

OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

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

MC2883SMP

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

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

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

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

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

## 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 भोजना बंद कर देता है। जब ये माइक्रोवेव्स खाने के सामान में प्रवाहित होती हैं तो वे पूरी तरह से ऊष्मा में परिवर्तित हो जाती हैं और कोई ऊर्जा शेष नहीं रह जाती है जिससे इस भोजन को जब आप ग्रहण करते हैं तो 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

18 Add 30 Secs

### 19 HOW TO USE

19 Micro Power Cooking

20 Micro Power Level

21 Grill Cooking

22 Grill Combi Cooking

23 Convection Preheat

24 Convection Cooking

25 Convection Combi Cooking

26 More Or Less Cooking

27 Various Cook Functions

29 Indian Rasoi

52 Diet Fry

56 Nutri Care

75 24 Hours

92 Pasteurize Milk/Dairy Delight

95 Just 4 U/Utility Corner

105 Usage of Accessories/ Utensils

106 Rotisserie Installation

107 List of Ingredients

111 To Clean Your Oven

112 Questions & Answers

### 113 TWO RECIPES

113 Two Recipe For Starters

### 115 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 words mean:

यह सुरक्षा-सचेतक चिन्ह है। यह चिन्ह आपको संभावित सभी खतरों के प्रति सचेत करता है जो कि आपकी या दूसरों की जान ले सकते हैं या आपको 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 स्विच या उसका कोई अन्य हिस्सा जो कि माइक्रोवेव ऊर्जा को बाहर निकलने से रोककर सुरक्षित करता हो, से छेड़छाड़ न करें न ही किसी प्रकार का जोड़तोड़ या सुधार करें। द्वार या उससे जुड़े किसी हिस्से में कोई खराबी आने की दशा में ओवन का उपयोग न करें। इसकी मरम्मत का काम सिर्फ LG सर्विस तकनीशियन के माध्यम से ही करवाएं।

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

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

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

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

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

### WARNING / चेतावनी

- 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।

- 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

- 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 किए जाएं क्योंकि उनमें 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

- 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 इसमें से कोई (1) द्वार (मुड़े), (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।

- 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 खतरा हो सकता है।

- The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.

बच्चों को इसकी एक्सेसरीज से खेलने या इसके दरवाजे पर लटकने से मना किया जाना चाहिए।

- They may get hurt.

उन्हें चोट लगने का खतरा है।

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

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

## CAUTION / सावधानी

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

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

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

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

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

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

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

ऐसा करना अत्यधिक ऊर्जा के प्रवाह से खतरा पैदा कर सकता है।

- 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 खड़े पात्र इसमें रखने से बचें।

\* आवश्यकता से अधिक समय तक हीटिंग न करें।

\* तरल पदार्थ के भगोने को इसमें रखने से पहले हिलाएं और हीटिंग के दौरान आधे समय के बाद फिर से बाहर निकाल कर हिला लें, फिर अन्दर रखें।

\* हीटिंग के बाद कुछ समय आप उसे अन्दर ही रहने दें फिर इस भोजन को ग्रहण करने से पहले इसे सावधानी पूर्वक हिला लें, या चमचे से चला लें ताकि आप इसकी उष्णता का अनुमान कर इसे खा/पी सकें और आपका मुंह जलने से बच सकें (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 खतरा 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 खतरा नहीं 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 जिनमें 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.

उनमें 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 खतरा 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 है।

- 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 खतरा 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 छालदार 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 उसमें विस्फोट हो सकता है, तब भी जबकि माइक्रोवेव की हीटिंग समाप्त हो गई हो।
- Pressure will build up inside the egg which will burst.  
अंडे के अन्दर दबाव बनेगा और फिर बढ़ते-बढ़ते वो फट जाएगा।
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.  
ओवन के अन्दर अधिक तेल में खाद्य पदार्थ तलने की कोशिश कभी न करें।
- This could result in a sudden boil over of the hot liquid.  
ऐसा करने से अन्दर गर्म हुआ तरल पदार्थ उबल कर बाहर फैल सकता है।
- 15 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.  
अगर धुआं महसूस हो तो स्विच ऑफ करें या पॉवर स्प्लाई बंद कर दें और ओवन के दरवाजे 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, कागज या दुसरे ज्वलनशील पदार्थों से बने हों, खाना गरम किया जाए या पकाया जाए, तब ओवन पर नज़र रखिये और इसकी निगरानी करते रहें।
- Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.  
आपका खाना भी गिर कर फैल सकता है इसके भगोने के टूट जाने से और इससे भी आग लग सकती है।
- 17 The temperature of accessible surfaces maybe high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity during micro mode, grill mode, convection mode, combination mode & auto cook operations (feature are model specific). Before clearing utensils make sure they are not hot.  
For accessories & dishes touch them using hand gloves. Adults should supervise their children during every mode of operation as temperature may be high.  
उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वेक्शन मोड, कॉम्बिनेशन मोड और ऑटो कुक के संचालन (फीचर मॉडल विशेष के अनुसार) के दौरान ओवन की बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन केबिटी को न छुएं। बर्तनों को ओवन से निकालने से पहले सुनिश्चित कर लें कि वे गर्म न हों। सहायक उपकरणों और डिश को हाथ के दस्ताने पहन कर ही छुएं। प्रत्येक मोड के संचालन के दौरान वयस्कों को अपने बच्चों की निगरानी रखनी चाहिए क्योंकि तापमान बहुत अधिक हो सकता है।
- As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.  
क्योंकि वे गर्म होने के बाद जलने का खतरा पैदा कर सकते हैं और इसके लिए किचन के मोटे दस्ताने पहनना चाहिए।
- 18 The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.  
ओवन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और उनके अन्दर किसी भी तरह के भोजन के अंश न छूटें, इसका ध्यान रखना चाहिए।
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface.  
This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.  
ओवन की सफाई का ध्यान न रखने से इसकी सतह खराब हो सकती है। इससे ओवन की कार्यक्षमता प्रभावित हो सकती है और यह खतरनाक भी हो सकता है।
- 19 If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.  
अगर ओवन में हीटर हों तो गरम करते समय उपकरण भी गर्म हो जाता है। ओवन के अन्दर रखे इस तरह के हीटर को छूने से बचना चाहिए।

- There is danger of a burn.

इसमें जलने का खतरा हो सकता है।

- 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 पॉपकॉर्न बनाए जा रहे हों तो इसकी अनदेखी न करें। अगर तय समय के भीतर भी कॉर्नस न फूल सकें तो हीटिंग बंद कर इन्हें बाहर निकाल लेना चाहिए। ओवन में कॉर्नस को फुलाने के लिए कभी भी भूरा कागज का बैग इस्तेमाल में ना लाएं। ओवन में बचे हुए कॉर्नस के टुकड़ों को दुबारा उसमें गर्म न करें।

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

अधिक पकाने से कॉर्नस में आग लग सकती है।

- 21 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.**

ओवन के दरवाजे को साफ करने के लिए खुरदरे सफाई एजेंट या धातु की वस्तु का इस्तेमाल न करें।

- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

इससे सतह पर खरोंच लग सकती है, व काँच भी टूट सकता है।

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

यह ओवन व्यावसायिक कैंटरिंग 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 or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved.**

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

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

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

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

ओवन लैम्प की पावर रेटिंग 35 W है।

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

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

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

उपकरण को किसी भी बाहरी टाइमर व अलग रिमोट कंट्रोल 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 तोड़ें।
- ✦ **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 ज़रूरत 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 दरवाजे 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

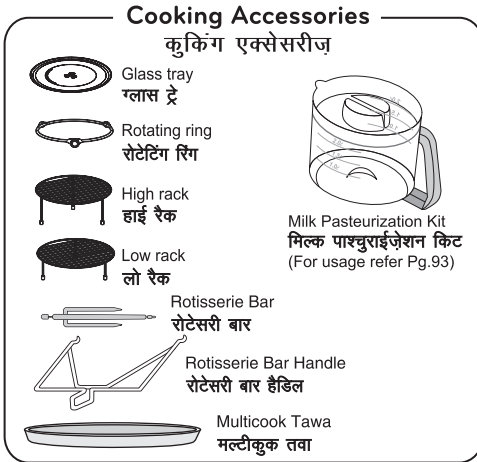
## Unpacking & Installing / खोलना और लगाना

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.

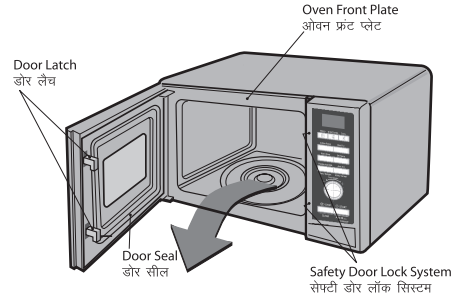
इन दो पृष्ठों पर दिए गए बुनियादी तरीकों का कदम दर कदम इस्तेमाल करके बहुत शीघ्र आपको पता चल जाएगा कि आपका ओवन कितना अच्छा चल रहा है। कृपया "ओवन को कहां रखें" इसके निर्देशों पर विशेष ध्यान दें। लगाने से पहले इसकी पैकिंग खोलते समय इस बात का ध्यान रखें कि आप इसके पैकिंग वाले सारे बंधन और इसकी एक्सेसरीज को 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।



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

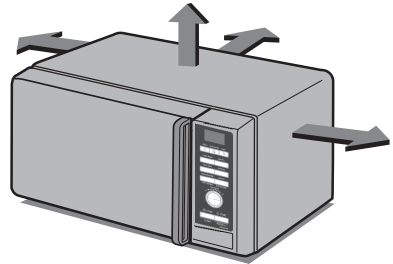


### 2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation.

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 एग्जॉस्ट 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 दरवाजा 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 मुँह न जले।

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

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

- 10 Microwave oven allows you to save energy by display off when not cooking in oven. After 5 mins of door open or close display, lamp will turn off automatically. When you press any key-lamp/display will turn ON again.

