut into pieces)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Curry leaves</td><td colspan="4">A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Mustard & Cumin seeds</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.
3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पत्ता और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Health Plus
हैल्थ प्लस

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP8</td><td>Bathua Raita</td><td>0.1 ~ 0.4 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><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Chopped bathua</td><td>25 g</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>50 mL</td><td>75 mL</td><td>100 mL</td><td>125 mL</td></tr>
<tr><td>Beaten curd</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Roasted cumin seed powder</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove.
3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder.
4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें।
3. एक बाउल में पानी, फैंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें।
4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>HP9</td><td>Soyabean Curry</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Soyabean (soaked overnight)</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, Garam masala, Coriander powder, Salt</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, chopped onions. Select menu and press start. Mix well.
2. When beeps, in the same bowl add tomato puree and haldi and press start. Mix well.
3. When beeps, add chopped green chillies, red chilli powder, garam masala, coriander powder, salt, soyabean and water Press start. Garnish with coriander leaves and serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, उसी बाउल में टोमेटो प्यूरी और हल्दी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, कटी हुई हरी मिर्च, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, धनिया पाउडर, नमक, सोयाबीन और पानी डालें एवं स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाकर गरम–गरम परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP10</td><td>Spinach Dal</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>Dehusked soaked lentils (at least for 2 hours)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Onions chopped</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Spinach chopped</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cumin seeds</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Ginger & Green chillies (chopped)</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 mL</td><td>500 mL</td><td>600 mL</td></tr>
<tr><td>Turmeric, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl put soaked dal (lentils), water, turmeric powder & salt. Select menu & 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई दाल (लन्टिल्स), पानी, हल्दी पाउडर डालें। मेन्यू 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।
</td></tr>
</table>

Soup
सूप

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So1</td><td>Sweet Corn Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Sweet Corn</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 mL (1½ cup)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp + ½ cup water</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Pepper, Green chilli</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Grind sweet corn with water and put in MWS glass bowl. Select menu & press start.
2. When beeps, remove, in another bowl put oil, green chilli & press start.
3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with ½ cup water and mix with it. Add salt, sugar, pepper and press start.

<u>विधि :</u>
1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें, एक दूसरे बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। कॉर्नफ्लोर को आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें और उसमें मिला दों। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>So2</td><td>Mushroom Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Mushroom</td><td>120 g</td></tr>
<tr><td>Potato</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Cabbage</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 small</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 mL (1½ cup)</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>As per requirement</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl add potato in small pieces, chopped cabbage, onion & mushrooms with water. Select menu & press start.
2. When beeps, remove the bowl. Allow to cool & separate the mushrooms & grind the remaining stock & strain it.
3. In a MWS glass bowl, add oil, mushrooms, salt & pepper. Mix & press start. When beeps, add the stock & press start. Garnish with grated cheese & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे–छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी, प्याज और मशरूम पानी के साथ डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें। ठंडा होने पर मशरूम को अलग कर लें। बचे हुए स्टॉक को पीसकर छान लें।
3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, मशरूम, नमक और काली मिर्च डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्टॉक डालें और स्टार्ट दबाएं। कसे हुए चीज़ से सजाकर परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So3</td><td>Wonton Soup</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Chopped Cabbage, Carrot, Capsicum, French beans</td><td>200 g (Total)</td></tr>
<tr><td>Ginger paste</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Spinach in pieces</td><td>10 leaves</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Ready wonton</td><td>6-7 pieces</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste. Select menu & press start.
2. When beeps, add salt, pepper, water & palak (in pieces). Mix well & put in microwave & press start.
3. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve.
How to make Wonton :
Maida -1 cup, Salt - 1 pinch, Oil - 1 tsp
Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with hot 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक–लहसुन की पेस्ट डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर नमक, काली 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। वॉनटॉन डालें और परोसें।
वॉन्टॉन 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। वॉन्टॉन से छोटी छोटी पूरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनके बीच में रखें और फिर पूरियों को ढक कर दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>So4</td><td>Chicken Shorba</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Boneless chicken</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Pepper powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Fresh cream</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select menu 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.

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

Soup
सूप

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So5</td><td>Tamatar Shorba</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Chopped tomato</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, Bay leaf, Salt, Garam masala, Sugar</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with water, select menu 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार–चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें, मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को छान लें।
3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, तेज पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
4. बीप सुनाई देने पर छना हुआ स्टॉक, नमक और गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। यदि खट्टा हो तो चीनी डालें। धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम–गरम परोसें।
</td></tr>
<tr><td>So6</td><td>Corn Basil & Fusili Soup</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave (MWS) safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Cream style corns</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Basil</td><td>10 leaves</td></tr>
<tr><td>Fusili pasta (boiled)</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Olive oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, chopped onion, garlic. Select menu & press start.
2. When beeps, mix well & add water, cream style corns, basil leaves, fusili pasta and tomato puree. Press start.
3. Garnish with grated cheese & basil leaves.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, और लहसुन डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और क्रीम के स्टाइल कॉर्न्स, बेसिल की पत्तियां, फ्यूसिली पास्ता, टोमेटो प्यूरी डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. कसी हुई चीज़ तथा बेसिल पत्तियों से सजाएं।
</td></tr>
</table>

Soup
सूप

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So7</td><td>Rasam</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Tomato</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Tamarind pulp</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Salt & Jaggery</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Green chillies</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Coriander & curry leaves</td><td>For garnishing</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>2-3 flakes</td></tr>
<tr><td>Coriander seeds, Cumin seeds, Cinnamon, Hing</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & cool. Grind & strain it.
3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start.
4. When beeps, strain it again & add more water (if required), tamarind pulp. Press start.
5. Garnish with coriander & curry leaves & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर छान लें।
3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, साबुत धनिया, जीरा, दालचीनी, हींग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और गुड़ तथा छाना हुआ स्टॉक डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने इसे दुबारा छान लें और और पानी (यदि आवश्यकता हो) डालें तथा इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं।
5. धनिया और करी पत्ता से सजाकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>So8</td><td>Mulligatawny Soup</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Cooked rice</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Dehusked lentil</td><td>30 g</td></tr>
<tr><td>Apples (pealed & sliced)</td><td>½ no.</td></tr>
<tr><td>Carrot</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Veg stock/water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Salt & pepper</td><td>to taste</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Curry powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl add butter, carrot, onion & apples. Mix well. Select menu & weight and press start.
2. When, beep, mix well, add cooked rice, lentils & water and press start.
3. When, beep, mix well, allow to cool. Blend & strain. In the same MWS glass bowl add the strained stock, salt, pepper, curry powder & lemon juice. Press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, गाजर, प्याज और सेब लेकर अच्छी तरह मिला लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, पके हुए चावल, दाल और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, ठंडा होने दें। पीसकर छान लें। उसे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में छाना हुआ स्टॉक, नमक, काली मिर्च, करी पाउडर और नींबू का रस डालकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So9</td><td>Hot & Sour Soup</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
<tr><td>Chilli sauce</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (Capsicum, Spring onions, Carrots, Cabbage)</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Tomato sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp + ½ cup water</td></tr>
<tr><td>Salt, pepper</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto (optional)</td><td>1 pinch</td></tr>
<tr><td>Paneer</td><td>50 g</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select menu & press start.
2. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start.
3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, नमक, काली मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। मेन्यू 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 कॉर्नफ्लोर, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें।</td></tr>
<tr><td>So10</td><td>Tomato Soup</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Chopped Tomato</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Chopped Carrot</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Chopped Onion</td><td>1 small</td></tr>
<tr><td>Chopped Ginger, Garlic</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Pepper</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Cornflour & Oil / Butter</td><td>2 tbsp / 1 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along with water. Keep in Microwave. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, grind and strain it.
3. In another MWS glass bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water. Stir well & press start.
4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक– लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर छान लें।
3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडे पानी में डालकर बनाई जाती है। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. ब्रेड क्रॉटोन, हरा धनिया फ्रैश क्रीम के साथ सर्व करें।</td></tr>
</table>

Continental
कॉन्टीनेन्टल

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co1</td><td>Pasta</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
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>Penne pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped palak leaves</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 mL</td><td>800 mL</td><td>1200 mL</td></tr>
<tr><td>Cream</td><td>¼ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Nutmeg powder, oregano, salt & pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl take pasta, add water (sufficient to boil the pasta) & few drops of oil. Select menu and weight and press start.
2. When beeps, drain water from the pasta, wash & separate under running water. In a MWS flat glass dish add butter, onion, garlic and palak. Mix well and press start.
3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt, pepper, boiled pasta. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the dish on high rack and press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पास्ता लेकर उसमें पानी (जो पास्ता उबालने के लिए काफी हो) और कुछ बूंदें तेल की डालें। मेन्यू एवं वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पास्ता से पानी निकाल दें, धोएं और बहते हुए पानी से अलग कर दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, जायफल पाउडर, ऑरीगैनो, नमक, काली मिर्च, उबला हुआ पास्ता डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज़ छिड़कें। डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>Co2</td><td>Veg Au Gratin</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
High rack*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.)</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, pepper</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl take vegetables & add 400mL water. Select menu & press start.
2. When beeps, remove MWS glass bowl & transfer boiled Vegetables to MWS flat glass dish add milk, maida, salt & pepper. Mix well. Cover & press start.
3. When beeps, mix well and spread grated cheese on it, place the dish on high rack & press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में 400 ग्राम पानी व सब्जियाँ मिला लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को बाहर निकाल कर उबली सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश में डालें और दूध, मैदा, नमक, और काली मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं। ढकें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं, डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.5

<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 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>White sauce</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Cheese (grated), salt, pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well.
2. Select menu & weight and press start
3. When beeps, keep on high rack. Spread grated cheese on the top of the mixture and press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में चीज़ के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर हाई रैक के ऊपर रखें। मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>Co4</td>
<td>Lasaneya</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
High rack*</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Lasagne sheets (cooked)</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>White sauce</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Pizza sauce</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Mix veg (boiled) - Egg plant, Zucchini, Broccoli, Mushrooms, Sweet corns</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oregano, Salt & pepper</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>5 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select menu and press start.
2. When beeps, remove the ingredients and 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.

