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.

MC2841SPS

P/NO : MFL67722101 (04)

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 अतिरिक्त रूप से 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 वे 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 आखिरकार गर्म हो ही जाते हैं।

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 ऊष्णता में परिवर्तित हो जाती हैं और इस भोजन को जब आप ग्रहण करते हैं तो ''बाकी बची'' ऊर्जा से आपके स्वास्थ्य पर कोई भी हानिकारक प्रभाव नहीं पड़ता।

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 & Add 30 secs
19	Setting the Clock
20	**HOW TO USE**
20	Micro Power Cooking
21	Micro Power Level
22	Grill Cooking
23	Grill Combi Cooking
24	Convection Preheat
25	Convection Cooking
26	Convection Combi Cooking
27	More or Less Cooking
28	Various Cook Functions
29	Breakfast
33	Snacks
39	Bakery
46	Indian Cuisine
55	Sweet Corner
59	Tandoor Se...
64	**Just 4U**
64	Sea Food
68	Baby Food
70	Go! China
73	**Nutri Care**
73	Health Plus
78	Soup
85	**Utility Corner**
85	Utility Corner
86	Body Care
87	Fermentation
89	Usage of Accessories/Utensils
90	List of Ingredients
94	To Clean Your Oven
95	Questions and Answers
96	**TWO RECIPES**
96	Two Recipe for starters
98	Plug Wiring Informations

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 सर्विस LG 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.)

डि–ह्यूमिडिफिकेशन के लिए इसका इस्तेमाल न करें। (उदा. गीले अखबार, कपड़ो 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।

10 When the appliance is operated children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

जब ओवन का इस्तेमाल हो रहा हो तो बच्चे सिर्फ बड़ों के निर्देशन में ही इसका इस्तेमाल करें क्योंकि इस समय अत्यधिक ताप उत्पन्न होता है जो उनके लिए घातक सिद्ध हो सकता है।

⚠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 सावधानीपूर्वक 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 fires 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, तब भी नहीं 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 फ्रीक्वेंसी की जांच 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 वय्सकों 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। यह ओवन की लाइफ को कम कर सकता है एवं कुछ हानि भी हो सकती हैं।

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 हीटिंग पदार्थ हों तो गरम करते समय उपकरण भी गर्म हो जाता है। ओवन के अन्दर रखे इस तरह के हीटिंग पदार्थों 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 एजेन्ट 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 ८ 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 निर्द्देशों 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 ८ 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, 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।

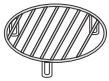
1 Unpack your oven and place it on a flat level surface.

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

Cooking Accessories
कुकिंग एक्सेसरीज़



HIGH RACK / हाई रैक



LOW RACK
लो रैक



GLASS TRAY
ग्लास ट्रे

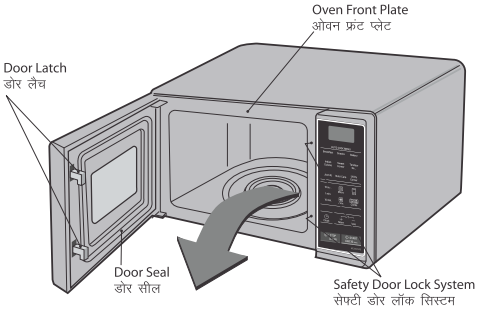


ROTATING RING
रोटेटिंग रिंग



MULTI COOK TAWA
मल्टी कुक तवा

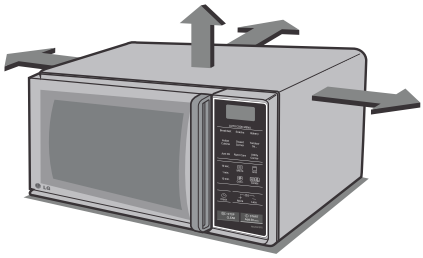
Disclaimer : This is only graphical representation of actual product
यह मात्र उत्पाद की रेखांकित आकृति है



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।

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

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 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

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.

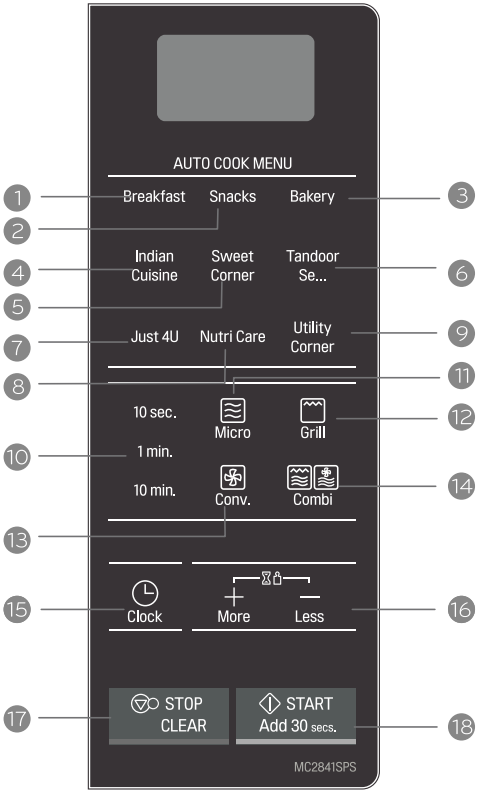
इस तरह के बर्तन आम तौर पर माइक्रोवेव में इस्तेमाल के लिए अच्छे होते हैं फिर भी **सुनिश्चित करने के लिए** इनका परिक्षण कर लेना चाहिए।