जब आप खाना नहीं पका रहे हों तब डिस्प्ले ऑफ होने पर माइक्रोवेव ओवन ऊर्जा बचाता है। दरवाजा खुलने या डिस्प्ले बंद होने के पाँच मिनट बाद लैम्प स्वतः बंद हो जायेगा। जब आप कोई बटन दबायेंगे तो लैम्प/डिस्प्ले फिर से चालू हो जायेगा।

## Method To Use Accessories As Per Mode /

## मोड के अनुसार एक्सेसरीज प्रयोग करने की विधि

|                                                                                                               | Microwave | Grill | Convection | Grill combi | Conv combi |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|------------|-------------|------------|
| <br>Milk Pasteurization Kit* | ✓         | ✗     | ✗          | ✗           | ✗          |
| <br>High rack                 | ✗         | ✓     | ✓          | ✓           | ✓          |
| <br>Low rack                  | ✗         | ✓     | ✓          | ✓           | ✓          |
| <br>Glass tray               | ✓         | ✓     | ✓          | ✓           | ✓          |
| <br>Multi Cook Tawa           | ✗         | ✓     | ✓          | ✓           | ✓          |
| <br>Rotisserie Bar            | ✗         | ✓     | ✓          | ✓           | ✓          |
| <br>Multi cook Tawa & Rack    | ✗         | ✓     | ✓          | ✓           | ✓          |

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

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

✓ Acceptable

✗ Not Acceptable

सावधानी: मल्टी-कुक तवा + रैक और रोटेसरी बार को (बिना खाने की सामग्री के) कोम्बी-मोड में इस्तेमाल न करें।

सावधानी: साथ वाले सभी उपकरणों को कुकिंग-गाइड के अनुसार ही ओपरेट करें।

✓ स्वीकार्य

✗ अस्वीकार्य

\* To be used in 'Pasteurize Milk' function only, Do not use in manual cook.

\* केवल 'Pasteurize Milk' फंक्शन में इस्तेमाल करें। मैनुअल कुकिंग में इस्तेमाल न करें।

Caution: Do not wash the multi cook tawa with rough or sharp material.

मल्टी कुक तवा को खुरदरे या नुकीले पदार्थ से न धोएं।

## Microwave-Safe Utensils / माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन

**Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function /**

**धातु या धातु के छिंद 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 भण्डारे

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 किए जा सकते हैं। फिर भी इनमें वो खाना नहीं रखा जा सकता जिनको कि ओवन में पर्याप्त समय तक रखना जरूरी हो क्योंकि गर्म खाना आखिर में प्लास्टिक के भण्डारों को पिघला या टेढ़ा-मेढ़ा कर सकता है।

### Paper / कागज

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 बसा 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 कागज की बनी वस्तुएं न रखें क्योंकि रंग निकल सकता है। कई रिसाइकिल हुए रंगीन कागज 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 इनमें 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 / मिट्टी, पत्थर और सिरैमिक के बर्तन

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

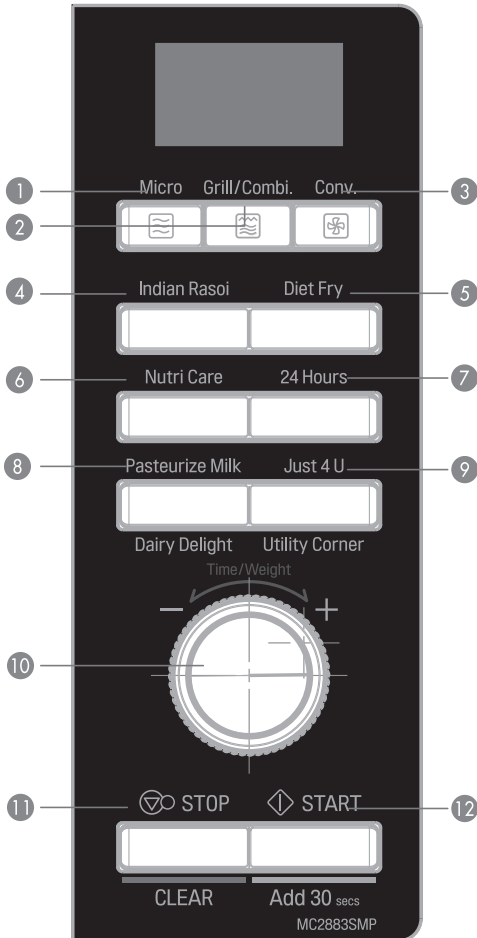
इस तरह के बर्तन आम तौर पर माइक्रोवेव में इस्तेमाल के लिए अच्छे होते हैं फिर भी सुनिश्चित करने के लिए इनका परिक्षण कर लेना चाहिए।



#### 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

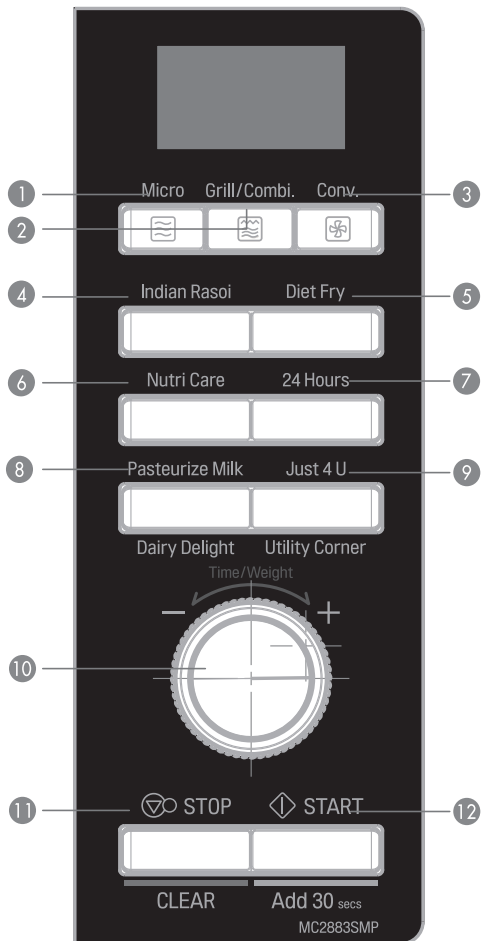


Disclaimer: The control panel printing may differ from actual product.

कन्ट्रोल पैनल की प्रिंटिंग वास्तविक उत्पाद से भिन्न हो सकती है।

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

## Control Panel / कन्ट्रोल पैनल



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

| पार्ट |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | <b>Micro</b><br>माइक्रोवेव कुकिंग के पावर लेवल को स्लेक्ट करने के लिए                                                                                                                                                                                                                           |
| 2     | <b>Grill/Combi.</b><br>ग्रिल या कॉम्बीनेशन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए                                                                                                                                                                                                                        |
| 3     | <b>Conv.</b><br>कन्वेक्शन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4     | <b>Indian Rasoi</b><br>इन्डियन रसोई                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5     | <b>Diet Fry</b><br>डाइट फ्राई                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6     | <b>Nutri Care</b><br>न्यूट्री केयर                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 7     | <b>24 Hours</b><br>24 आवर्स                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8     | <b>Pasteurize Milk/Dairy Delight</b><br>पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट                                                                                                                                                                                                                           |
| 9     | <b>Just 4 U / Utility Corner</b><br>जस्ट 4 यू/यूटीलिटी कॉर्नर                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10    | <b>डायल</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• खाना बनाने के चुने गए मेन्यू का निर्धारण करें।</li> <li>• खाना बनाने वाले व्यंजन, तापमान और पावर लेवल को सेट करें।</li> <li>• ऑटो और मेन्युअल मोड पर खाना बनाते समय आप खाना पकाने के समय को डायल घुमा कर कम-ज्यादा कर सकते हैं।</li> </ul> |
| 11    | <b>STOP/CLEAR</b><br>ओवन को रोकने और सभी एन्ट्रीज को हटाने के लिए                                                                                                                                                                                                                               |
| 12    | <b>START/Add 30 secs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कुकिंग को शुरू करने के लिए दबाए जाने वाले <b>START/Add 30 secs</b> बटन को आप एक ही बार दबाएं।</li> <li>• <b>Add 30 secs</b> इस्तेमाल करके आप फ़टाफ़ट तीस सेकंड्स की हाई पावर कुकिंग कर सकते हैं।</li> </ul>                   |

## Child Lock / चाइल्ड लॉक

In the following example, show you how to set the child lock.  
निम्नलिखित उदाहरण में आप देखेंगे कि चाइल्ड लॉक कैसे लगाएं।

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



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

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



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

चाइल्ड लॉक को स्थगित करने लिए STOP/CLEAR बटन को दबाएं 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 दबाएँ, कोई फर्क नहीं पड़ेगा।

## Add 30 secs / एड 30 सेकेंड

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

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

### 1 Press STOP/CLEAR



STOP/CLEAR को दबाएं।

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

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

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



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

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



### ! NOTE / नोट

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

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



# HOW TO USE / किस तरह इस्तेमाल करें

## Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग

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

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

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



- 2 Press Micro until display shows "720".

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



- 3 Turn Dial until display shows "5:00"

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



- 4 Press START/Add 30 secs  
START/Add 30 secs दबाएं।

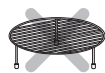


### NOTE / नोट

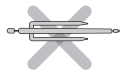
- Your oven has 5 microwave power settings. High power is automatically selected and different power level are selected by pressing Micro button.
- Food to be cooked should be placed in a microwave-safe utensils.
- Please do not use the following accessories in MICRO MODE.
- आपके ओवन में 5 माइक्रोवेव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