<u>विधि :</u>
1. लासाने और चीज़ को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डाल लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, सारी सामाग्रीयो को निकाल लें और उसे 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।
</td>
</tr>
<tr>
<td>Co5</td>
<td>Macaroni</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>Macaroni</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Hot water</td><td>400 mL</td><td>800 mL</td><td>1200 mL</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Spring onion chopped</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic chopped</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Mushroom chopped</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr>
<tr><td>Tomato sauce</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper & Oregano</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS bowl take Macaroni with water. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well and press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैकरॉनी पानी के साथ लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप आने पर इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में उबली हुई मैकरॉनी के साथ सभी सामग्री डाल लें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.5

Continental
कॉन्टीनेन्टल

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co6</td><td>Thai Chicken</td><td>0.5 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Boneless chicken</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Red curry paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>to taste</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Blanched Broccoli (florets)</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Peanuts (Roasted & crushed)</td><td>¼ cup</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>For Sauce</td><td></td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & pepper</td><td>to taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl put oil, garlic, sugar, soya sauce, red curry paste, broccoli, chicken pieces, mix well. Select menu and press start.
2. When beeps, remove. Add red chilli paste, crushed peanuts. Add sauce of milk, maida, butter, salt & pepper. Mix well press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन, चीनी, सोया सॉस, लाल करी पेस्ट, ब्रोकोली, चिकन के टुकड़े डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें। लाल मिर्च की पेस्ट, कुचले हुए पीनट्स। दूध, मैदा, मक्खन, नमक और काली मिर्च की सॉस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>Co7</td><td>Mediterra-nean Crostini*</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>French bread</td><td>3 slices</td></tr>
<tr><td>Black olives (sliced)</td><td>¼ cup</td></tr>
<tr><td>Cheese (grated)</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>To be mixed together for the marinated tomatoes :</td><td></td></tr>
<tr><td>Tomatoes (sliced)</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Basil leaves (freshly chopped)</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Garlic (chopped)</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Olive oil</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt & freshly crushed pepper corns</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl, put all the ingredients of marinade & mix well. Keep it for 15-20 minutes.
2. Butter the bread slices. Top each slice with 2-3 slices of marinated tomatoes. Put chopped olives & sprinkle grated cheese on top.
3. Select the menu & press start. (Preheat process)
4. When beeps, keep the bread slices on low rack. Keep the rack in microwave & press start.

<u>विधि :</u>
1. एक बाउल में मैरीनेड (मसाले) की सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। 15-20 मिनट के लिए एक तरफ रख दें।
2. ब्रैड स्लाइसिज़ पर मक्खन लगाएं। प्रत्येक स्लाइस के ऊपर मसालेदार टमाटरों की 2-3 स्लाइस रखें। कटे हुए जैतून रखकर ऊपर से कसा हुआ चीज़ छिड़कें।
3. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
4. बीप सुनाई देने पर ब्रैड स्लाइसों को लो रैक के ऊपर रखें। रैक को माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

*Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SA1</td><td>Rice Salad</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Basmati Rice</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 mL</td></tr>
<tr><td>Apples (diced)</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Green peas</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Cauliflower florets</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice, Salt, Pepper</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Lettuce leaves</td><td>2-3 leaves</td></tr>
<tr><td>Shredded Cabbage leaves
Coriander leaves</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add rice & water. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS bowl add peas, cauliflower florets & ½ cup water. Cover. Press start.
3. In cooled rice add apple, green peas, cauliflower florets, salt & pepper.
4. Now add lemon juice & toss well & transfer to serving dish lined with lettuce leaves. Garnish with shredded cabbage & coriander leaves.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चावल और पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में मटर, फूलगोभी के फूल और ½ कप पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
3. ठंडे किये हुए चावलों में सेब, हरी मटर, फूलगोभी के फूल, नमक और काली मिर्च डालें।
4. अब इसमें नींबू रस डालकर अच्छी तरह उछालें और परोसने वाली डिश जिसमें सलाद की पत्तियां लगी हों, में स्थानान्तरित कर दें। कसे हुए बन्दगोभी के पत्तों और धनिये की पत्तियों से सजाएं।</td></tr>
<tr><td>SA2</td><td>Spring Basket Salad</td><td>0.1-0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
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>Red cabbage leaves</td><td>20 g</td><td>40 g</td><td>60 g</td></tr>
<tr><td>Baby corns</td><td>30 g</td><td>60 g</td><td>90 g</td></tr>
<tr><td>Sprouts</td><td>20 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Black/green grapes</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Macroni (Boiled)</td><td>20 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>For Dressing</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Olive Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar/lemon juice</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Oregano</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Finely Chopped Onions</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add ½ cup water, keep the cabbage leaves on the MWS flat glass dish. Keep the MWS flat glass dish in MWS bowl & cover. Keep in microwave. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, remove from microwave. Allow to cool.
3. In a bottle or container with lid put all the ingredients of dressing & shake for 1-2 minutes till all ingredients blend well.
4. In a bowl add baby corns, grapes cut into halves, sprouts, boiled macaroni & pour dressing over it. Mix well & fill the steamed cabbage leaves with it.
5. Serve the Salad basket chilled.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें, बन्दगोभी की पत्तियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश के ऊपर रखें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल मे रख कर ढक दें। माइक्रोवेव में रखें, मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव से बाहर निकालें और ठंडा होने दें।
3. किसी बोतल या ढक्कनदार बर्तन में ड्रेसिंग की सारी सामग्री डाल दें और 1-2 मिनट तक हिलाएं ताकि सभी चीजें अच्छी तरह मिल जाएं।
4. एक बाउल में बेबीकॉर्न्स, आधे–आधे कटे हुए अंगूर, स्प्राउट्स, उबली हुई मैकरॉनी लेकर ड्रेसिंग डालें। अच्छी तरह मिलाएं और इसे स्टीम की गई बन्दगोभी की पत्तियों में भर दें।
5. सलाद बास्केट को ठंडी करके परोसें।</td></tr>
</table>

Salads
सलाद

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>SA3</td>
<td>Tiranga Salad</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>Grated carrot</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Grated raddish</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Broccoli florets</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Olive</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td>Salt, Lemon juice</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS flat glass dish arrange grated carrot first in the form of a band, then grated raddish & then broccoli florets, sprinkle water. cover with cling film. Pierce the cling film. Select menu & press start.
2. Add salt & lemon juice. Mix each layer separately.
3. Take olive & cut into thin slices. Now make a flower at the center of the raddish layer with olive slices. Chill & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में पहले कसी हुई गाजर पट्टी के रूप में व्यवस्थित करें फिर कसी हुई मूली और फिर ब्रोकोली फ्लोरेट्स, पानी छिड़कें, क्लिंग फिल्म से ढक दें। क्लिंग फिल्म में छेद कर दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. नमक और नीबू रस डालें। प्रत्येक पर्त को अलग–अलग मिलाएं।
3. जैतून लेकर पतली स्लाइसिज में काट लें। फिर मूली की पर्त के केन्द्र में जैतून की स्लाइसिज से फूल बनाएं। ठंडा करके परोसें।
</td>
</tr>
</table>

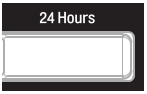
24 Hours / 24 आवर्स

In the following example, show you how to cook 0.3 kg Peanuts.
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg पीनट्स कैसे तैयार करें ।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाऐं।



2. Press 24 Hours. 24 Hours दबाऐं।



3. Turn Dial until display show “Sn3".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर “Sn3" दिखाई न देने लगें ।



4. *Press START/Add 30 secs for menu confirmation.
START/Add 30 secs दबाऐं मेन्यू की पुष्टि करने के लिऐं।



5. *Turn Dial until display show "0.3 kg".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगें।



6. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐं।



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.
डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकतें हैं।



NOTE

- Nutri Care cook menus are programmed.
- Nutri Care cook allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
- न्युट्री केयर मेन्यू पूर्व निर्धारित है।
- न्युट्री केयर आपको अपने मनपसन्द खाने के प्रकार और वजन को चुनकर बनाने की अजादी देता हैं।

*Note: If the recipe has single weight (e.g, “Sn7”) do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.
*नोटः यदि किसी रेसीपी का एकल वजन हैं (उदाहरण के लिए “Sn7”) तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें ।

Breakfast
ब्रेकफास्ट

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF1</td><td>Poha</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Poha (washed)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing, Haldi, Curry leaves</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Green chillies</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Grated coconut & Hara dhania</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, rai, jeera, curry leaves. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, add onion, green chillies, hing, haldi. Mix & press start.
3. When beeps, add washed poha, salt, red chilli powder, garam masala & sugar. Mix & press start. Squeeze lemon juice. Garnish with grated coconut & hara dhania & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, करी पत्ता डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, प्याज, हरी मिर्च, हींग और हल्दी डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर धुला हुआ पोहा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चीनी डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें। कसे हुए नारियल और हरा धनिया से सजाकर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>bF2</td><td>Upma</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Suji</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>600 mL</td></tr>
<tr><td>Salt & sugar, red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Green chilli</td><td>2 No.</td><td>3 Nos.</td><td>3 Nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped carrots, peas, sweet corns</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Rai, jeera, hing, curry leacves, urad dal</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, rai, jeera, urad dal, onions suji. Mix well.
2. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, mix well add carrots, peas, sweet corn, green chillis, curry leaves, onions, stir well & press start.
4. When beeps, add water, sugar, salt, red chilli powder, lemon juice. Mix well & press start. Stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, उड़द दाल, प्याज और सूजी डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, गाजर, मटर, स्वीट कॉर्न्स, हरी मिर्च, करी के पत्ते, प्याज डालें और अच्छी तरह चलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी, नमक, लाल मिर्च पाउडर और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF3</td><td>Daliya</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Daliya</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Sugar or gud</td><td>75 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Ghee (melted)</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 mL</td><td>600 mL</td><td>900 mL</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl, add dalia & ghee. Mix well.
2. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaichi, powder/nutmeg powder, cashewnuts. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk.
Note: If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दलिया लें और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी या गुड़, इलायची पाउडर / जायफल पाउडर और काजू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम दूध के साथ परोसें।
नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।</td></tr>
<tr><td>bF4</td><td>Besan Cheela</td><td>1</td><td>Multicook tawa* & High rack</td><td>
<table>
<tr><td>For Batter</td><td></td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>1 cup (130 g)</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>125 mL</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli, garam masala, haldi</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl take besan, salt, red chilli powder, garam masala, haldi, chopped coriander & green chillies. Mix and gradually add water in small amount to make a batter for cheela without any lumps.
2. Grease the tawa with 2-3 drops of oil. Keep on high rack. Select menu & press start.
3. When beeps, pour ¼ cup batter on tawa & spread evenly making a circle. Keep on rack & press start.
4. When beeps, add ¼ tsp oil on cheela, spread oil evenly & turn and press start.
5. Serve cheela hot with tomato ketchup or mint chutney.
Note : 1 indicates the number of cheela that can be prepared

<u>विधि :</u>
1. बाउल में बेसन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, हल्दी, कटा हुआ धनिया और हरी मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और धीरे–धीरे थोड़ी मात्रा में पानी डालकर चीले के लिए गाँठरहित लुग्दी बना लें।
2. 2-3 बूँद तेल के साथ तवे को चिकना कर लें। हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर चौथाई कप लुग्दी तवे पर डालें और गोलाई में समान रूप से फैलाएं। रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर एक चौथाई चम्मच तेल चीले पर डालें और समान रूप से फैलाकर पलटें और स्टार्ट दबाएं।
5. गरम गरम चीला टॉमेटो केचप या पुदीने की चटनी के साथ परोसें।
नोट : 1 चीला की मात्रा हैं जो कि बनाई जा सकती हैं।</td></tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

Breakfast
ब्रेकफास्ट

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF5</td><td>Sabudana Khichdi</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>Sabudana ((Soaked overnight in just enough water))</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, Salt, Lemon juice, Chopped green chillies</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Potatoes (boiled & chopped)</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td colspan="3">A few springs</td></tr>
</table>
Method :
1. In a MWS glass bowl add oil, rai, green chillies. Mix. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix, add boiled potatoes, sabudana, coriander leaves. Mix & press start. Squeeze lemon juice & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, हरी मिर्च डालकर मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और उबले हुए आलू, भीगा हुआ साबूदाना, धनिया की पत्तियां डालकर मिलाए और स्टार्ट दबाएं। नींबू रस निचोड़ कर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>bF6</td><td>Veg Sandwich</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Low 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</td><td>100 g (2 slices)</td><td>200 g (4 slices)</td><td>300 g (6 slices)</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sauce / spread</td><td>1½ tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped vegetables (Onion, Tomato, Capsicum)</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
Method :
1. On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle grated cheese. Cover it with the other bread slice.
2. Keep the sandwich on low rack. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, change the side of the sandwich & again press start.