⚠ 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।

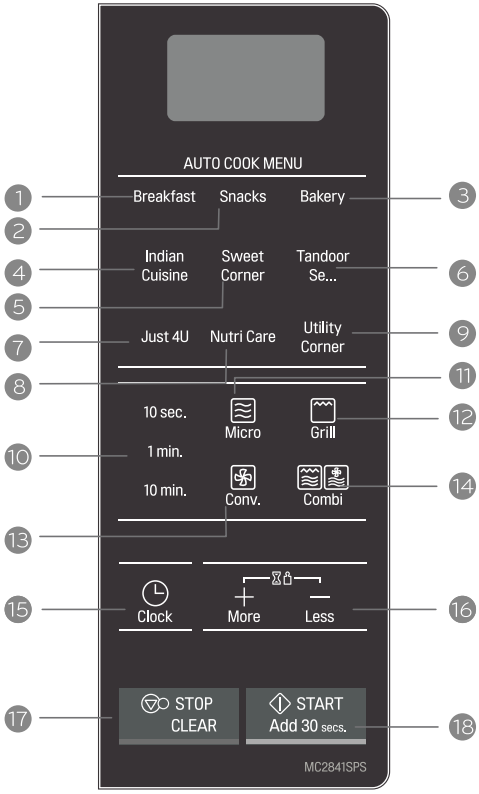
Control Panel



Disclaimer: The control panel printing may differ from actual product.
कन्ट्रोल पैनल की प्रिन्टिग वास्तविक उत्पाद से भिन्न हो सकती है।

Part
1 Breakfast Cook your favourite recipes using this function
2 Snacks Cook your favourite recipes using this function
3 Bakery Cook your favourite recipes using this function
4 Indian Cuisine Cook your favourite recipes using this function
5 Sweet Corner Cook your favourite recipes using this function
6 Tandoor Se... Cook your favourite recipes using this function
7 Just 4U Cook your favourite recipes using this function
8 Nutri Care Cook your favourite recipes using this function
9 Utility Corner Cook your favourite recipes using this function
10 Use to select cooking time
11 Micro Use to select the power level for microwave cooking
12 Grill Use to select Grill cooking
13 Conv. Use to select Convection cooking
14 Combi Use to select Combination cooking
15 Clock To set the clock
16 + More / – Less Used to increase/decrease weight & cooking time
17 STOP/CLEAR Used to stop oven and clear all entries.
18 START/Add 30 secs To quickly set the cooking time directly. The Add 30 secs feature allow you to set 30 second intervals of high power cooking with a single touch.

Control Panel / कन्ट्रोल पैनल



Disclaimer: The control panel printing may differ from actual product.
कन्ट्रोल पैनल की प्रिन्टिंग वास्तविक उत्पाद से भिन्न हो सकती है।

पार्ट
1 Breakfast/ब्रेकफास्ट इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
2 Snacks/स्नैक्स इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
3 Bakery /बेकरी इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
4 Indian Cuisine/इन्डियन क्युज़ीन इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
5 Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
6 Tandoor Se.../तन्दूर से... इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें ।
7 Just 4 U/तजस्ट 4 यू इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें ।
8 Nutri Care/न्यूट्रीकेयर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
9 Utility Corner/युटीलिटी कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें ।
10 कुकिंग टाइम को निर्धारित करने के लिए।
11 Micro माइक्रोवेव कुकिंग के पावर लेवल को स्लेक्ट करने के लिए
12 Grill ग्रिल कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
13 Conv. कन्वेक्शन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
14 Combi कॉम्बी कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
15 Clock घड़ी को निर्धारित करने के लिए
16 More +/ Less – वज़न और कुकिंग टाइम को बढाने/घटाने के लिए
17 STOP/CLEAR ओवन को रोकने और सभी एन्ट्रीज को हटाने के लिए
18 START/Add 30 secs • कुकिंग को शुरू करने के लिए दबाऐ जाने वाले **START/Add 30 secs** बटन को एक ही बार दबाऐं। • **Add 30 secs** वाले फीचर को इस्तेमाल करके आप फ़टाफ़ट 30 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 दबाऐं।