High rack  
हाई रैक



Low rack  
लो रैक



Rotisserie Bar  
रोटिसरी बार



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  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boil water</li> <li>• Brown minced beef</li> <li>• Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>• Cook tender cuts meat</li> </ul>                | Microwave Safe Plate/<br>Microwave Safe Bowl/<br>Microwave Safe Glass Bowl |
| MEDIUM HIGH | 720 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• All reheating</li> <li>• Roast meat and poultry</li> <li>• Cook mushrooms and shellfish</li> <li>• Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul> |                                                                            |
| MEDIUM      | 540 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bake cakes and scones</li> <li>• Prepare eggs</li> <li>• Cook custard</li> <li>• Prepare rice, soup</li> </ul>                                      |                                                                            |
| MEDIUM LOW  | 360 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• All thawing</li> <li>• Melt butter and chocolate</li> <li>• Cook less tender cuts of meat</li> </ul>                                                |                                                                            |
| LOW         | 180 W  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften butter &amp; cheese</li> <li>• Soften ice cream</li> <li>• Raise yeast-based dough</li> </ul>                                                |                                                                            |

| पावर लेवल  | आउटपुट  | इस्तेमाल                                                                                                                                                                                          | एक्सेसरीज                                                                                     |
|------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| उच्च       | 900 वाट | <ul style="list-style-type: none"> <li>• पानी उबालना</li> <li>• ब्राउन वीफ का कीमा</li> <li>• मुर्गे, मछली और सब्जियों के टुकड़ों को पकाना</li> <li>• कटा हुआ कोमल मांस</li> </ul>                | माइक्रोवेव सुरक्षित प्लेट/<br>माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन/<br>माइक्रोवेव सुरक्षित कांच का बर्तन |
| मध्यम उच्च | 720 वाट | <ul style="list-style-type: none"> <li>• पूर्णतया दुबारा गर्म करना</li> <li>• भुना हुआ मांस और मुर्गे</li> <li>• मशरूम और शेलफिश पकाना</li> <li>• पनीर और अंडे-युक्त भोजनों का निर्माण</li> </ul> |                                                                                               |
| मध्यम      | 540 वाट | <ul style="list-style-type: none"> <li>• बेक हुए केक और स्कोन्स</li> <li>• अंडों को तैयार करना</li> <li>• कस्टर्ड बनाना</li> <li>• चावल और सूप बनाना</li> </ul>                                   |                                                                                               |
| कम मध्यम   | 360 वाट | <ul style="list-style-type: none"> <li>• पूर्ण थाविंग</li> <li>• मक्खन और चॉकलेट</li> <li>• कुछ कम कोमल मांस को पकाना</li> </ul>                                                                  |                                                                                               |
| एकदम कम    | 180 वाट | <ul style="list-style-type: none"> <li>• मक्खन और चीज़ को नरम करना</li> <li>• आइसक्रीम को नरम करना</li> <li>• आटे में खमीर उठाना</li> </ul>                                                       |                                                                                               |

## Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग

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

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

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



### 2 Press Grill/Combi. one time.

The following indication is displayed: 

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



### 3 Turn Dial until display shows "12:00"

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



### 4 Press START/Add 30 secs

START/Add 30 secs दबाएं।



### CAUTION / सावधानी

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

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



### NOTE / नोट

- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.
- इस व्यवस्था के द्वारा आप भूरा और कुरकुरा भोजन तुरंत तैयार कर सकेंगे।
- सुविधाओं का सर्वोत्तम लाभ लेने हेतु कृपया निम्न एक्सेसरीज का उपयोग करें।



High rack

हाई रैक

## Grill Combi Cooking / ग्रिल-कॉम्बी कुकिंग

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

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

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



### 2 Press Grill/Combi three times.

The following indication is displayed: 

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



### 3 Press Micro until display shows "360".

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



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

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



### 5 Press START/Add 30 secs

START/Add 30 secs दबाएं।



### ! NOTE / नोट

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (180W, 270W, and 360W) in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- आपके ओवन में कॉम्बिनेशन कुकिंग की सुविधा उपलब्ध है जिससे कि आप **हीटर** और **माइक्रोवेव** के माध्यम से भोजन तैयार कर सकें। इसका आमतौर पर यह अर्थ होता है कि आप कम समय में अपना भोजन पका सकते हैं।
- आप ग्रिल कॉम्बी मोड में तीन तरह के माइक्रो पावर लेवल सेट कर सकते हैं (180 वाट, 270 वाट – 360 वाट)।
- इस सुविधा द्वारा आप भूरा और कुरकुरा खाना तुरंत तैयार कर सकते हैं।

## Convection Preheat / कन्वेक्शन प्रीहीट

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

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

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



### 2 Press Conv.

Conv. को दबाएं।



### 3 Turn Dial until display shows "200 °C".

Press START/Add 30 secs for temperature confirmation.

डायल को घुमा कर "200 °C" आने की प्रतीक्षा करें।

START/Add 30 secs दबाएं और तापमान को सुनिश्चित कीजिये।



### 4 Press START/Add 30 secs again.

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

START/Add 30 secs दोबारा दबाएं।

प्रीहीट चालू हो जाएगा और आपको डिस्प्ले पर दिखेगा "Pr-H"।



### NOTE / नोट

- The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100~230 °C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C.
- Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
- Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.
- Then place your food in your oven and to start cooking.
- कन्वेक्शन ओवन में तापमान का क्षेत्र 40 °C से लेकर 100-230 °C तक होता है।
- ओवन में 40 °C पर फर्मन्टेशन की सुविधा भी होती है। आपको ओवन को ठंडा होने का इंतजार 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 आवाज सुनाई देगी।
- तब आप भोजन ओवन के भीतर रख कर अपनी कुकिंग शुरू कर सकते हैं।

## Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग

The multicook tawa or low rack must be used during convection cooking.

In the following example, show you how to cook some food at a temperature of 230 °C for 50 minutes.

कन्वेक्शन कुकिंग के दौरान मल्टीकुक तवा या लो रैक का उपयोग करें।

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 50 मिनट में 230 °C तापमान पर भोजन कैसे तैयार करें।

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



### 2 Press Conv.

Conv. को चुनें।



### 3 Turn Dial until display shows "230 °C".

Press START/Add 30 secs for temperature confirmation.

डायल को घुमाइये जब तक कि आपको "230 °C" दिखाई न देने लगे।

START/Add 30 secs दबाएं और तापमान को सुनिश्चित कीजिये।



### 4 Turn Dial until display shows "50:00".

डायल को घुमाइये जब तक कि आपको '50:00' दिखाई न देने लगे।



### 5 Press START/Add 30 secs

START/Add 30 secs दबाएं।



### CAUTION / सावधानी

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

हमेशा ओवन से खाना निकालते समय और एक्सेसरीज़ को हटाने समय दस्ताने पहने रखें क्योंकि ये दोनों ही काफी गर्म हो सकते हैं।



### NOTE / नोट

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

For the best result please use the following accessory.

अगर आप तापमान नहीं चुनेगे आपका ओवन अपने आप ही '180 °C' पर चला जाएगा। डायल के माध्यम से कुकिंग का तापमान परिवर्तित किया जा सकता है।

सर्वोत्तम परिणाम हेतु निम्न एक्सेसरी को उपयोग में लाएं।



Low rack  
लो रैक

## Convection Combi Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बी कुकिंग

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

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

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



### 2 Press Grill/Combi. two times.

The following indications are displayed: "UUU" and "⚡".

Grill/Combi. को दो बार दबाएं।

तब निम्नलिखित चिन्ह आपको दिखाई देगा: "UUU" and "⚡".



### 3 Press Conv. The following indications are displayed: "≡" and "⚡".

Conv. को दबाएं।

तब आपको निम्नलिखित चिन्ह दिखाई देगा: "≡" and "⚡".



### 4 Turn Dial until display shows "200°C".

डायल को घुमाएं जब तक कि डिस्प्ले में "200 °C" न आ जाए।



### 5 Press Micro until display shows "270".

Micro को दबाएं जब तक कि डिस्प्ले में "270" न आ जाए।



### 6 Turn Dial until display shows "25:00".

डायल को घुमाएं जब तक कि डिस्प्ले में "25:00" न आ जाए।



### 7 Press START/Add 30 secs.

START/Add 30 secs बटन दबाएं।



### CAUTION / सावधानी

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

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

### NOTE / नोट

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

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

## More Or Less Cooking / ज्यादा या कम कुकिंग

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

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

### 1 Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR को दबाएं।



### 2 Set the required preset COOK program.

Select weight of food.

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



### 3 Press START/Add 30 secs

Turn DIAL

The cooking time will increase or decrease.

START/Add 30 secs दबाएं।

**डायल** को घुमाएं।

कुकिंग का टाइम कम या ज्यादा हो जाएगा।



### ! NOTE / नोट

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK program, you can increase or decrease cooking time by turning the DIAL
- You can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning the DIAL.  
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 **डायल** घुमा कर समय को कम या अधिक कर सकते हैं।
- किसी भी समय **डायल** के द्वारा आप कुकिंग की समय सीमा को कम या अधिक कर सकते हैं।  
डिफ्रॉस्ट मोड इस्तेमाल करने के दौरान समय कम या अधिक ना करें। इससे डिफ्रॉस्ट मोड की परफॉर्मेंस पर असर पड़ सकता है।



## Various Cook Functions विभिन्न कार्यप्रणालियाँ

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

| Cook Functions | Indian Rasoi                                                                                               | Diet Fry                                            | Nutri Care                                                                                                              | 24 Hours                                                                                                 | Pasteurize Milk/Dairy Delight                        | Just 4 U/Utility corner                                                                                                           |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| STEP-1         | Press STOP/CLEAR                                                                                           | Press STOP/CLEAR                                    | Press STOP/CLEAR                                                                                                        | Press STOP/CLEAR                                                                                         | Press STOP/CLEAR                                     | Press STOP/CLEAR                                                                                                                  |
| STEP-2         | Press Indian Rasoi                                                                                         | Press Diet Fry                                      | Press Nutri Care                                                                                                        | Press 24 Hours                                                                                           | Press Pasteurize Milk/Dairy Delight                  | Press Just 4 U/Utility corner                                                                                                     |
| STEP-3         | Turn the dial to select any of <b>IC, SC, rd, tS</b> food menu (IC1-IC19), (SC1-SC14) (rd1-rd7), (tS1-tS8) | Turn the dial to select any of food menu (dF1 –dF4) | Turn the dial to select any of <b>St, HP, So, Co, SA</b> food menu (St1~St8) (HP1~HP10) (So1~So10), (Co1~Co7) (SA1-SA4) | Turn the dial to select any of <b>bF, Sn, CF, bA</b> food menu (bF1-bF8) (Sn1-Sn8) (CF1-CF7), (bA1-bA11) | Turn the dial to select to the menu (PS1), (dd1~dd3) | Turn the dial to select any of <b>SF, bb, oC, UC, bC, FE</b> , food menu (SF1-SF4) (bb1-bb4) (oC1-oC4) (UC1-UC6) (bC1), (FE1-FE3) |
| STEP-4         | Press START/Add 30 secs                                                                                    | Press START/Add 30 secs                             | Press START/Add 30 secs                                                                                                 | Press START/Add 30 secs                                                                                  | Press START/Add 30 secs                              | Press START/Add 30 secs                                                                                                           |
| STEP-5         | Turn Dial to set Weight                                                                                    | Turn Dial to set Weight                             | Turn Dial to set Weight                                                                                                 | Turn Dial to set Weight                                                                                  | Turn Dial to set Weight                              | Turn Dial to set Weight                                                                                                           |
| STEP-6         | Press START/Add 30 secs                                                                                    | Press START/Add 30 secs                             | Press START/Add 30 secs                                                                                                 | Press START/Add 30 Secs                                                                                  | Press START/Add 30 secs                              | Press START/Add 30 secs                                                                                                           |