विधि :
1. ब्रैड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की पर्त बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ चीज छिड़कें। फिर दूसरी ब्रैड स्लाइस से ढक दें।
2. अब इस तैयार सैंडविच को लो रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को पलट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bF7</td><td>Ven Pongal</td><td>0.1 ~ 0.5 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><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Rice (soaked for 1 hour)</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td><td>250 g</td></tr>
<tr><td>Moong dal (soaked for 2 hours)</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td><td>250 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>600 mL</td><td>800 mL</td><td>1000 mL</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cashewnuts, pepper, jeera & salt</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
</table>
Method :
1. In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt & few drops of ghee. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, stir well & add more water (if required). Press start.
3. When beeps, stir well & remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, jeera & pepper. Press start.
4. When beeps, pour over cooked pongal.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, मूंग दाल, पानी, नमक और कुछ बूंदें घी की डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और यदि आवश्यक हो तो कुछ और पानी डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर बाहर निकाल लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, काजू, जीरा और काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर पके हुए पोंगल के ऊपर डालें।
</td></tr>
</table>

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
bF8	Parantha	0.2 kg	High Rack & Multi cook tawa*	

For	0.2 kg (2 paranthas)
Wheat flour	200 g
Oil/Ghee	2 tbsp

Method :

1. Make dough for parantha using water as required. Keep covered for half an hour.
2. Divide the dough in equal size balls. Roll out each dough into a diameter of 6". Spread oil/ghee all over & sprinkle some flour, fold in half, apply oil/ghee & again sprinkle flour. Again fold in half, it will take the shape of a cone. Roll it into triangle. Base should be 5" in dimension. Make 2 paranthas in same way.
3. Keep the paranthas on tawa & keep tawa on high rack. Keep inside microwave oven.
4. Select menu and press start.
5. When beeps, turn the paranthas & press start.
6. Serve hot with raita.

Note: Grease the tawa surface with little oil to prevent the parantha from sticking.

विधि :

1. आवश्यक पानी का इस्तेमाल करते हुए पराठे का लौंदा तैयार करें। एक घंटे के लिए ढककर रख दें।
2. लौंदे से बराबर आकार के गोले बना लें। प्रत्येक गोले को 6" की गोलाई में बेलें। ऊपरी पूरी सतह पर तेल/घी लगाएं और थोड़ा सा आटा छिड़क कर आधा मोड़ दें, तेल/घी लगाकर दुबारा आटा छिड़कें और फिर से आधा मोड़ दें। इस प्रकार यह शंकु का रूप ले लेगा। उसे बेलकर तिकोना बना लें। बेस 5" के आयाम का होना चाहिए। इसी प्रकार से 2 पराठे बनाएं।
3. अब बने हुए पराठे को तवे पर रखें और हाई रैक के ऊपर रखकर, माइक्रोवेव में रख दें।
4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर, पराठे को पलटें और स्टार्ट दबाएं।
6. रायता के साथ गरम गरम परोसें।

नोट : पराठे को चिपकने से बचाने के लिए तवे को थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें।

* Refer Pg. 105 Fig.2

Snacks
स्नैक्स

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>Sn1</td>
<td>Pav Bhaji</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
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>Boiled mix veg (Potato, Cauliflower, Capsicum, Green peas)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped tomato</td><td>1 No.</td><td>2 No.</td><td>3 Nos.</td></tr>
<tr><td>Water</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Pav bhaji masala</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, Salt, Lemon juice, Butter</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Hara dhania</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Mix well.
2. Select menu & weight press start.
3. When beeps, add vegetables, water, red chilli powder, pav bhaji masala, salt. Mix well.
4. Press start.
5. When beeps, remove mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves.
6. Keep this aside.
7. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on high rack.
8. Press start. Serve with bhaji.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। अच्छी तरह मिलाएं।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, पानी, लाल मिर्च पाउडर, पावभाजी मसाला, नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
4. स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनिये की पत्तियों से सजाएं।
6. इसे एक तरफ रख दें।
7. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हाई रैक के ऊपर व्यवस्थित करे।
8. स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें।
</td>
</tr>
<tr>
<td>Sn2</td>
<td>Dhokla</td>
<td>0.1 - 0.3kg</td>
<td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
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>Besan</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Warm water</td><td>50 mL</td><td>75 mL</td><td>100 mL</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Green chilli & Ginger paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Fruit salt / Mitha soda</td><td>1/8 tsp</td><td>¼ tsp</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Oil, Rai, Curry leaves, Water</td><td colspan="3">For tempering</td></tr>
<tr><td>Grated coconut</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr>
<tr><td>Yellow colour / Haldi</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 flat glass dish. Add ½ cup water to the MWS bowl, keep the flat glass dish, cover. Select menu & weight & press start.
3. When beep, in another MWS bowl add oil, rai & curry leaves & press start. Add some water to the tempering.
4. Add this tempering to the dhokla & cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut & serve.
Note : Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering.

<u>विधि :</u>
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। माईक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें, फ्लैट ग्लास डिश रखकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, करी पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़के में थोड़ा पानी डालें।
4. तड़के को ढोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें।
नोट : तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीनी डालकर घोल लें।
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn3</td><td>Peanuts</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>Peanuts</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS flat glass dish add drops of oil, peanuts. Mix well.
2. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, stir it & press start.
4. Serve plain or with chaat masala.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में थोड़ा तेल और पीनट्स लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर चलायें और स्टार्ट दबाएं।
4. सादा या चाट मसाले के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>Sn4</td><td>Murmura</td><td>0.1 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td></tr>
<tr><td>Murmura</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Roasted peanuts</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Chaat masala</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Haldi</td><td>¼ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, jeera, haldi. Select menu & press start.
2. When beeps, add murmura. Mix & press start.
3. When beeps, add roasted peanuts, salt, chaat masala & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और हल्दी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, मुरमुरा डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, भुने हुए पीनट्स, नमक और चाट मसाला डालें और परोसें।
</td></tr>
<tr><td>Sn5</td><td>Chana Chaat</td><td>0.1 ~ 0.4 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><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Kala chana (soaked overnight)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>250 mL</td><td>500 mL</td><td>750 mL</td><td>1000 mL</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Jeera, Hing</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Boiled potato</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice, Imli chutney</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add soaked chana, water & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove & drain water from the chanas. In a MWS bowl add oil, jeera, hing & chopped onions and press start.
3. Add boiled chanas, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice, imli chutney, chopped onion, boiled potato. Mix well & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने और पानी डालकर ढक दें। मेन्यू 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, कटी हुई प्याज, उबले हुए आलू डालकर अच्छी तरह मिलाएं और परोसें।
</td></tr>
</table>

Snacks
स्नैक्स

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn6</td><td>Papdi@</td><td>12</td><td>Multi cook tawa*
&
Low rack</td><td>
<table>
<tr><td>Whole Wheat flour</td><td>¼ cup</td></tr>
<tr><td>Cumin seeds</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Combine all the ingredients in a bowl. Make a soft dough adding required amount of water.
2. Select menu & press start.
3. Take small amount of dough (equal proportion for all papdis) & roll out papdis prick with a fork & keep on Multi cook tawa. Keep the tawa on low rack & press start.
4. Give a standing time of 5 minutes. Remove & store in an air tight container.
Note : 12 Indicates the number of papdi that can be prepared

<u>विधि :</u>
1. एक बाउल में सभी सामग्रियों को मिला लें। पानी की आवश्यक मात्रा डालकर उससे एक मुलायम लौंदा बना लें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. लौंदे की थोड़ी मात्रा (सभी पापड़ी के लिए समान अनुपात) लेकर पापड़ी बेलें और काँटे से छिद्र करके केक मल्टी कुक तवे के ऊपर रखें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।
4 5 मिनट तक रखा रहने दें। बाहर निकालकर वायु अवरुद्ध बर्तन में रख दें।
नोट : 12 पापड़ी की मात्रा हैं जो कि बनाई जा सकती हैं।
</td></tr>
<tr><td>Sn7</td><td>Khandvi</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>Besan</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Green chilli & Ginger paste</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Rai seeds (spluttered)</td><td>½ tsp</td></tr>
<tr><td>Grated coconut</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover.
2. Select menu & 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें।
2. मेन्यू 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।
</td></tr>
</table>

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
* Refer to Pg. 105, Fig.1

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn8</td><td>Batata Vada</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>Boiled potatoes</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td><td>1½ no.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Roasted jeera</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 bsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 menu & weight and press start.
4. When beeps, turn over the vadas & press start.

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

* Refer Pg. 105 Fig.2

Child's Favourite
चाइल्ड्स फेवरिट

CF1 Omelette

Weight Limit: 0.2 ~ 0.4 kg

Utensil: Microwave safe (MWS) flat glass dish

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

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

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

CF2 Corn Chaat

Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg

Utensil: Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Sweet corn	100 g	200 g	300 g
Mix fruits (Pomegranate, Cucumber, Apple)	½ cup	1 cup	2 cups
Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add some water & sweet corns. Select menu & weight & press start.
2. Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कुछ पानी और स्वीट कॉर्न्स डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. कॉर्न्स को बाउल में विस्थापित कर दें। मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर परोसें।

CF3 Vermicelli Khichdi

Weight Limit: 0.1 ~ 0.3 kg

Utensil: Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Rai, Urad dal, Curry leaves	As per taste		
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
Chopped tomato	1 No.	2 Nos.	3 Nos.
Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala	As per taste		
Water	400 mL	800 mL	1200 mL
Lemon juice	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix & select menu & weight and press start.
2. When beeps, mix & add tomato. Press start.
3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes.
4. Squeeze lemon, mix & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियाँ, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF4</td><td>Pizza*</td><td>0.3 kg</td><td>Glass tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Pizza base</td><td>1 Big Pizza base</td></tr>
<tr><td>Topping</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Oregano & Chilli flakes (Optional)</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Select menu & press start to preheat.
2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese.
3. When beeps, place the pizza on Glass tray & press start.
4. When beeps, do not open the door , continue cooking.