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 START/Add 30 secs until "L" disappears
चाइल्ड लॉक को स्थगित करने लिए START/Add 30 secs बटन को दबाऐ 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 दबाऐं, कोई फर्क नहीं पड़ेगा।

Add 30 secs/ एड 30 सेकेंड

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



2 Press START/Add 30 secs four times to select 2 minutes on 900 W 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 by repeatedly pressing the START/Add 30 secs button

START/Add 30 secs कुकिंग के समय यदि आप चाहें तो टाइम सेटिंग को START/Add 30 secs बटन को बार बार दबा कर बढा सकते है



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।

Setting The Clock/घड़ी को निर्धारित करना

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 hour clock. Make sure that you have remove all packing from you oven.
आप 12 घण्टे या 24 घण्टे की घड़ी निर्धारित कर सकते हैं। निम्नलिखित उदाहरण में मैं आपको बताऊँगा कि 24 घण्टे की घड़ी में 14:35 के समय को किस प्रकार सेट करते हैं। सुनिश्चित कीजिए कि आपने ओवन की पैकिंग पूरी तरह से हटा दी है।

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.
जब आपका ओवन पहली बार प्लग किया जाता है या पॉवर कट के बाद चालू होता है तो डिस्प्ले मे '0' दिखाई देता है। फिर आपको ओवन की घड़ी दोबारा से सेट करनी पड़ेगी।
If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.
जब घड़ी (या डिस्प्ले) अलग चिन्ह दिखाता है तो ओवन को अनप्लग करके पुनः प्लग करें। और घड़ी को दोबारा सेट करें।
Note: The clock is designed to operate at a supply frequency of 50 Hz only and any variation of frequency is likely to result in error.
घड़ी को 50 Hz आवृत्ति के लिए बनाया गया है सप्लाई में किसी भी तरह का परिवर्तन होने से समय में गलती हो सकती है।

Make sure that you have correctly installed you oven as described earlier in this book.
यह सुनिश्चित करें कि आपने अपना ओवन सही प्रकार से स्थापित कर लिया है जैसा इस किताब में दर्शाया गया है।

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



2 Press **Clock** once. / **Clock** एक बार दबाऐं।
(If you want to use 12 hour clock, Press **Clock** once more. If you want to change different option after setting clock, you have to un-plug and plug it back in.
अगर आप 12 घण्टे की घड़ी का उपयोग करना चाहते हैं तो **Clock** को एक बार दबाऐं। अगर आप घड़ी सेट करने के बाद विकल्प बदलना चाहते हैं तो पॉवर अनप्लग करके दोबारा प्लग लगाऐं।



3 Press 10min fifteen times.10min पन्द्रह बार दबाऐं।
Press 1min three times./1min तीन बार दबाऐं।
Press 10 sec five times./10 sec पाँच बार दबाऐं।



4 Press **Clock** or **START/Add 30 secs** The clock starts counting.
Clock या **START/Add 30 secs** दबाऐं। घड़ी गिनना शुरु करेगी।





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 720 W 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।

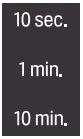
1 Press STOP/CLEAR
STOP/CLEAR को दबाऐं।



2 Press Micro until display shows "720".
माइक्रो दबाऐं जब तक कि '720' डिस्प्ले पर दिखाई न देने लगे।



3 Press 1 min. button five times
1 min बटन को 5 बार दबाऐं।



4 Press START/Add 30 secs
START/Add 30 secs दबाऐं।



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 को 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	माइक्रोवेव सुरक्षित प्लेट/ माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन/ माइक्रोवेव सुरक्षित कांच का बर्तन
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	
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।

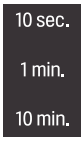
1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाऐं।



2 Press Grill. one time.
The following indication is displayed:
Grill एक बार दबाऐं।
निम्नलिखित सन्देश प्रदर्शित होगा



3 Press "10 min" one time.
Press "1 min" two time.
"10 min" एक बार दबाऐं।
"1 min" दो बार दबाऐं



4 Press START/Add 30 secs
START/Add 30 secs दबाऐं।



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 360 W 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 दबाऐं।



2 First press Combi & then Grill one time each.
पहले **Combi** और फिर **Grill** बटन एक–एक बार दबाऐं





3 Press Micro button until display shows "360"
Micro बटन को तब तक दबाऐ जब तक आपको "360" दिखाई न देने लगे।



4 Press "10 min" 2 time and Press "1 min" 5 times
"10 min" 2 बार दबाऐ और "1 min" 5 बार दबाऐं।



5 Press START/Add30 secs
START/Add 30 secs दबाऐं।



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 (180 W, 360 W, 540 W) 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, 360 वाट, 540 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 190 °C

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि किस तरह से 190 सेंटीग्रेड तापमान पर अपने ओवन को प्रीहीट करें।