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

## Various Cook Functions

### विभिन्न कार्यप्रणालियां

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

| कु<br>फंक्शंस | Indian<br>Rasoi                                                                                                                       | Diet Fry                                                                   | Nutri Care                                                                                                                                           | 24 Hours                                                                                                                          | Pasteurize<br>Milk/Dairy<br>Delight                                              | Just 4 U/<br>Utility<br>corner                                                                                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| स्टैप 1       | STOP/CLEAR<br>दबाएँ                                                                                                                   | STOP/CLEAR<br>दबाएँ                                                        | STOP/CLEAR<br>दबाएँ                                                                                                                                  | STOP/CLEAR<br>दबाएँ                                                                                                               | STOP/CLEAR<br>दबाएँ                                                              | STOP/CLEAR<br>दबाएँ                                                                                                                                          |
| स्टैप 2       | Indian<br>Rasoi<br>दबाएँ                                                                                                              | Diet Fry<br>दबाएँ                                                          | Nutri Care<br>दबाएँ                                                                                                                                  | 24 Hours<br>दबाएँ                                                                                                                 | Pasteurize<br>Milk/Dairy<br>Delight<br>दबाएँ                                     | Just 4 U/<br>Utility<br>corner<br>दबाएँ                                                                                                                      |
| स्टैप 3       | <b>IC, SC, rd, tS</b><br>श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (IC1-IC19), (SC1-SC14), (rd1-rd7), (tS1-tS8) | श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (dF1 –dF4) | <b>St, HP, So, Co, SA</b><br>श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (St1~St8), (HP1~HP10), (So1~So10), (Co1~Co7), (SA1~SA4) | <b>bF, Sn, CF, bA</b> श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (bF1-bF8), (Sn1-Sn8), (CF1-CF7), (bA1-bA11) | श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (PS1), (dd1~dd3) | <b>SF, bb, oC, UC, bC, FE</b> , श्रेणी में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए बटन दबाते रहें। क्रमशः (SF1-SF4), (bb1-bb4), (oC1-oC4), (UC1-UC6), (bC1), (FE1-FE3) |
| स्टैप 4       | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                         | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                              | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                                        | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                     | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                    | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                                                |
| स्टैप 5       | वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाएँ                                                                                                    | वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाएँ                                         | वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाएँ                                                                                                                   | वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाएँ                                                                                                | वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाएँ                                               | वजन सेट करने के लिए डायल का घुमाएँ                                                                                                                           |
| स्टैप 6       | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                         | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                              | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                                        | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                     | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                    | START/Add<br>30 secs<br>दबाएँ                                                                                                                                |

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

## Indian Rasoi / इन्डियन रसोई

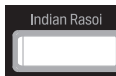
In the following example, show you how to cook 0.5 kg Dum Aloo.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.5 kg दम आलू कैसे तैयार करें।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाएँ।



2. Press Indian Rasoi. Indian Rasoi दबाएँ।



3. Turn Dial until display show "IC5".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "IC5" दिखाई न देने लगे।



4. \*Press START/Add 30 secs for menu confirmation.

START/Add 30 secs दबाएँ मेन्यू की पुष्टि करने के लिए।



5. \*Turn Dial until display show "0.5 kg".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.5 kg" दिखाई न देने लगे।



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



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.

डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकते हैं।



### ! NOTE

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

\*Note: If the recipe has single weight (e.g, "IC4") do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.

\*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन है (उदाहरण के लिए "IC4") तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें।

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूज़ीन

| Menu |               | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |               |               |               |               |
|------|---------------|--------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| IC1  | Mix Veg       | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.1 kg        | 0.2 kg        | 0.3 kg        | 0.4 kg        | 0.5 kg        |
|      |               |              |                           | Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, tomato)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 100 g (Total) | 200 g (Total) | 300 g (Total) | 400 g (Total) | 500 g (Total) |
|      |               |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ¼ tbsp        | ½ tbsp        | 1 tbsp        | 1½ tbsp       | 2 tbsp        |
|      |               |              |                           | Onion (chopped)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ½ cup         | 1 cup         | 1½ cup        | 2 cup         | 2 cup         |
|      |               |              |                           | Tomato (chopped)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ¼ tbsp        | 1 cup         | 1½ cups       | 1½ cups       | 1½ cups       |
|      |               |              |                           | Salt, Cumin powder, Garam masala, Red chilli powder, Coriander                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | As per taste  |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | <b>Method :</b> 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select menu & weight and press start.<br>2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start.<br>3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.                                                                                                                      |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। सभी सब्जियां और कुछ पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिये की पत्तियों से सजाएं।                                                              |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |               |               |               |               |
| IC2  | Kadhai Paneer | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | Paneer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0.1 kg        | 0.2 kg        | 0.3 kg        | 0.4 kg        | 0.5 kg        |
|      |               |              |                           | Capsicum & Onion (sliced)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ½ cup         | 1 cup         | 1½ cup        | 2 cup         | 2½ cup        |
|      |               |              |                           | Sliced tomato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ½ no.         | 1 no.         | 1½ no.        | 2 no.         | 2½ no.        |
|      |               |              |                           | Onion Paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 tbsp        | 4 tbsp        | 5 tbsp        | 6 tbsp        | 6½ tbsp       |
|      |               |              |                           | Tomato Puree                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 tbsp        | 3 tbsp        | 4 tbsp        | 4½ tbsp       | 5 tbsp        |
|      |               |              |                           | Ginger-Garlic Paste, Salt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | As per taste  |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | As per taste  |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Butter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1½ tbsp       | 2 tbsp        | 3 tbsp        | 3½ tbsp       | 4 tbsp        |
|      |               |              |                           | Fresh Cream                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 tbsp        | 2 tbsp        | 3 tbsp        | 4 tbsp        | 5 tbsp        |
|      |               |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ¼ tbsp        | 1 tbsp        | 2 tbsp        | 2½ tbsp       | 3 tbsp        |
|      |               |              |                           | <b>Method :</b> 1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum, tomato & onion. Mix well, cover. Select menu & weight and press start.<br>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.                                        |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | <b>विधि :</b> 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।<br>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। |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |               |               |               |               |
| IC3  | Dal Tadka     | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.2 kg        |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Dal (soaked for 2 hours)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200 g         |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 400 mL        |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 tbsp        |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | As per taste  |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | Salt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | As per taste  |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | <b>Method :</b> 1. Take dal in MWS bowl, add water, haldi and hing.<br>2. Select menu press start to cook.<br>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.<br>4. When beeps, mix well & again press start.                                                         |               |               |               |               |               |
|      |               |              |                           | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल लें और पानी, हल्दी तथा हिंग डालें।<br>2. मेन्यू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं।                                   |               |               |               |               |               |

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूजीन

| Menu |          | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                              |  |              |        |        |         |         |
|------|----------|--------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|--------|--------|---------|---------|
| IC4  | Sambhar  | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                       |  | 0.2 kg       |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)                                                                                                                                                                                              |  | 200 g        |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                       |  | 2 tbsp       |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Onion chopped                                                                                                                                                                                                             |  | 1 medium     |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Tomato chopped                                                                                                                                                                                                            |  | 1 medium     |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, Ghiya, Brinjals, Red pumpkin                                                                                                                                                       |  | 1 cup        |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Boiled water                                                                                                                                                                                                              |  | 400 mL       |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Imli pulp, Green chilli, Sambhar masala, Salt, Gud, Curry leaves Dhania, Red chilli powder, Rai, Hing                                                                                                                     |  | As per taste |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                           |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | 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.             |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                             |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | 1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी, प्याज, हरी मिर्च, टमाटर लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।                                          |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हिंग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।                                                                                         |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | 3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, सौंभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें। |  |              |        |        |         |         |
| IC5  | Dum Aloo | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                       |  | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg  | 0.5 kg  |
|      |          |              |                           | Boiled aloo (small)                                                                                                                                                                                                       |  | 100 g        | 200 g  | 300 g  | 400 g   | 500 g   |
|      |          |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                       |  | 2 tbsp       | 3 tbsp | 3 tbsp | 3½ tbsp | 3½ tbsp |
|      |          |              |                           | Jeera, Pepper seeds, Cloves, Hing                                                                                                                                                                                         |  | As required  |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | Onion paste                                                                                                                                                                                                               |  | 2 tsp        | 3 tsp  | 4 tsp  | 5 tsp   | 6 tsp   |
|      |          |              |                           | Ginger & garlic paste                                                                                                                                                                                                     |  | 1 tsp        | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp   | 2 tsp   |
|      |          |              |                           | Tomato puree                                                                                                                                                                                                              |  | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp  | 5 tbsp  |
|      |          |              |                           | Curd                                                                                                                                                                                                                      |  | ½ cup        | 1 cup  | 1 cup  | 1½ cups | 1½ cups |
|      |          |              |                           | Turmeric powder, Red chilli powder, Deghi mirch, Salt, Garam masala, Saunf powder                                                                                                                                         |  | As per taste |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                           |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | 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.                                                                                                                                                                                          |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                             |  |              |        |        |         |         |
|      |          |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, हिंग, 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।                                                                                                                                                                                                |  |              |        |        |         |         |