<u>विधि :</u>
1. प्रीहीट करने के लिए मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स फैलाएं। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें।
3. बीप सुनाई देने पर, पीज़ा को ग्लास ट्रे के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, दरवाजा न खोलें और खाना पकने दें।</td></tr>
<tr><td>CF5</td><td>Garlic Bread*</td><td>0.3 kg</td><td>Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Bread slices (French Bread)</td><td>3 slices</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper, Oregano, Chilli flakes</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix butter, garlic paste, salt, pepper and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices.
2. Select menu & press start. (Preheat process)
3. When beeps, keep the bread slices on low rack & 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. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
3. बीप सुनाई देने पर ब्रैड स्लाइसिज को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
नोट : गार्लिक ब्रैड बनाने के लिए फ्रैंच ब्रैड का इस्तेमाल करें।</td></tr>
<tr><td>CF6</td><td>Choco Bars</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl
&
Microwave safe(MWS) flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Chocolate chips</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Oats (crushed)</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Honey</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Brown sugar</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Butter (softened)</td><td>8 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut)</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl put oats, half amount of butter (4 tbsp), honey and brown sugar. mix well. Select menu and press start.
2. Grease a microwave flat glass dish with butter and line the dish with butter paper. Again grease it with butter paper.
3. When beeps, remove and pour the oats mixture into greased flat glass dish and press firmy with spoon.
4. In MWS glass bowl add rest of the butter, chocolate chips. Mix & press start.
5. When beeps, pour this mixture on oats & sprinkle chopped nuts.
6. Cut into rectangle bars when set & serve chilled.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में जई, मक्खन की आधी मात्रा, शहद और ब्राउन चीनी लेकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और डिश पर बटर पेपर लगा दें। इस पर दुबारा से मक्खन लगा दें।
3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और जई मिश्रण को चिकनी की गई फ्लैट ग्लास डिश में डालें और मजबूती से चम्मच द्वारा दबाएं।
4. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बचा हुआ मक्खन, चॉकलेट चिप्स डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को जई के ऊपर डालें और कटी हुई मेवें छिड़कें।
6. सैट हो जाने पर चौकोर बार के आकार में काटें और ठंडा करके परोसें।</td></tr>
</table>

*Do not put any thing in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

Child's Favourite
चाइल्ड्स फेवरिट

Menu		Weight Limit	Utensil
CF7	Apple Pie@	0.6 kg	Metal cake tin* & Low rack

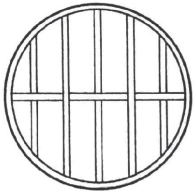


Fig -1

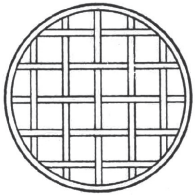


Fig -2

For	0.6 kg
Apple Filling	
Apples (pealed, cleaned & sliced thinly)	4 large sized
White sugar	¼ cup
Brown sugar	¼ cup
Lemon juice	1 tsp
Cinnamon powder	1 tsp
Nutmeg powder	¼ tsp
Salt	¼ tsp
Softened butter	2 tbsp
Cornflour	2 tbsp
Short Crust Pastry	
Maida	2½ cups (300 g)
Salt	½ tsp
Sugar (granulated)	2 tsbp
Unsalted butter (chilled & cut into 1 inch pieces)	1 cup (225 g)
Ice water	¼ - ½ cup (60-120 mL)

Method :

1. Put maida, salt, sugar in a food processor/mixer. Grind it well. Take it in a bowl. Add chilled cubes of butter. Rub with hand to make bread crumb texture or till soft & well granulated.
2. Add ¼ cup ice water to make a soft dough when pinched. Roll out the dough into 2 equal parts. Make disc shapes. Cover with plastic wrap & keep refrigerated at least for 30 minutes,
3. When chilled, roll out one disc into big shape & place in a greased cake tin, covering it from the edges. Again keep in refrigerator for 1 hour.
4. Take all the ingredients of apple filling in a mixer. Grind it to make a puree without any water. Pour this mixture in the cake tin.
5. Roll out the second chilled disc & cut out long strips of ½ inch width. Cover the pie dish with these strips, arranging crossways as shown in figure 1 & figure 2.
6. Seal the edges & wet them with water. Cover the edges with foil paper to avoid over burning.
7. Select the menu & press start. (Preheat process) When beeps, place the cake tin on low rack & press start. When beeps, give a standing time of 5-10 minutes. Cool & serve in pieces.
   Note: If the butter becomed soft while making pie, keep the rolled dough in freezer.

विधि :

1. मैदा, नमक और चीनी को फूड प्रोसेसर/मिक्सर में रखें। अच्छी तरह पीसें। इसे बाउल में लेकर मक्खन की ठंडी क्यूब्स डालें। हाथों से रगड़कर मुलायम और दानेदार बना लें।
2. मुलायम लौंदा बनाने के लिए ¼ कप बर्फ का पानी डालें। इस लौंदे को दो बराबर भागों में बेलकर डिस्क के आकार में बना लें। प्लास्टिक रैपर से ढककर 30 मिनट के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
3. ठंडा होने पर डिस्क को बड़े आकार में बेल लें और चिकने किये गये केक टिन में रख दें। किनारों की तरफ से ढककर दुबारा रेफ्रिजरेटर में 1 घण्टे के लिए रख दें।
4. एप्पिल फिलिंग की सभी सामग्रियों को मिक्सर में लेकर बिना पानी डाले पीसकर प्यूरी बना लें। इस मिश्रण को केक टिन में डालें।
5. दूसरी ठंडी की गई डिस्क को बेलें और ½ इंच चौड़ी लम्बी पट्टियों में काट लें। पाई डिश को क्रॉस करती हुई इन पट्टियों से ढक दें (जैसा कि चित्र 1 और चित्र 2 में दर्शाया गया है।
6. किनारों को अवरुद्ध करके पानी से गीला कर दें। किनारों को फॉइल पेपर से ढक दें जिससे अधिक न जलने पाये।
7. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रख दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 5-10 मिनट तक रखा रहने दें। ठंडा करें और टुकड़ों में परोसें।
   नोटः यदि पाई बनाते समय मक्खन मुलायम हो जाये तो बेले हुऐ आटे को फ्रिजर में रख लें।

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
* Refer Pg. 105, Fig.4

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA1</td><td>Brownie®</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack
&
metal cake tin*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>125 g</td></tr>
<tr><td>Condensed milk</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Almonds, Wallnuts</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Chocolate Essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida and baking powder. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, coco powder, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the batter in metal cake tin lined with butter paper.
2. Select menu & press start. (Preheat process)
3. When beeps, put the tin with batter on low rack. Press start to bake.

<u>विधि :</u>
1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह से फैंट लें। मैदा, कोको पाउडर और एसेन्स डालकर मिलाएं। चम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को बटर पेपर लगे हुए मैटल केक टिन में डालें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
3. बीप सुनाई देने पर मिश्रण के टिन को ओवन में लो रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bA2</td><td>Muffins®</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack
&
metal muffin tray</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Almonds, Walnuts</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Almond essence</td><td>1/2 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida, baking powder . In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in to the greased muffin tray and sprinkle chopped almonds / walnuts.
2. Select menu & press start. (Preheat process)
3. When beeps, put the tray on low rack. Press start to bake.

<u>विधि :</u>
1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। बूरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फैंट लें। मैदा और एसेन्स डालकर मिला लें। चम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें। चिकनी की हुई मफिन ट्रे पर डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़क दें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
3. बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
* Refer Pg. 105, Fig.4

Bakery
बेकरी

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
bA3	Patties@	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack*	

For	0.2 kg (2 Patties)
Maida	200 g
Salt	1/2 tsp
Cold fat (Butter or margarine)	100 g
Cold water	For making dough
Dry mix vegetables for stuffing	As required

Method :

1. Sieve the flour with salt. Divide the fat into three equal portions. Rub one portion into the flour to get a bread crumb texture, add salt & make a dough of rolling consistency with iced water.
2. On a lightly floured marble top roll out the dough (about ½ cm thickness) into oblong shape (Fig.1). Take the second portion of fat; cut into small pieces; place them on 2/3rd of the rolled dough. Leave the remaining 1/3rd portion without fat.
3. Bring up the bottom third of the pastry dough & fold like an envelope with its flap open (Fig.2). Then bring up the folded portion over again so as to close the envelope (Fig.3).
4. Turn the pastry at right angles; seal open ends of the pastry & rib it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover & cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat & chill it for 30 minutes.
5. Roll out the dough 1/4" thick & put the stuffing. Fold it back. Prepare all the patties in same way.
6. Select menu & press start. (Preheat process). When beeps, arrange the patties on tawa. Keep the tawa on low rack & press start.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3


Fig. 4

विधि :

1. आटे को नमक के साथ छान लें। मक्खन को तीन बराबर भागों में विभाजित कर लें। एक भाग को आटे के साथ इतना रगड़ें कि ब्रैड क्रम्ब के टैक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए आटे को गूँथ लें।
2. फिर उस आटे को मार्बल के फर्श के ऊपर ½ सेन्टीमीटर की मोटाई में आयताकार के आकार में बेलें। मक्खन के दूसरे भाग को लेकर छोटे–छोटे टुकड़ों में काटें, बेले गये आटे के दो तिहाई भाग के ऊपर रखें। बचे हुए एक तिहाई भाग को छोड़ दें।
3. पेस्ट्री आटे के तिहाई भाग की नीचे वाली सतह को ऊपर की तरफ लाएं और खुले फ्लैप से लिफाफे के समान मोड़ें (चित्र 2)। लिफाफे को बन्द करने के लिए फिर मुड़े हुए भाग को ऊपर की ओर लाएं।
4. पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े–थोड़े अन्तर पर दबाएं। ढक कर 5-10 मिनट तक फ्रिज में ठंडा करें। दूसरे चरण को फैट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें।
5. आटे को 1/4" की मोटाई में बेलें और भरावन को रखें और पीछे की तरफ मोड़ें। सभी पेटीज़ को इसी प्रकार तैयार करें।
6. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर पेटीज़ को तवे के ऊपर व्यवस्थित करें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।

bA4	Walnut@ Cake	0.25 kg	Metal Cake Tin & Low Rack#	

For	0.25 kg
Maida	110 g
Baking powder	¼ tsp
Walnuts	½ cup
Curd	70 mL
Powdered sugar	170 g
Egg	1 no.
Vanilla essence	¼ tsp

Method :

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

विधि :

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

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
•Refer Pg. 105, Fig.1
#Refer Pg. 105, Fig.4

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA5</td><td>Swiss® Roll</td><td>0.2 kg</td><td>Multi cook tawa
&
Low Rack*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Condensed milk (Milkmaid)</td><td>100 mL</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Soda bicarb</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Mix fruit jam</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well.
2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tawa. Pour the batter.
3. Select menu & press start. (Preheat process)
4. When beeps, put the tawa on low rack & keep inside microwave. Press start.

<u>विधि :</u>
1. मैदे और सोडे को छलनी में छान लें। कटोरे में मिल्कमेड तथा मक्खन डालें। अच्छी तरह चलाएं। मैदा मिश्रण, वैनिला एसेन्स डालें और अच्छी तरह चलाएं।
2. चम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें । बटर पेपर को ट्रे के नीचे रखें। मिश्रण को डालें।
3. मेन्यू को चुनें तथा स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
4. बीप की आवाज सुनाई देने पर, लो रैक पर तवा रखें तथा इसे माइक्रोवेव के अंदर डाल दें। स्टार्ट बटन दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bA6</td><td>Carrot® Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal Cake Tin
&
Low Rack**</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Grated carrot</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr>
<tr><td>Powdered suger</td><td>170 g</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.
2. Sieve maida, baking powder & add grated carrot to it.
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well.
4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start. (Preheat process)
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

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

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 105, Fig.1
**Refer Pg. 105, Fig.4

Bakery
बेकरी

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA7</td><td>Chocolate@ Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal Cake Tin
&
Low Rack*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Cocoa powder</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr>
<tr><td>Powder sugar</td><td>170 g</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.
2. Sieve maida, baking powder & cocoa powder together.
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all beat well.
4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start. (Preheat process)
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फैंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फैंट लें।
2. मैदा, बेकिंग पाउडर और कोको पाउडर को एक साथ छान लें।
3. अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैंट दें।
4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।</td></tr>
<tr><td>bA8</td><td>Jeera@ Biscuits</td><td>0.2 kg</td><td>Low rack
&
Multi cook tawa**</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>120 g</td></tr>
<tr><td>Powdered suger</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Jeera / Ajwain</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Soda bi carb</td><td>1 pinch</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1/4 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, jeera powder, ajwain and make a soft dough with little water.Roll a thick roti and cut cookies with the cutter. Prick with a fork. Arrange on tawa.
2. Select menu & press start. (Preheat process)
3. When beeps, keep the tawa & press start to bake. Remove when it gives a beep. Allow them to cool.