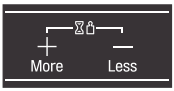
1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाऐं।



2 Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाऐं।



3 Press " +" one time
"+" एक बार दबाऐं।



4 Press START/Add 30 secs.
Preheating will be started with displaying "Pr-H"
START/Add 30 secs दबाऐं।
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

In the following example, show you how to cook some food at a temperature of 190 °C for 50 minutes.
During convection cooking use multi cook tawa and low rack

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 50 मिनट के लिए 190 °C तापमान पर कुछ खाना कैसे पकाएं।

कन्वेक्शन कुकिंग के दौरान मल्टी कुक तवा और लो रैक का उपयोग करें।

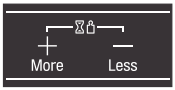
1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाऐं।



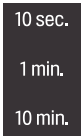
2 Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाऐं।



3 Press "+" one times till '190 °C is displayed.
''190 °C'' दर्शाने तक "+" एक बार दबाऐं।



4 Press "10 min" five times.
"10 min" पाँच बार दबाऐं।



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



⚠ 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।

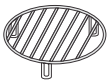
NOTE / नोट

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by
+ More / - Less button.

For the best result please use the following accessory.

अगर आप तापमान नहीं चुनेगे आपका ओवन अपने आप ही '180 °C' पर चला जाएगा।
+ More /- Less बटन 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 540 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 540 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 दबाऐं।



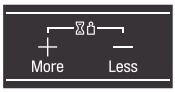
2 Press **Combi.** one time.
Combi. एक बार दबाऐं।



3 Press **Conv.** one time
Conv. एक बार दबाऐं।



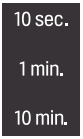
4 Press " +" two times.
" +" दो बार दबाऐं ।



5 Press Micro three time
Micro तीन बार दबाऐं



6 Press "10 min" 2 times and Press "1 min" 5 times
"10 min" 2 बार दबाऐ और "1 min" 5 बार दबाऐ।



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



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 180 W, 360 W and 540 W)

आप तीन तरह के माइक्रो पावर लेवल सेट कर सकते हैं (180 वाट, 360 वाट और 540 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 दबाऐं।



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

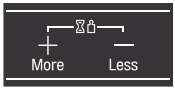
आवश्यक्तानुसार प्रीसेट **कुक** प्रोग्राम को सेट कर दीजिये।
खाने का वजन तय कीजिये।



3 Press **START/Add 30 secs.**
Press **+ More / - Less.**
The cooking time will increase or decrease.

START/Add 30 secs दबाऐं।
+ More / - Less दबाऐं।
कुकिंग का टाइम कम या ज़्यादा हो जाऐगा।





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 pressing + More / - Less button.
- You can lengthen or shorten the cooking time at any point by pressing + More / - Less button.
  Do not increase or decrease the time during defrost mode. It may affect the performance of defrost mode.
- अगर प्रीसेट कुक का इस्तेमाल करके आपका खाना अधिक या कम पकेगा तो आप + More / - Less बटन दबा कर समय को कम या अधिक कर सकते हैं।
- किसी भी समय + More / - Less बटन के द्वारा आप कुकिंग की समय सीमा को कम या अधिक कर सकते हैं।
  डिफ्रॉस्ट मोड इस्तेमाल करने के दौरान समय कम या अधिक ना करे। इससे डिफ्रॉस्ट मोड की परफॉर्मेन्स पर असर पड़ सकता है।

Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Breakfast, Snacks, Bakery, Indian Cuisine, Sweet Corner, Tandoor Se..., Just 4U, Nutri Care, Utility Corner) in your Microwave.
कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Breakfast, Snacks, Bakery, Indian Cuisine, Sweet Corner, Tandoor Se..., Just 4U, Nutri Care, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

Cook Functions	Breakfast (bF), Snacks (Sn), Bakery (bA), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Tandoor Se... (tS), Just 4U (Sea Food (SF), Baby Food(bb), Go!China (oC)), Nutri Care (Health Plus (HP), Soup So))	Utility Corner (Utility Corner (UC), Body Care (bC),Fermentation(FE))
STEP-1	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR
STEP-2	Press any of above button to select the required food menu [(bF1-10), (Sn1-14), (bA1-13), (IC1-19), (SC1-12), (tS1-9), Just 4 U - (SF1-8), (bb1-5), (oC1-5), Nutri Care - (HP1-12), (So1-13)]	Press UC button to select the required food menu [(UC1~6), (bC1), (FE1~4)]
STEP-3	Press "+" / "–" to select weight (if required)	Press "+" / "–" to select weight (if required)
STEP-4	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs