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूज़ीन

| Menu                                                        | Weight Limit     | Utensil      | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
|-------------------------------------------------------------|------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|--------------------------------|-------|-------|-------|--------------|---------|---------|---------|----------------|--------|---------|--------|------------------------|--------------|--------|--------|----------------|--------|---------|---------|--------------------------------|--------------|--------|--------|--------------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------------------------------|--------------|--------|--------|--------------------------|--------------|--|--|
| IC6                                                         | Baigan Ka Bharta | 0.3 ~ 0.5 kg | <div>Microwave safe (MWS) bowl</div> <table> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr> <td>Baigan (Chopped in big pieces)</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 cup</td></tr> <tr> <td>Chopped onions</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr> <tr> <td>Chopped ginger</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Chopped tomato</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr> <tr> <td>Tomato puree</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr> <tr> <td>Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">A few sprigs</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add peeled &amp; chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select menu and weight and press start.</li> <li>2. When beeps, remove &amp; mash the baigan well.</li> <li>3. In another MWS bowl add oil, chopped onion, green chillies, ginger, tomato, tomato puree, salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi. Mix well. Cover &amp; press start.</li> <li>4. When beeps, mix well. Add the mashed baigan &amp; mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में छिले और कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर बैंगन को बाहर निकालकर अच्छी तरह कुचल लें।</li> <li>3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, हरी मिर्च, अदरक, टमाटर, टोमेटो प्यूरी, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। कुचले हुए बैंगन डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया की पत्तियों से सजाएं।</li> </ol> | For | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg | Baigan (Chopped in big pieces) | 300 g | 400 g | 500 g | Oil          | 1 tbsp  | 1½ tbsp | 2 cup   | Chopped onions | 1 cup  | 1½ cup  | 500 g  | Chopped green chillies | 3 nos.       | 4 nos. | 5 nos. | Chopped ginger | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp  | Chopped tomato                 | 2 nos.       | 3 nos. | 4 nos. | Tomato puree             | 4 tbsp | 5 tbsp | 6 tbsp | Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi | As per taste |        |        | Chopped coriander leaves | A few sprigs |  |  |
| For                                                         | 0.3 kg           | 0.4 kg       | 0.5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Baigan (Chopped in big pieces)                              | 300 g            | 400 g        | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Oil                                                         | 1 tbsp           | 1½ tbsp      | 2 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Chopped onions                                              | 1 cup            | 1½ cup       | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Chopped green chillies                                      | 3 nos.           | 4 nos.       | 5 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Chopped ginger                                              | 1 tbsp           | 1½ tbsp      | 2 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Chopped tomato                                              | 2 nos.           | 3 nos.       | 4 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Tomato puree                                                | 4 tbsp           | 5 tbsp       | 6 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi | As per taste     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Chopped coriander leaves                                    | A few sprigs     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| IC7                                                         | Kadhi            | 0.3 ~ 0.5 kg | <div>Microwave safe (MWS) bowl</div> <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</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Coriander powder, Amchur</td><td colspan="3"></td></tr> <tr> <td>Water</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>4 cups</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li> <li>2. When beeps, mix &amp; add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix &amp; press start.</li> <li>3. When beeps, mix &amp; add remaining water &amp; press start. Pour tempering &amp; serve.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/महा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | For | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg | Besan                          | 25 g  | 50 g  | 75 g  | Curd / matha | 1/2 cup | 1 cup   | 1½ cups | Oil            | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp | Rai, Cumin seeds       | As per taste |        |        | Chopped onions | 1 cup  | 1½ cups | 1½ cups | Salt, Red chilli powder, Haldi | As per taste |        |        | Coriander powder, Amchur |        |        |        | Water                                                       | 2 cups       | 3 cups | 4 cups |                          |              |  |  |
| For                                                         | 0.3 kg           | 0.4 kg       | 0.5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Besan                                                       | 25 g             | 50 g         | 75 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Curd / matha                                                | 1/2 cup          | 1 cup        | 1½ cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Oil                                                         | 1 tbsp           | 1½ tbsp      | 2 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Rai, Cumin seeds                                            | As per taste     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Chopped onions                                              | 1 cup            | 1½ cups      | 1½ cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Salt, Red chilli powder, Haldi                              | As per taste     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Coriander powder, Amchur                                    |                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |
| Water                                                       | 2 cups           | 3 cups       | 4 cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                                |       |       |       |              |         |         |         |                |        |         |        |                        |              |        |        |                |        |         |         |                                |              |        |        |                          |        |        |        |                                                             |              |        |        |                          |              |  |  |

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्युजीन

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Weight Limit   | Utensil | Instructions                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------------|-------|------|------|-------------|----------------|-------|-------|--------|-------|---------------|-------|------|--------------|-------|-------------|
| IC8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Baati®         | 0.4 kg  | Multi cook<br>Tawa<br>&<br>Low rack* | <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> | For    | 0.4 kg | Wheat flour | 200 g | Suji | 50 g | Melted ghee | 75 mL (5 tbsp) | Jeera | ½ tsp | Ajwain | ¼ tsp | Baking powder | ¼ tsp | Salt | As per taste | Haldi | As required |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |         |                                      | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.4 kg |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Wheat flour                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200 g          |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Suji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 50 g           |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Melted ghee                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 75 mL (5 tbsp) |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Jeera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ½ tsp          |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Ajwain                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ¼ tsp          |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Baking powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ¼ tsp          |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Salt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | As per taste   |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| Haldi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | As required    |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |
| <b>Method :</b><br><div><div></div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>&lt;</div></div> |                |         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |             |       |      |      |             |                |       |       |        |       |               |       |      |              |       |             |

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

\*Refer Pg.105 Fig.1

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूज़ीन

| Menu          |            | Weight Limit                                                                                                                                                            | Utensil                                                      | Instructions                                                                  |  |                                                                                                                           |        |         |        |  |  |
|---------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|--------|--|--|
| IC10          | Dalma      | 0.3 kg                                                                                                                                                                  | Microwave safe (MWS) bowl                                    | For                                                                           |  | 0.3 kg                                                                                                                    |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Dhuli moong dal (soaked for 2 hours)                                          |  | 300 g                                                                                                                     |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Water                                                                         |  | 600 mL                                                                                                                    |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Chopped vegetables (Drumsticks, Potato, Raw banana, Pumpkin, Brinjal, Tomato) |  | 2 cups                                                                                                                    |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | For tadka                                                                     |  |                                                                                                                           |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Oil                                                                           |  | 2 tbsp                                                                                                                    |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Bay leaf, Jeera, Dry chillies, Salt, Haldi                                    |  | As per taste                                                                                                              |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Grated coconut                                                                |  | 4 tbsp                                                                                                                    |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Chopped onion                                                                 |  | 1 no.                                                                                                                     |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | <b>Method :</b>                                                               |  | 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 leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start.                       |                                                              |                                                                               |  |                                                                                                                           |        |         |        |  |  |
|               |            | 3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.                                                                                   |                                                              |                                                                               |  |                                                                                                                           |        |         |        |  |  |
| <b>विधि :</b> |            | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मींगी 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।                                                              |                                                              |                                                                               |  |                                                                                                                           |        |         |        |  |  |
| IC11          | Bhindi Fry | 0.1 ~ 0.4 kg                                                                                                                                                            | Microwave safe (MWS) glassbowl & Multicook tawa & High rack* | For                                                                           |  | 0.1 kg                                                                                                                    | 0.2 kg | 0.3 kg  | 0.4 kg |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Bhindi (cut lengthwise)                                                       |  | 100 g                                                                                                                     | 200 g  | 300 g   | 400 g  |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Ajwain                                                                        |  | As per taste                                                                                                              |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Oil                                                                           |  | 1 tbsp                                                                                                                    | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Chopped onion                                                                 |  | ½ cup                                                                                                                     | ½ cup  | 1 cup   | 1 cup  |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | Salt, Red chilli powder, Dhania powder, Garam masala, Haldi                   |  | As per taste                                                                                                              |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | <b>Method :</b>                                                               |  | 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.                  |        |         |        |  |  |
|               |            |                                                                                                                                                                         |                                                              | <b>विधि :</b>                                                                 |  | 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 मिण्टी, 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।                                                   |                                                              |                                                                               |  |                                                                                                                           |        |         |        |  |  |