<u>विधि :</u>
1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। बूरा और मक्खन बाउल में डालकर अच्छी तरह फैंट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम आटा गूँध लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी–छोटी कुकीज़ काट लें और काँटे से छेद दें। तवे पर व्यवस्थित करें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
3 बीप सुनाई देने पर तवे को माइक्रोवेव में रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें और ठंडा होने दें।</td></tr>
</table>

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 105, Fig.4.
**Refer Pg. 105, Fig.1

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA9</td><td>Nan Khatai@</td><td>0.2 kg</td><td>Multicook tawa
&
Low rack*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Suji</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>85 g</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Almonds & cashewnuts</td><td>A few</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Cream the butter & sugar together till it turns fluffy.
2. Add vanilla essence followed by maida & suji.
3. Make a dough out of this mixture.
4. Roll out a medium sized ball & put cashewnut on the top of each piece. Arrange them on tawa. Keep the tawa on low rack. Keep aside.
5. Select menu & press start. (Preheat process).
6. When beeps, place the tawa & press start.

<u>विधि :</u>
1. मक्खन और चीनी को एक साथ झागदार होने तक फैंटें।
2. मैदा और सूजी डालने के बाद वनीला एसेन्स डालें।
3. इस मिश्रण से एक आटा गूँथ लें।
4. मध्यम आकार के गोले बेलें और प्रत्येक के ऊपर काजू रख दें। फिर उनको तवे पर व्यवस्थित कर दें। तवे को लो रैक पर रखकर एक तरफ रख दें।
5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
6. बीप सुनाई देने पर तवे को रखें और स्टार्ट दबाएं।</td></tr>
<tr><td>bA10</td><td>Chena@
Poda</td><td>0.2 kg</td><td>Low rack
&
Microwave safe
flat (MWS)
glass dish**</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Chena</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Suji</td><td>20 g</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix chena, sugar & suji together adding little water.
2. Transfer this mixture to MWS flat glass dish.
3. Select menu & press start. (Preheat process)
4. When beeps, place the MWS flat glass dish on low rack. Press start.

<u>विधि :</u>
1. छैना, चीनी और सूजी थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें।
2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में विस्थापित कर दें।
3. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)।
4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।</td></tr>
<tr><td>bA11</td><td>Masala@
Biscuits</td><td>0.2 kg</td><td>Low rack
&
Multi cook tawa*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Chilli powder, Coriander powder</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida & baking powder together. Cream butter & sugar together.
2. Add maida to the butter & cream mixure. Add salt, chilli powder & coriander powder. Mix them well adding little water (if required) to form a soft dough.
3. Roll out the dough & shape into biscuits with the help of a biscuit cutter.
4. Select menu & press start. (Preheat process)
5. When beeps, keep the biscuits on the multi cook tawa & place the tawa on low rack & press start.

<u>विधि :</u>
1. मैदा और बेकिंग पाउडर एक साथ छानें। मक्खन और चीनी एक साथ मिला लें।
2. मक्खन और क्रीम के इस मिश्रण में मैदा डालकर नमक, काली मिर्च पाउडर और धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर थोड़ा पानी डालें और एक मुलायम आटा गूँथ लें।
3. इस आटे को बेलें और बिस्कुट कटर की मदद से बिस्कुट का आकार दें।
4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
5. बीप सुनाई देने पर, बिस्कुटों को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</td></tr>
</table>

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 105, Fig.1.
**Refer Pg. 105, Fig.6

Pasteurize Milk/Dairy Delight / पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट

In the following example, show you how to Pasteurize 2.0 L of Milk at 25°C.
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 2.0 L दूध को 25°C पर कैसे पाश्चुराईज करें ।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाऐं।



2. Press Pasteurize Milk/Dairy Delight button one time, the display will show "PS1".
Pasteurize Milk/Dairy Delight बटन को एक बार दबाऐं, डिस्प्ले "PS1" दर्शायेगा।



3. Turn Dial until display shows "2.0 L"
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "2.0 L" दिखाई न देने लगें ।



4. *Press START/Add 30 secs for weight confirmation.
START/Add 30 secs दबाऐं वजन की पुष्टि करने के लिऐं।



5. *Turn Dial until display show "25 °C". डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "25 °C" दिखाई न देने लगें।
6. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐं।
(Do not increase/decrease cook time during Pasteurize Milk/Dairy Delight)
Pasteurize Milk/Dairy Delight के दौरान समय को घटाऐं/बढ़ाऐं नही।



Dairy Delight

1. If you want to select Dairy Delight, Press the button twice, the display will show “dd1”
Dairy Delight चुनने के लिए इस बटन को 2 बार दबाये, जबतक डिस्प्ले “dd1” न दर्शाये।
2. Turn the dial to select dd1 to dd3. डायल को घुमाऐं और dd1 to dd3 सेलेक्ट करें।
3. Press START/Add 30 secs for menu confirmation. START/Add 30 secs दबाऐं मेन्यू की पुष्टि करने के लिऐं।
4. Turn dial to select weight. डायल को घुमाकर वजन चुनें ।
5. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐ।
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial. (Dairy delight only)
डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकतें हैं। (सिर्फ Dairy delight में)

NOTE

- Pasteurize Milk/Dairy Delight menus are programmed.
- Pasteurize Milk/Dairy Delight cook allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
- पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाईट मेन्यू पूर्व निर्धारित है।
- पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाईट आपको अपने मनपसन्द खाने के प्रकार और वजन को चुनकर बनाने की अजादी देता हैं।

*Note: If the recipe has single weight (e.g, “dd3”) do not follow step 3 & 4, Directly go to step 5.
*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन हैं (उदाहरण के लिए “dd3”) तो 3 और 4 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 5 चुनें ।

Pasteurize Milk/Dairy Delight
पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
PS1	Pasteurize Milk	1-2 L	Milk Pasteurization Kit	

Milk (Cow, Buffalo, Packet etc)	2 L	1 L	1.5 L

Method :

1. Pour milk to the scale shown in the Milk Pasteurization kit. (Fig.1)
2. Cover with lid & close as per the directions on the kit. (Fig.2)
3. Place the kit in microwave oven.
4. Select the menu, weight & temperature. (refrigerated - select 4 ℃, room temp – select 25 ℃)
5. Press start.
   When pasteurization is over, use the milk for drinking, making tea or coffee etc. For opening the lid refer (Fig.3)

Tips :

1. Milk Pasteurization kit is only for milk. Do not use for other purpose.
2. Use fresh loose or packet milk. Do not repeat pasteurization.
3. For storage, let the milk stand to cool down after pasteurization, and then keep it in a refrigerator with covered. Do not move to another container.
4. The pasteurized milk can be consumed up to 2-3 days.

विधि :

1. मिल्क पाश्चुराईजेशन किट में दर्शाये गये स्तर तक दूध डालें (चित्र 1)
2. ढक्कन से ढककर किट पर लिखे निर्देशों के अनुसार बन्द कर दें (चित्र 2)
3. किट को माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रख दें।
4. मेन्यू, वजन एवं तापमान चुनें (रेफ्रिजरेटिड दूध के लिए 4 ℃ और सामान्य तापमान दूध के लिए 25 ℃ चुनें)
5. स्टार्ट दबाएं।
   पाश्चुराईजेशन पूरा होने पर दूध को पीने के लिए, चाय या कॉफी बनाने के लिए इस्तेमाल करें। ढक्कन खोलने के लिए (चित्र 3) को देखें।

सुझाव :

1. मिल्क पाश्चुराईजेशन किट केवल दूध के लिए है। अन्य कार्यों के लिए इसका इस्तेमाल न करें।
2. ताजा खुला दूध या पैकेट वाला दूध प्रयोग करें। पाश्चुराईजेशन को दुबारा न दोहरायें।
3. भंडारण के लिए पाश्चुराईजेशन के बाद दूध को ठंडा होने दें और फिर इसे रेफ्रिजरेटर में रख दें। अन्य बर्तन में विस्थापित न करें।
4. पाश्चुराईज दूध 2-3 दिनो तक सेवन किया जा सकता है।

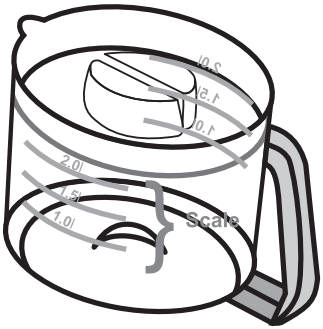


Fig.1

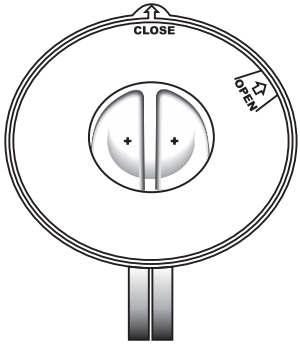


Fig.2

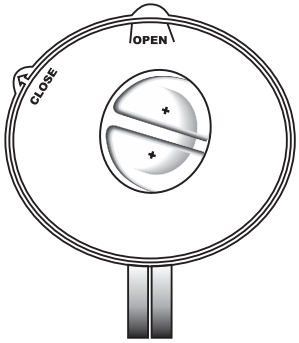


Fig.3

Pasteurize Milk/Dairy Delight
पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>dd1</td><td>Tea</td><td>1-4</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>4 cups</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>120 mL</td><td>240 mL</td><td>360 mL</td><td>480 mL</td></tr>
<tr><td>Tea leaves</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>120 mL</td><td>150 mL</td><td>225 mL</td><td>300 mL</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ginger/cardamon (crushed)</td><td colspan="4">As per taste(optional)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add water, tea leaves & crushed ginger/cardamom (optional). Select menu & weight. Press start.
2. When beeps, add milk & sugar. Press start. Serve hot.
1 cup tea = 150mL approx
Note : 1-4 indicates the number of tea that can be prepared

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चाय की पत्ती और कुचली हुई अदरक/इलायची (वैकल्पिक) डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर दूध और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं। गरम–गरम परोसें।
1 कप चाय = लगभग 150 मिली.
नोट : 1-4 कप चाय बनाई जा सकती हैं।
</td></tr>
<tr><td>dd2</td><td>Coffee</td><td>1-4</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>4 cups</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>60 mL</td><td>120 mL</td><td>180 mL</td><td>240 mL</td></tr>
<tr><td>Coffee</td><td colspan="4">½ tsp (Each cup)</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>120 mL</td><td>150 mL</td><td>225 mL</td><td>300 mL</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ginger/cardamon (crushed)</td><td colspan="4">As per taste (optional)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add water. Select menu & weight & press start.
2. Meanwhile in each cup add 1/2tsp coffee (with few water drops) & sugar. Beat well.
3. When beeps, add milk to boiling water. Press start.
4. Add milk to each cup & serve hot.
1 cup coffee = 150mL approx
Note: 1-4 indicates the number of coffee that can be prepared