कुक फंक्शंस	Breakfast (bF), Snacks (Sn), Bakery (bA), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Tandoor Se... (tS), Just 4U (Sea Food (SF), Baby Food(bb), Go!China (oC)), Nutri Care (Health Plus (HP), Soup So))	Utility Corner (Utility Corner (UC), Body Care (bC),Fermentation(FE))
स्टैप-1	STOP/CLEAR दबाऐं	STOP/CLEAR दबाऐं
स्टैप-2	एच्छिक मेन्यू [(bF1-10), (Sn1-14), (bA1-13), (IC1-19), (SC1-12), (tS1-9), **Just 4 U** - (SF1-8), (bb1-5), (oC1-5), **Nutri Care** - (HP1-12), (So1-13)] चुनने के लिए उपरोक्त कोई भी बटन दबाऐं।	एच्छिक मेन्यू [(UC1~6), (bC1), (FE1~4)] के व्यंजन चुनने के लिए उपरोक्त कोई भी बटन दबाऐं।
स्टैप-3	वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाऐं (यदि आवश्यक हो)।	वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाऐं (यदि आवश्यक हो)।
स्टैप-4	START/Add 30 secs दबाऐं	START/Add 30 secs दबाऐं

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

<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>

Breakfast
ब्रेकफास्ट

<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 glass (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>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>Parantha</td><td>2</td><td>High Rack
&
Multi cook tawa*</td><td>
<table>
<tr><td>Parantha Dough</td><td>0.2 kg (2 Parantha)</td></tr>
<tr><td>Oil/Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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 diameter. Make 2 paranthas in same way.
3. Keep the paranthas on tawa & keep tawa on high rack.
4. Select menu and press start.
5. When beeps, turn the paranthas & press start.
6. Serve hot with raita.
Note : Grease the surface with little oil to prevent the parantha from sticking. 2 is the number of parantha that can be prepared.

<u>विधि :</u>
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 व्यास का होना चाहिए। इसी प्रकार से 2 परांठे बनाएं।
3. अब बने हुए पराठे को तवे पर रखें और तवे को हाई रैक के ऊपर रखें।
4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाऐं।
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।
२ पराठे की संख्या है जो कि बनाई जा सकती है।</td></tr>
</table>

*Refer Pg.89 Fig.2

<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>
<u>Method :</u>
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.

<u>विधि :</u>
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>
<u>Method :</u>
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.

<u>विधि :</u>
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 सेंडविच को लो रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, सेंडविच 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 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>
<u>Method :</u>
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.

<u>विधि :</u>
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>

Breakfast
ब्रेकफास्ट

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>bF8</td>
<td>Paneer 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>2 nos.</td><td>4 nos.</td><td>6 nos.</td></tr>
<tr><td>Grated paneer</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cheese spread</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Pepper & Mustard powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Minced ginger</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl mix grated paneer, chopped onion, cheese spread, minced ginger salt, pepper & mustard powder together.
2. Spread the mixture on one bread slice & cover it with the other slice. Keep the sandwich on low rack.
3. Select menu & weight and press start.
4. When beeps, change the side & press start.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में कसा हुआ पनीर, कटी हुई प्याज, चीज़ स्प्रैड, कुटा हुआ अदरक, नमक, मिर्च और सरसों का पाउडर एक साथ मिला लें।
2. ब्रैड स्लाइस पर मिश्रण को फैलाकर दूसरी स्लाइस से ढक दें। अब इस सैंडविच को लो रैक के ऊपर रख दें।
3. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
</td>
</tr>
<tr>
<td>bF9</td>
<td>Oats Porridge with milk</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>Milk</td><td>200 mL</td><td>300 mL</td><td>400 mL</td></tr>
<tr><td>Oats</td><td>25 g</td><td>50 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add all the ingredients. Select menu & weight and press start. Serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्रियों को डाल लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। गरम–गरम परोसें।
</td>
</tr>
<tr>
<td>bF10</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.89 Fig.2

<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 glass (MWS) 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 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish
&
Microwave safe (MWS) bowl
&
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>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>

Snacks
स्नैक्स

<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 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>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn6</td><td>Paneer Bhurji</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>Paneer (mashed)</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>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped capsicum</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td colspan="4">A few sprigs</td></tr>
<tr><td>Coriander powder, Jeera powder, Red chilli powder, Salt</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, onion & capsicum. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix well & add paneer, coriander leaves, coriander powder, jeera powder, red chilli powder & salt. Mix well & press start.
3. Serve with toast or wrapped in roti.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज और शिमला मिर्च डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाऐं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर पनीर, धनिया पत्तियां, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक डालें अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाऐं।
3. टोस्ट के साथ परोसें या रोटी में लपेटें।</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 दबाऐं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाऐं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाऐं।
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>

Snacks
स्नैक्स

<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>
<tr><td>Sn9</td><td>Cottage Honey Toast</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>High rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Bread slices</td><td>2 nos.</td><td>4 nos.</td><td>6 nos.</td></tr>
<tr><td>Grated cottage cheese</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Cinnamon powder</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Spread cottage cheese & cinnamon powder on the bread slices. Keep on high rack. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, turn over the slices & press start.
3. Drizzle honey on slices & serve.