\*Refer Pg.105 Fig.2



# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूज़ीन

| Menu                                                                    |                    | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|-------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|--------|-------|-------|---------------|-------|-------|-------|-----------------------------|-------|--------|-------|----------------------------------------|--------------|--|--|---------------------|--------|--|--|--------------|-------|--|--|----------------|--------|--|--|---------------|-------|--|--|------|---------|--|--|------------------------------------------|--------------|--|--|---------------|--------------|--|--|
| IC12                                                                    | Panchmel Ki Sabzi  | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Chopped vegetables (Gavar ki fali, Chawli, Shimla mirch, Kheera, Gajar)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Jeera</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Onion</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Ginger &amp; Green chilli paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Coriander powder, Amchur, Haldi &amp; Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Chopped vegetables (Gavar ki fali, Chawli, Shimla mirch, Kheera, Gajar) | 100 g | 200 g | 300 g | Oil   | ½ tbsp | 1 tbsp | 2 tbsp | Jeera | ½ tsp  | 1 tsp | 1 tsp | Onion         | ½ cup | ½ cup | 1 cup | Ginger & Green chilli paste | 1 tsp | 1½ tsp | 2 tsp | Coriander powder, Amchur, Haldi & Salt | As per taste |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
|                                                                         |                    |              |                           | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Chopped vegetables (Gavar ki fali, Chawli, Shimla mirch, Kheera, Gajar) | 100 g              | 200 g        | 300 g                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Oil                                                                     | ½ tbsp             | 1 tbsp       | 2 tbsp                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Jeera                                                                   | ½ tsp              | 1 tsp        | 1 tsp                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Onion                                                                   | ½ cup              | ½ cup        | 1 cup                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Ginger & Green chilli paste                                             | 1 tsp              | 1½ tsp       | 2 tsp                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Coriander powder, Amchur, Haldi & Salt                                  | As per taste       |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| <b>Method :</b>                                                         |                    |              |                           | <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion, ginger &amp; green chilli paste. Mix well.</li><li>2. Select menu &amp; weight and press start.</li><li>3. When beeps, mix well &amp; add the chopped vegetables &amp; little water. Cover and press start.</li><li>4. When beeps, mix well &amp; add coriander powder, amchur, haldi &amp; salt. Press start. Allow to stand for 5 minutes.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                           |                    |              |                           | <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, प्याज, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें।</li><li>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर कटी हुई सब्जियां और थोड़ा पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और धनिया पाउडर, अमचूर, हल्दी तथा नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| IC13                                                                    | Gujarati Tuvor Dal | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) bowl | <table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.3 kg</td></tr><tr><td>Tuvor dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)</td><td colspan="3">300 g</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">600 mL</td></tr><tr><td>Oil</td><td colspan="3">1 tbsp</td></tr><tr><td>Mustard seeds</td><td colspan="3">½ tsp</td></tr><tr><td>Jeera</td><td colspan="3">½ tsp</td></tr><tr><td>Finely chopped ginger</td><td colspan="3">1 tbsp</td></tr><tr><td>Slit green chillies</td><td colspan="3">3 nos.</td></tr><tr><td>Curry leaves</td><td colspan="3">A few</td></tr><tr><td>Chopped tomato</td><td colspan="3">2 nos.</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td colspan="3">1 no.</td></tr><tr><td>Hing</td><td colspan="3">A pinch</td></tr><tr><td>Salt, Turmeric powder, Red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Jaggery (Gud)</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table> |        |        |        | For | 0.3 kg |        |        | Tuvor dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)                              | 300 g |       |       | Water | 600 mL |        |        | Oil   | 1 tbsp |       |       | Mustard seeds | ½ tsp |       |       | Jeera                       | ½ tsp |        |       | Finely chopped ginger                  | 1 tbsp       |  |  | Slit green chillies | 3 nos. |  |  | Curry leaves | A few |  |  | Chopped tomato | 2 nos. |  |  | Chopped onion | 1 no. |  |  | Hing | A pinch |  |  | Salt, Turmeric powder, Red chilli powder | As per taste |  |  | Jaggery (Gud) | As per taste |  |  |
|                                                                         |                    |              |                           | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0.3 kg |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Tuvor dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)                              | 300 g              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Water                                                                   | 600 mL             |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Oil                                                                     | 1 tbsp             |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Mustard seeds                                                           | ½ tsp              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Jeera                                                                   | ½ tsp              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Finely chopped ginger                                                   | 1 tbsp             |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Slit green chillies                                                     | 3 nos.             |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Curry leaves                                                            | A few              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Chopped tomato                                                          | 2 nos.             |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Chopped onion                                                           | 1 no.              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Hing                                                                    | A pinch            |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Salt, Turmeric powder, Red chilli powder                                | As per taste       |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| Jaggery (Gud)                                                           | As per taste       |              |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| <b>Method :</b>                                                         |                    |              |                           | <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS bowl add tuvar dal, salt, hing, turmeric powder, water. Mix well. Select menu &amp; press start.</li><li>2. When beeps, remove the dal.</li><li>3. In another MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, finely chopped ginger, slit green chillies, curry leaves, chopped onions, red chilli powder. Mix well &amp; press start.</li><li>4. When beeps, remove the bowl &amp; add these ingredients to the dal. Add tomato, jaggery &amp; mix well. Press start. Squeeze lemon juice &amp; serve.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                           |                    |              |                           | <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तुवर दाल, नमक, हिंग, हल्दी पाउडर डालें और पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर दाल को बाहर निकाल लें।</li><li>3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज, जीरा, बारीक कटी हुई अदरक, लम्बी फटी हुई हरी मिर्च, करी पत्ते, कटी हुई प्याज, लाल मिर्च पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें और इस सामग्री को दाल में डाल दें। टमाटर और गुड़ डालकर अच्छी तरह मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। नींबू निचोड़कर परोसें।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |        |     |        |        |        |                                                                         |       |       |       |       |        |        |        |       |        |       |       |               |       |       |       |                             |       |        |       |                                        |              |  |  |                     |        |  |  |              |       |  |  |                |        |  |  |               |       |  |  |      |         |  |  |                                          |              |  |  |               |              |  |  |

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूज़ीन

| Menu                                                                             | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|---------------------------|-------|-------|-------|---------------------|--------|---------|--------|---------------|-------|-------|-------|----------------|-------|-------|--------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|--------|----------------|--------|---------|--------|-------------|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|-----|--------|---------|---------|---------------------|--------|--------|--------|
| IC14<br>Butter Chicken                                                           | 0.3 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr> <td>Chicken (boneless)</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Tomato puree</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Chopped onions</td><td>1 no.</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td></tr> <tr> <td>Garam masala, Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Kaju paste</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Fresh cream</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>1½ cup</td></tr> <tr> <td>Butter</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>3½ tbsp</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>2½ tbsp</td><td>2½ tbsp</td></tr> <tr> <td>Slit green chillies</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td><td>5 nos.</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li> <li>2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well &amp; cover. Press start.</li> <li>3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream &amp; butter. Mix well &amp; cover. Press start.</li> <li>4. Garnish with slit chillies.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।</li> <li>4. लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं।</li> </ol> | For | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg | Chicken (boneless)        | 300 g | 400 g | 500 g | Ginger garlic paste | 2 tbsp | 2½ tbsp | 3 tbsp | Tomato puree  | ½ cup | 1 cup | 1 cup | Chopped onions | 1 no. | 1 no. | 2 nos. | Garam masala, Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt | As per taste |        |        | Kaju paste     | 2 tbsp | 2½ tbsp | 3 tbsp | Fresh cream | 1 cup        | 1½ cup | 1½ cup | Butter | 2 tbsp | 3 tbsp | 3½ tbsp | Oil | 2 tbsp | 2½ tbsp | 2½ tbsp | Slit green chillies | 3 nos. | 4 nos. | 5 nos. |
| For                                                                              | 0.3 kg       | 0.4 kg                    | 0.5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Chicken (boneless)                                                               | 300 g        | 400 g                     | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Ginger garlic paste                                                              | 2 tbsp       | 2½ tbsp                   | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Tomato puree                                                                     | ½ cup        | 1 cup                     | 1 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Chopped onions                                                                   | 1 no.        | 1 no.                     | 2 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Garam masala, Dhania powder, Jeera powder, Kasuri methi, Red chilli powder, Salt | As per taste |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Kaju paste                                                                       | 2 tbsp       | 2½ tbsp                   | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Fresh cream                                                                      | 1 cup        | 1½ cup                    | 1½ cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Butter                                                                           | 2 tbsp       | 3 tbsp                    | 3½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Oil                                                                              | 2 tbsp       | 2½ tbsp                   | 2½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Slit green chillies                                                              | 3 nos.       | 4 nos.                    | 5 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| IC15<br>Beans Porial                                                             | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl | <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>French beans (cut evenly)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td></tr> <tr> <td>Mustard seeds</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td></tr> <tr> <td>Urad dal</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>¾ tsp</td></tr> <tr> <td>Grated coconut</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Green chillies</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds &amp; urad dal. Select menu and weight and press start.</li> <li>2. When beeps, add beans, sprinkle little water &amp; cover. Press start.</li> <li>3. When beeps, mix well &amp; add grated coconut, green chillies &amp; salt. Cover &amp; press start. Allow to stand for 3 minutes.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी छिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | French beans (cut evenly) | 100 g | 200 g | 300 g | Oil                 | 1 tsp  | 1 tsp   | 2 tsp  | Mustard seeds | ¼ tsp | ½ tsp | ¾ tsp | Urad dal       | ¼ tsp | ½ tsp | ¾ tsp  | Grated coconut                                                                   | 2 tbsp       | 3 tbsp | 4 tbsp | Green chillies | 1 no.  | 2 nos.  | 3 nos. | Salt        | As per taste |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| For                                                                              | 0.1 kg       | 0.2 kg                    | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| French beans (cut evenly)                                                        | 100 g        | 200 g                     | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Oil                                                                              | 1 tsp        | 1 tsp                     | 2 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Mustard seeds                                                                    | ¼ tsp        | ½ tsp                     | ¾ tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Urad dal                                                                         | ¼ tsp        | ½ tsp                     | ¾ tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Grated coconut                                                                   | 2 tbsp       | 3 tbsp                    | 4 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Green chillies                                                                   | 1 no.        | 2 nos.                    | 3 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |
| Salt                                                                             | As per taste |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                           |       |       |       |                     |        |         |        |               |       |       |       |                |       |       |        |                                                                                  |              |        |        |                |        |         |        |             |              |        |        |        |        |        |         |     |        |         |         |                     |        |        |        |

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूजीन

| Menu                                                                                                                                    |                      | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                |              |         |         |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|---------|---------|---------|
| IC16                                                                                                                                    | Goan Potato Curry    | 0.3 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                         | 0.3 kg       | 0.4 kg  | 0.5 kg  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Boiled potato                                                                                                               | 300 g        | 400 g   | 500 g   |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Boiled mix veg (Capsicum Cauliflower, Carrot, Peas)                                                                         | 100 g        | 150 g   | 200 g   |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Chopped onion                                                                                                               | 1 no.        | 2 nos.  | 3 nos.  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Oil                                                                                                                         | 1½ tbsp      | 2 tbsp  | 2 tbsp  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Mustard seeds                                                                                                               | 1 tsp        | 1½ tsp  | 2 tsp   |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Grated coconut                                                                                                              | 2 tbsp       | 2½ tbsp | 3 tbsp  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Coconut milk                                                                                                                | 1 cup        | 1½ cup  | 1½ cup  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Tomato puree                                                                                                                | ½ cup        | 1 cup   | 1 cup   |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Kaju powder                                                                                                                 | 1 tbsp       | 2 tbsp  | 3 tbsp  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Salt, Red chilli powder                                                                                                     | As per taste |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Fresh cream                                                                                                                 | 2 tbsp       | 3 tbsp  | 4 tbsp  |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Coriander                                                                                                                   | A few sprigs |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                             |              |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & chopped onion. Select menu & weight & press start.                                |              |         |         |         |         |
| 2. When beeps, add grated coconut, coconut milk, tomato puree, kaju powder, salt, red chilli powder & press start.                      |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 3. When beeps, mix well & add boiled potato & mix vegetables & fresh cream. Press start. Give standing time of 3 minutes.               |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 4. Garnish with chopped coriander leaves & serve.                                                                                       |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                           |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और कटी हुई प्याज डालें और मेन्यू और बजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                               |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 2. बीप सुनाई देने पर, कसा हुआ नारियल, नारियल दूध, टोमेटो प्यूरी, काजू पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं।                  |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और उबले हुए आलू, मिश्रित सब्जियां और ताजा क्रीम डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखें।             |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 4. कटे हुए हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर परोसें।                                                                                       |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| IC17                                                                                                                                    | Kashmiri Kaju Paneer | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                         | 0.1 kg       | 0.2 kg  | 0.3 kg  | 0.4 kg  | 0.5 kg  |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Paneer pieces                                                                                                               | 100 g        | 200 g   | 300 g   | 400 g   | 500 g   |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Kaju                                                                                                                        | 2 tsp        | 3 tsp   | 4 tsp   | 5 tsp   | 6 tsp   |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Sliced onions                                                                                                               | ½ no.        | 1 nos.  | 1½ nos. | 1½ nos. | 1½ nos. |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Chopped ginger                                                                                                              | 1 tsp        | 2 tsp   | 3 tsp   | 4 tsp   | 5 tsp   |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Chopped garlic                                                                                                              | 1 tsp        | 2 tsp   | 3 tsp   | 4 tsp   | 5 tsp   |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Chilli powder                                                                                                               | As per taste |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Khus Khus paste                                                                                                             | 1 tsp        | 2 tsp   | 3 tsp   | 4 tsp   | 5 tsp   |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Tomato puree                                                                                                                | ½ cup        | 1 cup   | 1½ cup  | 2 cup   | 2 cup   |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Milk                                                                                                                        | ¼ cup        | ½ cup   | 1 cup   | 1½ cup  | 1½ cup  |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | Garam masala & Salt                                                                                                         | As per taste |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                             |              |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | 1. In a MWS bowl add oil, onion slices, chopped ginger & garlic. Select menu & weight and press start.                      |              |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | 2. When beeps, mix well, add khus khus paste, kaju paste, tomato puree, chilli powder, garam masala & salt and press start. |              |         |         |         |         |
|                                                                                                                                         |                      |              |                           | 3. When beeps, mix well, add paneer pieces and milk. Press start. Stand for 3 minutes.                                      |              |         |         |         |         |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                           |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज की स्लाइसिंग, कटा हुआ अदरक और लहसुन डालें। मेन्यू एवं बजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                    |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, खस खस का पेस्ट, काजू का पेस्ट, टोमेटो प्यूरी, चिली पाउडर, गरम मसाला और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |
| 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, पनीर के टुकड़े और दूध डालें। स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।                           |                      |              |                           |                                                                                                                             |              |         |         |         |         |