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. इसी बीच प्रत्येक कप में कॉफी (पानी की कुछ बूंदों सहित) और चीनी डालें। अच्छी तरह फैंटें।
3. बीप सुनाई देने पर उबलते पानी में दूध डालें और स्टार्ट दबाएं।
4. प्रत्येक कप में दूध डालकर गरम–गरम परोसें।
1 कप कॉफी = लगभग 150 मिली.
नोट : 1-4 कप कॉफी बनाई जा सकती हैं।
</td></tr>
<tr><td>dd3</td><td>Flavoured Yoghurt@</td><td>0.6 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
Low rack#</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>200 mL</td></tr>
<tr><td>Milkmaid</td><td>100 mL</td></tr>
<tr><td>Fresh cream</td><td>200 mL</td></tr>
<tr><td>Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)</td><td>As per choice (½ tsp)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth.
2. Select menu & press start. (Preheat process)
3. When beeps, keep the MWS glass bowl on low rack & keep it in microwave. Press start.
4. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in refrigerator 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.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों मिला लें। चिकना होने तक अच्छी तरह फैंटें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो रैक पर रखें और फिर इसे माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। स्टार्ट दबाएं।
4. पकने के बाद बाहर निकाल लें और कमरे के तापमान तक आने दें। फिर १ घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
नोट : यदि आप स्ट्रॉबेरी सत इस्तेमाल कर रहें हैं तो योगर्ट को रंगीन बनाने के लिए एक चुटकी गुलाबी खाद्य रंग डालें। अनन्नास योगर्ट के लिए परोसते समय उसमें अनन्नास की स्लाइसें डालें।
</td></tr>
</table>

@Do not put anything in the oven during Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
Refer Pg. 105, Fig.3

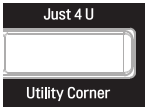
Just 4 U/Utility Corner / जस्ट 4 यू/युटीलिटी कॉर्नर

In the following example, show you how to cook 0.3 kg Hakka Noodles.
नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg हाक्का नूडल्स कैसे तैयार करें ।

1. Press stop/ clear. Stop/clear दबाऐं।



2. Press Just 4 U/Utility Corner one time. Just 4 U/Utility Corner को एक बार दबाऐं।



3. Turn Dial until display show “oC2"
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर “oC2" दिखाई न देने लगें ।



4. *Press START/Add 30 secs for menu confirmation.
START/Add 30 secs दबाऐं मेन्यू की पुष्टि करने के लिऐं।



5. *Turn Dial until display show "0.3kg".
डायल को घुमाऐं जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगें।



6. Press START/Add 30 secs. START/Add 30 secs दबाऐं।
When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.
डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकतें हैं।





Utility Corner

1. If you want to select Utility Corner, Press the button twice, the display will show “UC1”
Utility Corner चुनने के लिए इस बटन को 2 बार दबाये, जबतक डिस्प्ले “UC1” न दर्शाये।
2. Follow steps 3-6 for recipe selection. / रेसीपी सेलेक्शन के लिए 3-6 स्टेप का पालन करें।

NOTE

- Just 4 U/Utility Corner menus are programmed.
- Just 4 U/Utility Corner Clean cook allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.
- जस्ट 4 यू/युटीलिटी कॉर्नर मेन्यू पूर्व निर्धारित है।
- जस्ट 4 यू/युटीलिटी कॉर्नर आपको अपने मनपसन्द खाने के प्रकार और वजन को चुनकर बनाने की अजादी देता हैं।

*Note: If the recipe has single weight (e.g, “UC1”) do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.
*नोटः यदि किसी रेसीपी का एकल वजन हैं (उदाहरण के लिए “UC1”) तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें ।

Sea Food
सी फूड

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SF1</td><td>Fish Cutlet</td><td>0.4 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl
&
High rack
&
Multicook tawa*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Fish fillet</td><td>400 g</td></tr>
<tr><td>Boiled potato</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Bread crumbs</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Garam masala powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl take fish fillet add 1 cup water. Select menu & press start. Mash the fish.
2. Add all the other ingredients except oil and mix well with boiled and mashed fish. Make cutlets and roll them in bread crumbs. Put them on multicook tawa. Keep this on high rack and press start.
3. When beeps, turn them over. Press start.
4. Remove and garnish with coriander leaves.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में फिश फिलैट लेकर 1 कप पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। फिर मछली को मसल लें।
2. तेल को छोड़कर सभी सामग्री डाल दें और उबले हुए आलू तथा मसली हुई मछली के साथ मिला लें। कटलैट्स बनाकर उन्हें ब्रैड क्रम्ब्स में लपेट दें। उनको मल्टी कुक तवे पर रखें, हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर उनको पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं।
4. बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं।
</td></tr>
<tr><td>SF2</td><td>Crab Curry</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Crab pieces</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Dhania-Jeera powder, Garam masala, Chilli powder, Turmeric</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ no.</td></tr>
<tr><td>Coconut milk</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select menu and press start.
2. When beeps, remove, mix well add crab and 1 cup water and press start.
3. When beeps, add coconut milk, salt, garam masala, dhania jeera powder, chilli powder, turmeric powder and press start. Mix well & serve hot with rice.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर अच्छी तरह मिलाएं। क्रेब और 1 कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर नारियल दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया जीरा पाउडर, मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और चावल के साथ गरम–गरम परोसें।
</td></tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SF3</td><td>Fish Pulusu</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Koramatta fish pieces</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Methi seeds</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Fish masala</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Tamarind pulp</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, Dhaniya powder, Haldi & Salt</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, methi seeds, fish pieces, lemon juice & cover. Select menu & press start.
2. When beeps, mix well & add chopped onions & fish masala. Cover & press start.
3. When beeps, mix well & add tamarind pulp. Cover and press start. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक–लहसुन पेस्ट, मेथी, मछली के टुकड़े, नींबू रस डालकर ढक दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई प्याज और फिश मसाला डालें और ढक कर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
</td></tr>
<tr><td>SF4</td><td>Kappa Ayala</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Surmany fish</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Kappa pieces</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Coconut milk</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Coconut oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt, Pepper powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Dhaniya & Jeera powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>A few</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add oil & chopped onion. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & add chopped kappa & fish pieces. Press start.
3. When beeps, add all the other ingredients & press start. Garnish with coriander leaves & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और कटा हुआ कप्पा और मछली के टुकड़े डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। धनिया से सजाकर परोसें।
</td></tr>
</table>

Baby Food
बेबी फूड

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bb1</td><td>Apple Custard</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Apple</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix all the ingredients in a MWS glass bowl. Select menu & press start.
2. When beeps, mix well & press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bb2</td><td>Fruits Dessert</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Apple, banana</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Orange juice</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Put the peeled apple & banana pieces, orange juice & sugar in a MWS glass bowl. Select menu & press start.
2. When beeps, remove & mash well. Cover & press start.

<u>विधि :</u>
1. छिले हुए सेव के टुकड़े, केले के टुकड़े, सन्तरे का रस और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचलें। ढक कर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bb3</td><td>Home made Cereal</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Rice</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Moong dal</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Salt, Jeera powder, Almonds (optional)</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Groundnuts</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Poha</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Daliya</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put all the ingredients except water. Keep it in microwave. Select menu and press start.
2. When beeps, remove and grind it in a mixer to a powder. Take 2 tbsp of this powder, add water (if required), salt, jeera powder and mix. Put this in microwave and press start.
3. When beeps, remove it.
4. You can store this mixture in a fridge.

<u>विधि :</u>
1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मिक्सर में पीसकर पाउडर बना लें। इस मिश्रण में से 2 टेबल चम्मच पाउडर लें, पानी (यदि आवश्यक हो), नमक, जीरा पाउडर डाल कर मिला लें। ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।
4. इस मिश्रण को आप फ्रिज में भी रख सकते हैं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bb4</td><td>Khichdi</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) 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>Soaked rice</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Moong dal</td><td>25 g</td><td>50 g</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Salt, Jeera powder (optional)</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td><td>6 cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put ghee, rice and dal. Keep it in microwave. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, remove and add water, salt, jeera powder and cover. Put this in microwave and press start.
3. When beeps, remove and add some water if required. Mix well and put this in microwave and press start.

<u>विधि :</u>
1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में घी, चावल और दाल लेकर ओवन में रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पानी, नमक, जीरा पाउडर डालकर ढक दें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और यदि आवश्यक हो तो थोड़ा पानी डालें और अच्छी तरह मिलाकर ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Go! China
गो! चाइना

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>oC1</td><td>Chilli Chicken</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>Boneless chicken</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger garlic</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped onions</td><td>1/2 No.</td><td>1 No.</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Capsicum</td><td>1/2 no.</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Soya sauce</td><td>1/2 tbsp</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli sauce</td><td>1/2 tbsp</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tbsp</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar & Pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Corn flour</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, chopped ginger, garlic, boneless chicken, soyasauce, chilli sauce and cover. Select menu & weight and press start.
2. When beeps add, chopped onions, capsicum, chopped green chillies, vinegar, salt, pepper, cornflour mixed with ½ cup water. Cover & press start. Serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, बोनलेस चिकन, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, कटी हुई हरी मिर्चें, सिरका, नमक, चीनी, काली मिर्च और ½ कप पानी के साथ कॉर्नफ्लोर डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। फिर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>oC2</td><td>Hakka Noodles</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>Hakka noodles</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 mL</td><td>800 mL</td><td>1200 mL</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped veg - carrot, peas, french beans, capsicum</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto (optional)</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder, green chilli sauce</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add hakka noodles, water & few drops of oil. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, remove drain water & wash & separate the noodles under running water.
3. In another MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, salt, red chilli powder, green chilli sauce. Mix well & press start.
4. When beeps, add noodles to the bowl. Mix & press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में हाक्का नूडल्स, पानी और तेल की कुछ बूंदें डालकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पानी निकाल दें और बहते हुए पानी में धोकर नूडल्स को अलग कर लें।
3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हरी मिर्चों की सॉस लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर नूडल्स को बाउल में डालें, मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>oC3</td><td>Honey Chilli Potatoes</td><td>0.3 kg</td><td>High rack
&
Multicook tawa*
&
Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Potatoes (peeled and cut long)</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, red chilli powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto (optional), orange color</td><td>A pinch</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Red chilli sauce</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Tomato sauce</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Honey</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>1-2 tsp</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp (mixed with ½ cup water)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix the maida with potatoes. Arrange them on tawa & keep on high rack, Select menu & press start.
2. When beeps, remove.
3. In a MWS glass bowl add oil, chopped garlic, salt, red chilli powder, ajinomoto, vinegar, red chilli sauce, cornflour mixed with water, tomato sauce & press start.
4. When beeps, stir well & add a little water (if required), honey. Mix well & press start.
5. Mix the potatoes with sauce & serve.

<u>विधि :</u>
1. मैदा को आलुओं के साथ मिला लें। तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।
3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च सॉस, कॉर्नफ्लोर टॉमेटो सॉस डालें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर हिलाकर आवश्यकतानुसार पानी और शहद डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. आलुओं को सॉस में मिलाकर परोसें।</td></tr>
<tr><td>oC4</td><td>Veg in hot garlic sauce</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 - Cauliflower florets, Capsicum, Baby corns, Beans</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped garlic, Ginger, Green chillies</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Corn flour</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Pepper, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto (optional)</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
<tr><td>Oregano</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>3 cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Cut the capsicum & cauliflower into medium sized pieces, baby corns & french beans into small sized pieces.
2. In a MWS bowl add oil, chopped onion, ginger, green chillies. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, mix & add vegetables, pepper, salt, cornflour mixed with ½ cup water, ajinomoto, water. Press start. Stand for 5 minutes.
4. Sprinkle oregano & serve.