<u>विधि :</u>
1. ब्रैड स्लाइसिज के ऊपर कॉटेज चीज़ और दालचीनी पाउडर फैलाएं। हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट कर स्टार्ट दबाएं।
3. फिर स्लाइसिज के ऊपर शहद छिड़क कर परोसें।
</td></tr>
<tr><td>Sn10</td><td>Aloo Kand 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>Aloo (cut in medium pieces)</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Jimikand (cut in medium pieces)</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Sugar, Salt, Red chilli powder, Chaat masala</td><td colspan="4">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add aloo, jimikand and & add little water. Cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, stir well. Cover & press start.
3. Add sugar, salt, red chilli powder, chaat masala. Allow to stand for 3 minutes.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में आलू, जिमीकन्द और थोड़ा पानी डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाऐं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाऐं। ढककर स्टार्ट दबाऐं।
3. फिर चीनी, नमक, लाल मिर्च पाउडर और चाट मसाला डालें और 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>Sn11</td><td>Spicy
Baby Corn</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>Baby corn (cut lengthwise)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Sugar, salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>For paste</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cups</td></tr>
<tr><td>Chopped ginger</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Garlic cloves</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped green chillies</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Cumin seeds</td><td colspan="3">As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Grind chopped coriander leaves, ginger, garlic cloves, green chillies, onion & cumin seeds together to prepare the paste.
2. In a MWS bowl add oil, baby corns, sugar, salt & paste. Mix well. Cover. Select menu & weight & press start.
3. Allow to stand for 3 minutes.
<u>विधि :</u>
1. कटी हुई धनिया की पत्तियां, अदरक, लहसुन, हरी मिर्च, प्याज और अजवाइन के बीज एक साथ पीसकर पेस्ट तैयार कर लें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बेबी कॉर्न्स, चीनी, नमक और पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। ढककर मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।</td></tr>
<tr><td>Sn12</td><td>Papdi*</td><td>12</td><td>Multicook 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. (Preheat process)
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। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
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>Sn13</td><td>Herb
Potatoes</td><td>0.3 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave safe
(MWS) glass bowl
&
Multicook tawa
&
High rack®</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>Baby potatoes (boiled)</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Dill/saunf</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Chopped parsley</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Cheese (grated)</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl put butter, dill/saunf, chopped parsley. Mix & keep in microwave. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, mix boiled potatoes with above mixture. Pour salt & pepper. Put this in tawa. Sprinkle grated cheese on the top. Keep on high rack & press start.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, दिल/सौंफ, कटे हुए पार्सले लें। मिलाकर माइक्रोवेव में रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर उपरोक्त मिश्रण में उबले हुए आलू मिलाएं। नमक और मिर्च डालें। फिर इसको तवे पर रखें। कसा हुआ चीज़ छिड़कें। हाई रैक के ऊपर रखकर 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. 89 Fig.1
@ Refer Pg. 89 Fig.2

Snacks
स्नैक्स

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn14</td><td>Steamed Triangles</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass 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>Suji</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Sour curd</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Grated carrot</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Capsicum (finely chopped)</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water (to make batter)</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Mint chutney</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Oil</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>Eno fruit salt</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Oregano</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Put suji in a MWS glass bowl. Select menu weight and press start.
2. When beeps, mix well. Add curd, salt, sugar, oregano, water, eno salt. Mix well to make batter of dropping consistency.
3. Transfer half the batter to a MWS flat glass dish. Sprinkle half of the vegetables over the batter. Sprinkle half of mint chutney over vegetables. Repeat the same procedure with left over ingredients.
4. Cover the MWS flat glass dish with plastic wrap/film. Prick with a fork/knife at 2-3 places. Keep in microwave and press start.
5. Give standing time of 5 minutes. Remove the plastic wrap/film. Cut into triangles & serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाऐं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। दही, नमक, चीनी, ऑरीगेनो, पानी और ईनो साल्ट डालें। मिश्रण बनाने के लिए लगातार हिलाकर अच्छी तरह मिलाएं
3. आधा मिश्रण माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश पर स्थानान्तरित कर दें। आधी सब्जियां इस मिश्रण के ऊपर छिड़क दें। आधी पुदीना चटनी सब्जियों के ऊपर छिड़क दें। बची हुई सामग्री के साथ भी यही क्रम दोहराऐं।
4. प्लास्टिक रैपर/फिल्म से माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को ढक दें। काँटे/छुरी से उसमें 2-3 स्थान पर सुराख करके माइक्रोवेव के अन्दर रख दें और स्टार्ट दबाऐं।
5. 5 मिनट तक रखा रहने दें। प्लास्टिक रैपर/फिल्म को हटा दें। तिकौने आकार में काटें और 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>bA1</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 फैलाऐं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाऐं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाऐं।</td></tr>
<tr><td>bA2</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. 89 Fig.4
** Refer Pg. 89 Fig.1