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूज़ीन

| Menu          |             | Weight Limit                                                                                                                           | Utensil                                                     | Instructions                                     |               |                                                                                                              |
|---------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IC18          | Veg Handva* | 0.3 kg                                                                                                                                 | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Low rack & High rack | For                                              | 0.3 kg        |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Rice                                             | 200 g (1 cup) |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Urad Dal (Dehusked)                              | ½ cup         |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Boiled vegetables (Potato, Carrots, Peas, Palak) | 2 cups        |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Oil                                              | 1 tsp         |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Lemon juice                                      | 2 tsp         |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Soda bi carb                                     | A pinch       |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Chilli powder, Turmeric powder, Salt             | As per taste  |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Ginger & Green chilli paste                      | 1 tsp         |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Mustard seeds                                    | 1 tsp         |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Curry leaves                                     | A few sprigs  |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | Hing                                             | ¼ tsp         |                                                                                                              |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             | <b>Method :</b>                                  |               | 1. Clean, wash & soak the rice & dal together in enough water for at least 4 to 5 hours. Drain & keep aside. |
|               |             |                                                                                                                                        |                                                             |                                                  |               | 2. Blend in a mixer till smooth, add the curds & mix well. Cover & keep aside to ferment overnight.          |
|               |             | 3. After fermentation, add salt, chilli powder, turmeric powder, soda bi carb, ginger & green chilli paste. Mix well.                  |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 4. In a MWS bowl, add oil, mustard seeds & curry leaves & microwave for 2 minutes and keep aside.                                      |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 5. Add the boiled vegetables to the fermented batter, add the tadka prepared & lemon juice & hing. Mix well all the ingredients.       |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 6. Pour the batter in MWS flat glass dish.                                                                                             |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 7. Select menu & weight and press start. (Preheat process)                                                                             |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 8. When beeps, keep the MWS flat glass dish on low rack & press start.                                                                 |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 9. When beeps, transfer the MWS flat glass dish to high rack & press start.                                                            |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
| <b>विधि :</b> |             | 1. चावल और दाल को साफ करें, धोएं और अधिकतम पानी में कम से कम 4 से 5 घंटे तक एक साथ भिगोएं। निचोड़कर एक तरफ रख दें।                     |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 2. मिक्सर में समरूप होने तक पीसें, दही डालकर अच्छी तरह मिलाएं। ढककर खमीर उठाने के लिए रातभर के लिए एक तरफ रख दें।                      |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 3. खमीर उठाने के बाद नमक, चिली पाउडर, हल्दी पाउडर, सोडा बाई कार्ब, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलाएं।                  |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 4. माइक्रोवेव बाउल में तेल, सरसों के दाने और करी पत्ता डालें, दो मिनट के लिए माइक्रोवेव करें और एक तरफ रख दें।                         |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 5. खमीर उठे मिश्रण में उबली हुई सब्जियां डाल दें, तैयार किया हुआ तड़का और नींबू का रस तथा हींग डालकर सारी सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं। |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 6. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें।                                                                                 |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 7. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)                                                                          |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 8. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।                                               |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |
|               |             | 9. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को हाई रैक पर स्थानान्तरित करके स्टार्ट दबाएं।                                     |                                                             |                                                  |               |                                                                                                              |

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

# Indian Cuisine

## इन्डियन क्यूजीन

| Menu                                           | Weight Limit   | Utensil      | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
|------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|-------------------|--|--|--|-------|-------|-------|-------|-----------------------------------------------|--------------|--|--|-------|-------------|--|--|-----------|--|--|--|-----|--------|---------|--------|------------|-------|-------|-------|--------------|-------|--|--|-----------|-------|-------|---------|------------------------------------------------|--------------|--|--|--------------|-------|-------|-------|
| IC19                                           | Gatte Ki Sabzi | 0.3 ~ 0.5 kg | <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr> <tr> <td>For making gattas</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Besan</td><td>100 g</td><td>125 g</td><td>150 g</td></tr> <tr> <td>Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Water</td><td colspan="3">As required</td></tr> <tr> <td>For Sabzi</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Rai, Jeera</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr> <td>Curry leaves</td><td colspan="3">A few</td></tr> <tr> <td>Sour curd</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr> <tr> <td>Red chilli powder, Haldi, Dhaniya powder, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Tomato puree</td><td>¼ cup</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a bowl mix besan, red chilli powder, haldi, dhania powder, salt. Add water, little oil and make it like a chapati dough.</li> <li>2. After making the dough break the dough into different pieces and make the rolls out of those pieces.</li> <li>3. In a MWS bowl add the rolls &amp; water (to cover the rolls completely). Cover.</li> <li>4. Select menu and weight and press start.</li> <li>5. When beeps, remove. Take out the gattas, allow to cool. Cut them into slices.</li> <li>6. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves, tomato puree, red chilli powder, dhaniya powder, haldi, salt. Cover &amp; press start.</li> <li>7. When beeps, add beaten curd, gattas &amp; haldi. Mix well &amp; press start.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. एक बाउल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर चपाती के आटा रूंध लें।</li> <li>2. आटा बनाने के बाद आटे को विभिन्न टुकड़ों में तोड़ लें और उन टुकड़ों के रोल्स बना लें।</li> <li>3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में रोल्स और पानी डालकर (रोल्स पानी में पूरी तरह डूब जाएं) ढक दें।</li> <li>4. मेन्यू और बज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>5. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकालें। गट्टों को निकालकर ठंडा होने दें। फिर उनको स्लाइसिज में काट लें।</li> <li>6. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>7. बीप सुनाई देने पर, फीट्टी हुई दही, गट्टे और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं स्टार्ट दबाएं।</li> </ol> | For | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg | For making gattas |  |  |  | Besan | 100 g | 125 g | 150 g | Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt | As per taste |  |  | Water | As required |  |  | For Sabzi |  |  |  | Oil | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp | Rai, Jeera | 2 tsp | 2 tsp | 3 tsp | Curry leaves | A few |  |  | Sour curd | 1 cup | 1 cup | 1½ cups | Red chilli powder, Haldi, Dhaniya powder, Salt | As per taste |  |  | Tomato puree | ¼ cup | ½ cup | 1 cup |
| For                                            | 0.3 kg         | 0.4 kg       | 0.5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| For making gattas                              |                |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Besan                                          | 100 g          | 125 g        | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt  | As per taste   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Water                                          | As required    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| For Sabzi                                      |                |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Oil                                            | 1 tbsp         | 1½ tbsp      | 2 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Rai, Jeera                                     | 2 tsp          | 2 tsp        | 3 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Curry leaves                                   | A few          |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Sour curd                                      | 1 cup          | 1 cup        | 1½ cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Red chilli powder, Haldi, Dhaniya powder, Salt | As per taste   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |
| Tomato puree                                   | ¼ cup          | ½ cup        | 1 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |        |        |                   |  |  |  |       |       |       |       |                                               |              |  |  |       |             |  |  |           |  |  |  |     |        |         |        |            |       |       |       |              |       |  |  |           |       |       |         |                                                |              |  |  |              |       |       |       |