<u>विधि :</u>
1. शिमला मिर्च और फूलगोभी को मध्यम आकार के टुकड़ों में काटें, बेबीकॉर्न्स और फ्रेंच बीन्स को छोटे छोटे टुकड़ों में काटें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक, हरी मिर्च डालकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और सब्जियां, काली मिर्च, नमक, चीनी, गीला कॉर्नफ्लोर अजीनोमोटो और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें।
4. ऑरीगैनो छिड़ककर परोसें।</td></tr>
</table>

* Refer Pg. 105 Fig.2

Utility Corner
युटीलिटी कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC1	Keep Warm	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	**Method :** 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Subzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start. When beeps, mix & press start. When beeps, mix & press start. **विधि :** 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
UC2	Steam Clean	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	**Method :** 1. Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select menu & press start. 2. When beeps, wipe out with clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी डाले और उसमे सिरका या नींबू रस लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर साफ नैपकिन से पौंछें। स्टार्ट दबाएं। 3. दोबारा से पौंछें और प्लग बाहर निकाल लें।
UC3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) **Method :** 1. Take in MWS Bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC4	Defrost Non- Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) **Method :** 1. Take in MWS Bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC5	De-humidification	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 menu and press start. **विधि :** 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC6	Light Disinfect		Microwave safe (MWS) glass utensil & Empty cavity	**Method :** 1. **Sterilize Microwave safe glass utensil -** Keep the empty utensil & select menu & press start. 2. **Clean the cavity -** Keep the cavity empty. Select menu & press start. When time ends (beeps), clean the cavity with a damp cloth. **Note :** The oven has a special function **Light Disinfect** which allows to sterilize the MWS glass utensil thereby giving a hygiene & clean utensils/cavity. **विधि :** 1. **माइक्रोवेव सेफ ग्लास बर्तनों को कीटाणुमुक्त करना -** खाली बर्तन को ओवन में रखकर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. **कैविटी की सफाई करना -** कैविटी को खाली रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। समय की समाप्ति पर (बीप सुनाई देने पर) कैविटी को गीले कपड़े से साफ कर दें। **नोट :** ओवन में एक विशिष्ट प्रक्रिया **लाइट डिसइन्फैक्ट** होती है जो माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त कर देता है और फलस्वरूप स्वास्थ्य प्रदान करता है और बर्तनों/कैविटी की सफाई करता है।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bC1</td><td>Body Massage Oil</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Garlic</td><td>10 pods</td></tr>
<tr><td>Ajwain</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Cloves</td><td>2-3 Nos.</td></tr>
<tr><td>Almonds</td><td>3-4 Nos.</td></tr>
<tr><td>Mustard oil</td><td>1 cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl put all the ingredients. Select menu and press start. Remove when it gives a beep. Keep it for 2 hours. Strain and store in a glass jar.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्री डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दो घंटे तक रखा रहने दें। छानकर काँच के जार में रख दें।
</td></tr>
</table>

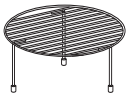
Fermentation
फरमेंटेशन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
FE1	Pizza base@	0.2 kg	Low rack* & Multicook tawa	For: 0.2 kg; Maida: 200 g; Yeast: 1 tbsp; Salt: 1/2 tsp; Sugar: 1 tsp; Water: As required **Method :** 1. In a bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Keep for half hour. Roll a roti, prick with a fork and rest for 5 mins. Select menu and press start. (Preheat process) 2. When beeps, keep the pizza base on tawa & on low rack. Press start. Remove when it gives a beep. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालकर मुलायम लौदा बना लें और आधा घंटे के लिए रख छोड़ें। रोटी बेलकर काँटे से छेद दें और 5 मिनट तक रखा रहने दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 2. बीप सुनाई देने पर पीजा बेस को तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।
FE2	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For: 0.5 kg; Milk: 500 mL; Curd: 2 tbsp; Coriander: 1 tbsp; Jeera: 1 tsp **Method :** 1. In MWS glass bowl add milk. Select menu and press start. 2. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera. Press start. 3. When beeps, remove and strain and press in a muslin cloth. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दही, धनिया और जीरा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और निचोड़कर मस्लिन के कपड़े में दबाएं।
FE3	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For: 0.25 kg; Maida: 250 g; Yeast: 1 tbsp; Salt: ½ tsp; Sugar: 1 tsp; Water: As required **Method :** 1. In MWS glass bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. 2. Select menu and press start. When beeps, rest for 3 minutes. Now remove. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम आटा गूँथ लें। 2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ३ मिनट तक रुकने के बाद बाहर निकाल दें।

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 105, Fig.1

1)  + 

Low rack Multi cook tawa

2)  + 

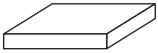
High rack Multi cook tawa

3)  + 

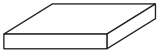
Low rack Microwave safe glass bowl
(Not provided with LG Kit)

4)  + 

Low rack Metal cake tin
(Not provided with LG Kit)

5)  + 

High rack Microwave flat glass dish
(Not provided with LG Kit)

6)  + 

Low rack Microwave flat glass dish
(Not provided with LG Kit)

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Spices

English Name	Hindi Name	
Ajinomoto	Ajinomoto	अजीनोमोटो
Asafoetida	Hing	हींग
Basil	Tulsi	तुलसी
Bay Leaf	Tej Patta	तेजपत्ता
Cardamom, black	Moti Elaichi	मोटी ईलाइची
Cardamom, green	Choti Elaichi	छोटी ईलाइची
Carom seeds	Ajwain	अजवाईन
Cinnamon	Dalchini	दालचीनी
Cloves	Laung	लौंग
Coriander Seeds	Sabut Dhania	साबुत धनिया
Cumin seeds	Jeera	जीरा
Dry Mango Powder	Amchur	अमचूर
Dry red chilli	Sukhi Sabut Lal Mirch	सूखी साबुत लाल मिर्च
Fennel	Saunf	सौंफ
Fenugreek leaves, dried	Kasuri Methi	कसूरी मेथी
Fenugreek seeds	Methidana	मेथी दाना
Mustard seeds	Sarson , Rai	सरसों, राई
Nutmeg	Jaiphal	जायफल
Oregano	Oregano	ऑरीगैनो
Pepper	Kali Mirch	काली मिर्च
Pomegranate seeds, dried	Anardana	अनारदाना
Poppy seeds	Khus Khus	खस खस
Red Chilli	Lal Mirch	लाल मिर्च
Salt	Namak	नमक
Turmeric	Haldi	हल्दी

Vegetables

English Name	Hindi Name	
Amaranth	Chavli	चावली
Baby corn	Baby corn	बेबीकॉर्न
Bittergourd	Karela	करेला
Bottlegourd	Ghiya	घीया
Brinjal/Eggplant	Baigan	बैंगन
Broccoli	Hari Phool Gobhi	हरी फूलगोभी
Cabbage	Pata Gobhi/Bandh Gobhi	पत्ता गोभी/बन्द गोभी
Capsicum	Shimla Mirch	शिमला मिर्च

Cauliflower	Phool Gobhi	फूल गोभी
Carrot	Gajar	गाजर
Celery	Ajmod	अजमोद
Cluster Beans	Gavar Ki Fali	गवार की फली
Coriander leaves	Hara Dhania	हरा धनिया
Cucumber	Kheera	खीरा
Curry leaves	Curry Patta	करी पत्ता
Drumsticks	Drumsticks	ड्रमस्टिक
Elephant Foot Yam	Jimikand	जिमीकन्द
French beans	France beans	फ्रान्स बिन्स
Garlic	Lehsun	लहसुन
Ginger	Adrak	अदरक
Lady Finger	Bhindi	भिन्डी
Lemon	Nimbu	नींबू
Lemon Grass	Lemon Grass	लेमन ग्रास
Lime	Nimbu	नींबू
Mint	Pudina	पुदीना
Mushroom	Kukurmutta	कुकुरमुत्ता
Olives	Jaitun	जैतून
Onion	Pyaz	प्याज
Parsley	Ajmoda	अजमोदा
Potato	Aloo	आलू
Peas	Hari Matar	हरी मटर
Radish	Mooli	मूली
Red Pumpkin	Lal Kaddu	लाल कद्दू
Spinach	Palak	पालक
Spring Onion	Hari Pyaz	हरी प्याज
Tomato	Tamatar	टमाटर
Turnip	Shalgam	शलगम
Chenopodium leaves	Bathua	बथुआ
Zucchini	Torai	तोरी

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Fruits

English Name	Hindi Name	
Apple	Seb	सेब
Coconut	Nariyal	नारियल
Grapes	Angoor	अंगूर
Mango	Aam	आम
Pineapple	Anannas	अनन्नास
Pomegranate	Anaar	अनार
Raw Banana	Kacha Kela	कच्चा केला

Cereals

English Name	Hindi Name	
Flattened Rice	Poha	पोहा
Oats	Jaei	जेई
Puffed Rice	Murmura	मुरमुरा
Refined wheat Flour	Maida	मैदा
Rice	Chawal	चावल
Sago	Sabudana	साबूदाना
Semolina	Suji	सूजी
Whole wheat broken	Daliya	दलिया
Wheat Four (whole)	Gehun ka Atta	गेहूँ का आटा

Pulses

English Name	Hindi Name	
Bengal Gram Dal	Chana Dal	चना दाल
Bengal Gram flour	Besan	बेसन
Black Gram Dal	Urad Dal	उड़द दाल
Green Gram Dal(Dehusked)	Moong Dal (Dhuli)	मूँग दाल (धुली)
Kidney Beans	Rajma	राजमा
Lentils,(Dehusked)	Masoor Dal (Dhuli)	मसूर दाल (धुली)
Red Gram Dal	Arhar/Tuvar Dal	अरहर/ तूवर दाल
Soyabean	Soyabean	सोयाबीन

Dry Fruits

English Name	Hindi Name	
Almonds	Badam	बादाम
Cashewnuts	Kaju	काजू
Pistachio	Pista	पिस्ता
Raisins	Kishmish	किशमिश
Walnuts	Akhrot	अखरोट
Peanuts	Mungfali	मूँगफली

Fats & oils

English Name	Hindi Name	
Butter	Makhan	मक्खन
Ghee	Ghee	घी
Oil	Tel	तेल
Olive Oil	Jaitun Ka Tel	जैतून का तेल
Mustard Oil	Sarson Ka Tel	सरसों का तेल

Miscellaneous

English Name	Hindi Name	
Bread crumbs	Bread crumbs	ब्रेड क्रम्बस
Cornflour	Cornflour	कॉर्नफ्लोर
Coffee	Coffee	कॉफी
Cottage cheese	Paneer	पनीर
Curd	Dahi	दही
Eggs	Ande	अण्डें
Honey	Shahed	शहद
Jaggery	Gud	गुड़
Khoa	Khoa	खोआ
Milk	Doodh	दूध
Powdered Sugar	Bura	बूरा
Sugar	Cheeni	चीनी
Tamarind	Imli	इमली
Tea	Chai	चाय
Saffron	Kesar	केसर
Sprouts	Ankur	अंकुर
Vinegar	Sirka	सिरका

To Clean Your Oven / अपने ओवन को साफ करना

1 **Keep the inside of the oven clean**

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry.
Do not use harsh detergent or abrasive cleaners.
The multicook tawa (model specific) can be washed by hand or in the dishasher.