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA3</td><td>Cheese*
Straw</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>50 g</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>12.5 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Cold water</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Pepper powder</td><td>1/4 tsp</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1/8 tsp</td></tr>
<tr><td>Chilli powder</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>1/4 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida, baking powder, chilli powder and pepper powder. In a bowl add maida and butter and cheese and rub it with fingertips till it resembles breadcrumbs. Add little cold water to make a soft dough. Roll it in to ½ cm thick roti and cut thin strips. Twist them and put in the multicook tawa.
2. Select menu & press start.(Preheat process). When beeps, put the tawa on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

<u>विधि :</u>
1. मैदा, बेकिंग पाउडर, चिली पाउडर और मिर्च पाउडर को छानें। मैदा, मक्खन और चीज़ बाउल में डालकर उंगलियों के पोरवों से तब तक रगड़ें जब तक वह ब्रैड के समरूप न हो जाए। मुलायम लौंदा बनाने के लिए थोड़ा सा ठंडा पानी मिलाएं। इससे ½ सेमी. मोटी रोटी बेलें और पतली पट्टियां काटें। फिर उनको ऐंठकर मल्टीकुक तवे पर रखें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर तवे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।</td></tr>
<tr><td>bA4</td><td>Patties*</td><td>0.2 kg
(2 patties)</td><td>Multicook tawa
&
Low rack**</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg (2 Patties)</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Cold fat (Butter or margarine)</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Cold water</td><td>For making dough</td></tr>
<tr><td>Dry mix vegetables for stuffing</td><td>As required</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
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.

<u>विधि :</u>
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। को दुबारा ऊपर की ओर लाएं।
4. पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े–थोड़े अन्तर पर दबाएं। ढककर 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 दबाऐं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर पेटीज़ को तवे के ऊपर व्यवस्थित करें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।</td></tr>
<tr><td colspan="4"> 

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Fig. 4</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. 89 Fig.1

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA5</td><td>Chena*
Poda</td><td>0.2 kg</td><td>Low rack
&
Microwave safe
flat 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 स्थानान्तरित 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>bA6</td><td>Walnut*
Cake</td><td>0.25 kg</td><td>Metal Cake Tin@
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.25 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Walnuts</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>170 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 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.

<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 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।
</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. 89 Fig.6
@Refer Pg. 89 Fig.1

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>Vanilla*
Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal Cake Tin®
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>170 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 egg with vanilla essence well.
2. Sieve maida, baking powder together.
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well.
4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start. (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 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 दबाऐं।</td></tr>
<tr><td>bA8</td><td>Doughnuts*</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>200 g</td></tr>
<tr><td>Yeast</td><td>½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Luke warm milk</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Nutmeg powder</td><td>A pinch</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>½ beaten</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Dissolve yeast in milk & set aside for 5 minutes to prepare yeast mixture.
2. Add sugar & butter to milk & dissolve. Add to yeast mixture.
3. Now add maida, egg, vanilla essence & nutmeg powder & make a soft dough. Keep it covered for 1hour. Roll out the dough to ½ inch thickness. Cut it with a doughnut cutter.
4. Select category & press start.(Preheat Process) When beeps arrange the doughnuts on tawa & keep tawa on low rack & press start.
Note : If the dough is too dry add milk & if too soft then add maida.

<u>विधि :</u>
1. ईस्ट मिश्रण बनाने के लिए ईस्ट को दूध में घोलकर 5 मिनट के लिए एक तरफ रखदें।
2. दूध में चीनी और मक्खन डालकर घोल दें। फिर ईस्ट मिश्रण डाल दें।
3. अब इसमें मैदा, अण्डे, वनीला एसेन्स और जायफल पाउडर डालकर मुलायम आटा गूँध लें। एक घंटे के लिए ढककर रख दें। फिर इस आटे ½ इंच मोटाई में बेलें। फिर इसे डोनट कटर से काटें।
4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर डोनट्स को तवे पर रख दे और तवे को लो रैक पर व्यवस्थित करके स्टार्ट दबाएं।
नोट : यदि आटा अधिक सूख हो तो दूध मिलाएं और यदि ज्यादा गीला हो तो मैदा मिलाऐं।</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. 89 Fig.4
**Refer Pg. 89 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>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>
<tr><td>bA10</td><td>Chocolate*
Cookies</td><td>0.3 kg</td><td>Multicook tawa
&
Low rack**</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>A pinch</td></tr>
<tr><td>Cocoa powder</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida, cocoa powder & baking powder together. In a bowl cream butter & sugar together.
2. Add maida to the creamed butter & sugar. Add vanilla essence.
3. Mix well to make a soft dough.
4. Roll out the dough on rolling board & cut with a cookie cutter.
5. Select the menu & press start. (Preheat process)
6. When beeps, place the cookies on tawa & place the tawa on low rack.. Press start.

<u>विधि :</u>
1. मैदा, कोको पाउडर और बेकिंग पाउडर को एक साथ छान लें। एक बाउल में मक्खन और चीनी को फैंट लें।
2. फैंटी हुई मक्खन और चीनी में मैदा डालें। फिर वनीला एसेन्स डालें।
3. मुलायम लौंदा बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।
4. फिर लौंदे को चकले पर बेलें और कुकी कटर से काट लें।
5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
6. बीप सुनाई देने पर कुकीज़ को तवे पर व्यवस्थित करके तवे को 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. 89 Fig.4
**Refer Pg. 89 Fig.1

Bakery
बेकरी

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA11</td><td>Swiss*
Roll</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>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 आवाज़ सुनाई देने पर, लो रैक पर तवा रखें तथा इसे माइक्रोवेव के अंदर डाल दें। स्टार्ट बटन दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>bA12</td><td>Lamington*
Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack
&
Metal cake tin®
&
Microwave
safe (MWS)
glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Powdered suger</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>For Lamington solution-Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Desiccated coconut</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td>1tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add egg and essence and again beat well. Add maida to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin.
2. Select menu, press start. (Preheat process) When there is a beep put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.
3. In MWS glass bowl add water, coco powder and cornflour, put in the microwave. Press start. When it gives a beep remove and cool. Cut the cake in to squares and dip the pieces in the coco solution on all sides. Roll these in the desiccated coconut and serve.

<u>विधि :</u>
1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। एक बाउल में बूरा और मक्खन को लेकर अच्छी तरह फैंट लें। अण्डे और एसेन्स डालकर दुबारा से फैंट लें। मैदा को इसमें डालें। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने केक टिन में डाल दें।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर टिन को लो रैक के ऊपर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर टिन को बाहर निकाल लें।
3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, कोको पाउडर और कॉर्नफ्लोर डालकर माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रखें। स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। अब केक को वर्गाकार टुकड़ों में काट लें और टुकड़ों को कोको विलयन में चारों तरफ से डुबो लें। फिर इनको नारियल के बुरादे में लपेटकर परोसें।
</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. 89 Fig.3
**Refer Pg. 89 Fig.1

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bA13</td><td>Marble*
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>150 g</td></tr>
<tr><td>Condensed milk</td><td>150 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Soda Bicarb</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Baking powdr</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla Essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida, baking powder and soda. in a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, essence and mix well. For spoon dropping consistency add milk or water. Divide the mixture in 2 parts. Add coco powder in 1 part. Put the plain batter and coco batter alternately in the tin. Run a spoon through the batter only once. Select menu, press start (Preheat process). When there is a beep put the metal cake tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

<u>विधि :</u>
1. मैदा और बेकिंग पाउडर और सोडा को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में लेकर अच्छी तरह फैंट लें। मैदा और एसेन्स डालकर मिला लें। चम्मच से गिरते हुए मिश्रण के लिए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को दो हिस्सों में बांटें। एक हिस्से में कोको पाउडर डालें। सादा मिश्रण और कोको मिश्रण क्रमशः टिन के अन्दर डालें। सिर्फ एक बार मिश्रण को चम्मच से पूरा चलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर मैटल केक टिन को लो रैक पर रख दें। बेक करने के स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।
</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. 89 Fig.4

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>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>Khoya</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>
<tr><td>IC2</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>IC3</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>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC4</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 दबाएँ।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएँ।
</td></tr>
<tr><td>IC5</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>
</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>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>
<tr>
<td>IC7</td>
<td>Jeera 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>Potato (boiled)</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>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Red chilli powder, haldi, garam masala, dhania powder</td><td colspan="5">As per taste</td></tr>
<tr><td>Coriander leaves</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, jeera, salt, dhania powder, garam masala, coriander leaves, red chilli powder. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, add potatoes to the bowl and press start. Squeeze lemon juice & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, धनिया की पत्तियां, लाल मिर्च पाउडर डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाउल में आलू डालकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें और 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>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>
<tr><td>IC9</td><td>Baati*</td><td>0.4 kg</td><td>Multicook 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 ३ बड़े चम्मच घी डाल कर सभी सामग्रियों को मिला लें। आटे को हल्के गर्म पानी से गूंध लें जिससे यह पूड़ियों के आटे जैसा हो जाए। इसे आधे घंटे तक ढक कर रख दें।
2. गूंधे हुए आटे से मध्यम आकार के गोले (पेड़े) बनाऐं। 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>
</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. 89 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) 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><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. 89 Fig.5