ओवन के भीतरी हिस्से को साफ़ रखें

खाने के टुकड़े या तरल पदार्थों के छींटे दीवारों पर और सील तथा दरवाजों के बीच की सतह पर चिपक जाते हैं। एक गीले कपड़े से इसको तुरंत साफ़ करना आवश्यक है। ये खाने के छोटे टुकड़े और तरल पदार्थों की बूंदे माइक्रोवेव की ऊर्जा को अवशोषित कर लेते हैं और इस तरह खाना बनने का समय लंबा हो सकता है। दरवाज़े और खांचों के बीच गिरे हुए इन खाने के टुकड़ों को गीले कपड़े से साफ़ करें। टाईट सील के लिए यह सफाई रखनी बहुत जरुरी है। तैलीय छींटों को हटाने के लिए साबुन से भीगा हुआ कपड़ा इस्तेमाल करें और उसके बाद उसे धो कर सुखा लें। कठोर डिटरजेंट का इस्तेमाल न करें।
मल्टीकुक तवा (मॉडल विशेष) को हाथों से या डिशवाशर में धोई जा सकती हैं।

2 **Keep the outside of the oven clean**

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

ओवन का बाहरी हिस्सा साफ़ रखें

साबुन और साफ़ पानी से इसके बाहरी हिस्सों को साफ़ करें और मुलायम कपड़े या पेपर टॉवल से इसे पोंछ कर सुखाएं। ओवन के भीतर इसके काम करने वाले हिस्सों को टूट–फूट से बचाने के लिए पानी को हवा आने वाले रास्तों पर जमा न होने दें। कंट्रोल पैनल को साफ़ करने के लिए दरवाज़ा खुला ही रखें ताकि कहीं गलती से ओवन चालू न हो जाए। फिर इसे एक गीले कपड़े से साफ़ करके सूखे कपड़े से पोंछ दें। सफाई के बाद **STOP/CLEAR** बटन दबाएं।

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humid conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

अगर दरवाज़ें के बाहर या भीतर भाप इकट्ठी हो जाए तो एक मुलायम कपड़े से पैनल को पोंछ दें। बहुत नमी हो जाने पर ओवन के संचालन के कारण ऐसा हो सकता है यह कोई ओवन की खराबी नहीं है।

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDER OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाज़े और उनकी सील साफ रखी जानी चाहिए। गर्म साबुन वाला पानी लेकर पूरी तरह से धोएं और फिर सुखाएं। स्टील और प्लास्टिक के नुकीले पैड्स और क्लीनिंग पाउडर का इस्तेमाल न करें। गीले कपड़े से नियमित रूप से पोंछने से आप धातु के हिस्सों को ठीक रख सकते हैं।

5 Do not use steam cleaners.

स्टीम क्लीनर्स का प्रयोग न करें।

6 Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel with wet cloth or spray water on control glass to clean. If it is not unplugged, this product can be operated by touching the **START/Add 30 secs** button.

गीले कपड़े से कंट्रोल पैनल को साफ करते समय या कंट्रोल ग्लास को साफ करने के लिए स्प्रे करते समय अपने ओवन को बिजली के सॉकेट से अलग करें। अगर आप ऐसा नहीं करते हैं तो **START/Add 30 secs** बटन को छूने मात्र से यह स्टार्ट हो सकता है।

Questions & Answers / प्रश्न और उत्तर

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.

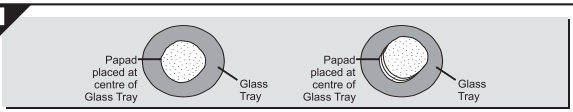
आमतौर पर पूछे जाने वाले सवाल	जवाब
तब क्या करें जब ओवन की बत्ती न जले?	ओवन की बत्ती के न जलने के कई कारण हो सकते हैं–जैसे कि या तो बल्ब खराब हो गया है या कनेक्शन में कोई गड़बड़ी आ गई है।
क्या दरवाज़े के पारदर्शी स्क्रीन से माइक्रोवेव ऊर्जा बाहर आ सकती है?	नहीं। उनसे प्रकाश तो बाहर आ सकता है माइक्रोवेव ऊर्जा नहीं।
जब भी कंट्रोल पैनल का कोई बटन छुआ जाता है तो बीप की ध्वनि क्यों आती है?	बीप की ध्वनि से आपको यह पता चलता है की सेटिंग सही चल रही है।
अगर गलती से ओवन को खाली ही चला दिया जाए तो क्या इसमें गड़बड़ी आ सकती है?	हाँ, इसलिए इसे कभी भी खाली नहीं चलाइये।
कभी कभी अंडे क्यों तड़क कर फट जाते हैं?	जब भी अंडे को भूना, तला या पकाया (पोच) जाता है तब अन्दर भाप बनने से इसका योक फट सकता है। इससे बचने के लिए इसको बनाने से पहले इसके योक में एक छेद कर देना चाहिए। माइक्रोवेव के भीतर कभी भी अंडों को शैल के साथ न रखें।
माइक्रोवेव कुकिंग हो जाने के बाद कुछ रुकने को क्यों कहा जाता है?	माइक्रोवेव कुकिंग के ख़त्म हो जाने के बाद भी खाना अन्दर ही अन्दर पकता रहता है तो थोड़ा रुक जाने पर वह पकने का कार्य तब तक समाप्त हो जाता है। इस समापन में लगने वाला समय अन्दर रखे खाने की गहनता पर निर्भर करता है।
कुकिंग गाइड में जैसा लिखा होता है उतनी तेज़ी से ओवन में खाना क्यों नहीं पकता?	ध्यान से दुबारा अपनी कुकिंग गाइड को पढ़ें कि कहीं उसके कदम दर कदम निर्देशों के पालन में आपसे कोई भूल तो नहीं हुई? और इस तरह देखें कि और क्या कारण हो सकते हैं जिससे आपको अधिक समय लग गया। इसमें लिखे गए समय की सीमा का उद्देश्य आपके खाने को अधिक पक जाने से बचाना है। खाने के रूप रंग और आकार में विविधता से इसके निर्माण में भी उसी अनुसार समय कम या अधिक लगता है। आप अपनी समझ के मुताबिक पकने वाले समय का सही अनुमान करें जैसा कि आप अपने पारंपरिक प्रेशर कुकर के साथ करती हैं।

Two Recipe for starters / नवसिखियों के लिए दो व्यंजन विधियां

NOTE : The time variation during cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food menu

ध्यान दें: इस भोजन में लगने वाला समय इसके तत्वों, इसके बनाने की प्रणाली और यह किस वर्ग का भोजन है – इन पर निर्भर करेगा।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

Papad:

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

To Cook Multiple Papads :

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

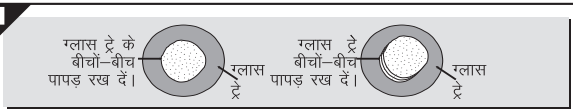
Crispy Papad :

1. **Press START/Add 30 secs once without papad.**
2. **Sprinkle little water or oil over the papad.**
3. **After beep, place the papad at the centre and press START/Add 30 secs**

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

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

1



1.भुने हुए पापड़

निर्माण करने की विधिः

पापड़ः

1. ऊपर दिखाए गए चित्र के अनुसार ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रख दें।
2. 100 प्रतिशत पावर लिमिट और कुकिंग का टाइम सेट करें। START/Add 30 secs दबाएँ।
3. पापड़ को पकने के बाद 30–45 सेकेंड तक ओवन में ही रखा रहने दें।

एक से ज्यादा पापड़ों का निर्माण करने के लिएः

* ऊपर चित्र में दिखाए अनुसार इनको एक के ऊपर एक इस तरह से जमायें।

कुरकुरे पापड़ः

1. बिना पापड़ के START/Add 30 secs एक बार दबाएँ।
2. पापड़ पर थोड़े पानी या तेल के छींटें मारें।
3. बीप के बाद पापड़ अन्दर बीच में रख कर **START/Add 30 secs** दबाएँ।

***ध्यान रहेः** पापड़ के भूनने का समय बदल भी सकता हैः

अ. पापड़ के निर्माण में लगने वाले तत्वों के संयोजन पर यह निर्भर करेगा।
ब. पापड़ की मात्रा पर भी लगने वाला समय निर्भर करता है।

2



2. **POP CORN : Place the pop corn bag to the glass tray prperly as instructed on packing. Use START/Add 30 secs to set 3~4 minutes or set time as instructed on the packed. Remove the bag after poping sound has stopped. The care that bag corners do not touch sides while rotating.**

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

2



2. **पॉपकॉर्न्सः** ग्लास ट्रे पर पॉपकॉर्न्स का बैग सही तरह से रख दें. पैकेट के निर्देशन अनुसार। START/Add 30 दबा कर तीन से चार मिनट का टाइम सेटकर दें या फिर पैकेट के निर्देशन अनुसार । बीप की आवाज़ के बंद हो जाने पर आप पॉपकॉर्न्स का बैग बाहर निकाल लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने दीवारों से न टकराएँ।

   नोटः पॉप होने की प्रक्रिया पर नज़र रखें। ओवरहीट न होने दें क्योंकि इसके परिणाम स्वरूप आग लग सकती है।

Plug wiring information / प्लग वायरिंग इन्फोरमेशन

Warning

This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes
BLACK ~ Neutral
RED ~ Live
GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

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

चेतावनी

इस उपकरण को अर्थिंग से अवश्य जोड़ें

मुख्य पावर कोर्ड के तार के रंग इस तरह के होने चाहिए:
काला – न्यूट्रल
लाल – लाइव
हरा और पीला – अर्थिंग

ओवन के मुख्य पावर कोर्ड के तार के रंग आपके प्लग में दिए गए तारों के रंग से अलग भी हो सकते हैं और तब इस तरह से चलना होगा:

काले रंग के तार को टर्मिनल से जिस पर N लिखा है या जिसका रंग काला है, से जोड़ा जाना चाहिए।

लाल रंग के तार को टर्मिनल से जिस पर L लिखा है या जिसका रंग लाल है, से जोड़ा जाना चाहिए।

हरा और पीला या हरे के तार को टर्मिनल से जिस पर E या ⏚ चिन्ह लिखा है से जोड़ना चाहिए।

अगर सप्लाई कोर्ड में टूट–फूट आ गई हो तो इसे निर्माता या सर्विस एजेंट के माध्यम से दूसरी मंगा ली जाए ताकि परेशानी और खतरे से बचा जा सके;

LG
Life's Good

MFL63289511 (01)

LG 24 x 7 CUSTOMER CARE

1800-180-9999 (Toll Free) CALL

5757554 (Send SMS) SMS

www.lg.com/in/support CLICK

www.facebook.com/lghomeappliances
www.twitter.com/LGIndiaTweets

To know more about LG, visit www.lg.com/in
For Corporate/Institutional enquiries, please write to corp.enquiries@lge.com

Regd. Office: LG Electronics India Pvt. Ltd., A Wing (3rd Floor), D-3, District Center, Saket, New Delhi-110017 CIN No. U32107DL1997PTC220109