# Sweet Corner

## स्वीट कॉर्नर

| Menu                                        | Weight Limit | Utensil      | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
|---------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------------|---------|----------|---------------|----------|----------|--------|--------------|--------|--------|--------|----------------|---------|--------|--------|---------------------------------------------|--------------|--------|--------|--------|---------------------|--------|--------|--------|--------|----------------------|--------------|--|--|--|
| SC1                                         | Suji Halwa   | 0.1 ~ 0.3 kg | <div>Microwave safe (MWS) glass bowl</div> <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Suji</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Ghee (melted)</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>300 mL</td><td>600 mL</td><td>900 mL</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table> <div>Method :<ol style="list-style-type: none"><li>1. In MWS glass bowl take suji, add ghee, mix it together. Select menu &amp; weight press start.</li><li>2. When beeps, stir it. Allow to cool. Add sugar &amp; ½ qty. of water (For 0.1kg add 150 mL). Mix well &amp; press start.</li><li>3. When beeps, add remaining ½ water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, elaichi powder, mix it well and press start. Serve hot.</li></ol></div> <div>विधि :<ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं। ठंडा होने दें। चीनी और आधा पानी (0.1 किलोग्राम के लिए 150 मिलीलीटर ) डालें। अच्छी प्रकार हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर बचा हुआ आधा पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।</li></ol></div>                                                                    | For      | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Suji   | 100 g        | 200 g   | 300 g    | Ghee (melted) | 2 tbsp   | 3 tbsp   | 4 tbsp | Water        | 300 mL | 600 mL | 900 mL | Sugar          | 100 g   | 200 g  | 300 g  | Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder | As per taste |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| For                                         | 0.1 kg       | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Suji                                        | 100 g        | 200 g        | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Ghee (melted)                               | 2 tbsp       | 3 tbsp       | 4 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Water                                       | 300 mL       | 600 mL       | 900 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Sugar                                       | 100 g        | 200 g        | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder | As per taste |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| SC2                                         | Besan Ladoo  | 0.1 ~ 0.3 kg | <div>Microwave safe (MWS) flat glass dish</div> <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Besan</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Ghee (melted)</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr><tr><td>Powder sugar</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr></table> <div>Method :<ol style="list-style-type: none"><li>1. In MWS flat glass dish take besan and ghee. Select menu and weight and press start.</li><li>2. When beeps, stir it &amp; press start.</li><li>3. When beeps, stir it &amp; press start.</li><li>4. Allow to cool. Sieve the mixture. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size.</li></ol></div> <div>Note : For binding the ladoo use ghee.</div> <div>विधि :<ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन और घी लें। मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. ठंडा होने दें। मिश्रण को छानकर बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं।</li></ol></div> <div>नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।</div>                                                                                                                                                                     | For      | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Besan  | 100 g        | 200 g   | 300 g    | Ghee (melted) | 3 tbsp   | 5 tbsp   | 7 tbsp | Powder sugar | 50 g   | 100 g  | 150 g  | Elaichi powder | 1/2 tsp | 1 tsp  | 1 tsp  |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| For                                         | 0.1 kg       | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Besan                                       | 100 g        | 200 g        | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Ghee (melted)                               | 3 tbsp       | 5 tbsp       | 7 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Powder sugar                                | 50 g         | 100 g        | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Elaichi powder                              | 1/2 tsp      | 1 tsp        | 1 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| SC3                                         | Shahi Tukda  | 0.1 ~ 0.4 kg | <div>Microwave safe (MWS) flat glass dish &amp; Low Rack</div> <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Bread Slices</td><td>1 slice</td><td>2 slices</td><td>3 slices</td><td>4 slices</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>50 mL</td><td>100 mL</td><td>150 mL</td><td>200 mL</td></tr><tr><td>Milk</td><td>50 mL</td><td>100 mL</td><td>125 mL</td><td>150 mL</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Kesar-Elaichi Powder</td><td colspan="4">As per taste</td></tr></table> <div>Method :<ol style="list-style-type: none"><li>1. Arrange bread slices on low rack. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li><li>2. When beeps, turn slices press start.</li><li>3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in MWS Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.</li></ol></div> <div>विधि :<ol style="list-style-type: none"><li>1. लो रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।</li></ol></div> | For      | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg | Bread Slices | 1 slice | 2 slices | 3 slices      | 4 slices | Milkmaid | 50 mL  | 100 mL       | 150 mL | 200 mL | Milk   | 50 mL          | 100 mL  | 125 mL | 150 mL | Sugar                                       | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp | Badam, Pista Pieces | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp | 5 tbsp | Kesar-Elaichi Powder | As per taste |  |  |  |
| For                                         | 0.1 kg       | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.4 kg   |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Bread Slices                                | 1 slice      | 2 slices     | 3 slices                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 slices |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Milkmaid                                    | 50 mL        | 100 mL       | 150 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200 mL   |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Milk                                        | 50 mL        | 100 mL       | 125 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 150 mL   |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Sugar                                       | 1 tbsp       | 2 tbsp       | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 tbsp   |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Badam, Pista Pieces                         | 2 tbsp       | 3 tbsp       | 4 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5 tbsp   |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |
| Kesar-Elaichi Powder                        | As per taste |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |        |        |        |        |              |         |          |               |          |          |        |              |        |        |        |                |         |        |        |                                             |              |        |        |        |                     |        |        |        |        |                      |              |  |  |  |

| Menu                   |               | Weight Limit | Utensil                                                              | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
|------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|----------------|--------|-------------------|-------|---------------------|--------|------------------------|-------------|-------------|---------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|-----------------|-------|-------|--------|
| SC4                    | Kheer         | 0.5 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl                                      | <table><tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr><tr><td>Milk</td><td>500 mL</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>400 mL</td></tr><tr><td>Seviyan (roasted)</td><td>80 g</td></tr><tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Kesar &amp; Elaichi Powder</td><td>As required</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In MWS Glass Bowl add milk, milkmaid &amp; mix well. Select menu press start.</li><li>2. When beeps, add badam, pista pieces, kesar elaichi powder &amp; seviyan. Mix well and press start.</li><li>3. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) &amp; press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled.</li></ol> <p><b>Note :</b> The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume.</p> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डाल लें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें।</li></ol> <p><b>नोट :</b> बाउल कुल आयतन के 1/4 स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | For | 0.5 kg | Milk   | 500 mL | Milkmaid       | 400 mL | Seviyan (roasted) | 80 g  | Badam, Pista Pieces | 5 tbsp | Kesar & Elaichi Powder | As required |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| For                    | 0.5 kg        |              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Milk                   | 500 mL        |              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Milkmaid               | 400 mL        |              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Seviyan (roasted)      | 80 g          |              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Badam, Pista Pieces    | 5 tbsp        |              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Kesar & Elaichi Powder | As required   |              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| SC5                    | Mysore Pak    | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe(MWS) flat glass dish & Microwave safe(MWS) glass bowl | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Besan</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Water</td><td>100 mL</td><td>200 mL</td><td>250 mL</td></tr><tr><td>Cardamom powder</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS flat glass dish add besan. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li><li>2. When beeps, remove &amp; in another MWS glass bowl add water &amp; sugar. Press start.</li><li>3. When beeps, add sugar to the besan stirring continuously. After this add melted ghee, stirring continuously. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Press start.</li><li>4. Allow to cool. Cut it into square shape pieces &amp; serve.</li></ol> <p><b>Note:</b> For stirring take the help of one more person.</p> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें और एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर, लगातार चलाते हुए बेसन में चीनी डालें। इसके बाद पिघला हुआ घी लगातार चलाते हुए डालें। मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. ठंडा होने के बाद चौकोर टुकड़ों में काटकर परोसें।</li></ol> <p><b>नोट :</b> चलाने के लिए किसी अन्य व्यक्ति की मदद ले सकते हो।</p> | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Besan          | 100 g  | 200 g             | 300 g | Sugar               | 100 g  | 200 g                  | 300 g       | Ghee        | 1/2 cup | 1 cup  | 1 cup  | Water | 100 mL | 200 mL | 250 mL | Cardamom powder | 1 tsp | 1 tsp | 1½ tsp |
| For                    | 0.1 kg        | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Besan                  | 100 g         | 200 g        | 300 g                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Sugar                  | 100 g         | 200 g        | 300 g                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Ghee                   | 1/2 cup       | 1 cup        | 1 cup                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Water                  | 100 mL        | 200 mL       | 250 mL                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Cardamom powder        | 1 tsp         | 1 tsp        | 1½ tsp                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| SC6                    | Nariyal Burfi | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl                                            | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr><tr><td>Milk powder</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS bowl add ghee &amp; fresh grated coconut. Mix well.</li><li>2. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li><li>3. When beeps, add milkmaid, milk powder, elaichi powder &amp; press start.</li><li>4. When beeps, remove &amp; spread the mixture onto a greased thali &amp; allow to set for 1 hour. Cut into rectangles &amp; store in a air tight container</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी और ताजा कसा हुआ नारियल लेकर अच्छी तरह मिला लें।</li><li>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और चिकनी थाली में इस मिश्रण को फैला दें और जमने के लिए 1 घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                             | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Grated coconut | 100 g  | 200 g             | 300 g | Milkmaid            | ½ cup  | 1 cup                  | 1½ cup      | Milk powder | 3 tbsp  | 4 tbsp | 5 tbsp | Ghee  | 1 tsp  | 2 tsp  | 3 tsp  | Elaichi powder  | 1 tsp | 2 tsp | 3 tsp  |
| For                    | 0.1 kg        | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Grated coconut         | 100 g         | 200 g        | 300 g                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Milkmaid               | ½ cup         | 1 cup        | 1½ cup                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Milk powder            | 3 tbsp        | 4 tbsp       | 5 tbsp                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Ghee                   | 1 tsp         | 2 tsp        | 3 tsp                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |
| Elaichi powder         | 1 tsp         | 2 tsp        | 3 tsp                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |                |        |                   |       |                     |        |                        |             |             |         |        |        |       |        |        |        |                 |       |       |        |

# Sweet Corner

## स्वीट कॉर्नर

| Menu |             | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                         |               |         |        |
|------|-------------|--------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|--------|
| SC7  | Sandesh     | 0.2 ~ 0.4 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                  | 0.2 kg        | 0.3 kg  | 0.4 kg |
|      |             |              |                           | Paneer (grated)                                                                                                                                                                                      | 200 g         | 300 g   | 400 g  |
|      |             |              |                           | Milkmaid                                                                                                                                                                                             | 50 g          | 75 g    | 100 g  |
|      |             |              |                           | Rose water                                                                                                                                                                                           | 1 tbsp        | 1½ tbsp | 2 tbsp |
|      |             |              |                           | Elaichi seeds                                                                                                                                                                                        | ½ tsp         | 1 tsp   | 1½ tsp |
|      |             |              |                           | Chopped pista                                                                                                                                                                                        | A few         |         |        |
|      |             |              |                           | Khoa (mashed)                                                                                                                                                                                        | 100 g         | 150 g   | 200 g  |
|      |             |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                      |               |         |        |
|      |             |              |                           | 1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa & milkmaid. Mix well.                                                                                                                                       |               |         |        |
|      |             |              |                           | 2. Select menu & weight & press start.                                                                                                                                                               |               |         |        |
|      |             |              |                           | 3. When beeps, stir well & press start.                                                                                                                                                              |               |         |        |
|      |             |              |                           | 4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista. Refrigerate till set.                              |               |         |        |
|      |             |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                        |               |         |        |
|      |             |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोया और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।                                                                                                                  |               |         |        |
|      |             |              |                           | 2. मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                                |               |         |        |
|      |             |              |                           | 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह घलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                               |               |         |        |
|      |             |              |                           | 4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मसलिन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें। जमने तक रेफ्रीजरेटर में रखें। |               |         |        |
| SC8  | Shahi Rabdi | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                  | 0.3 kg        |         |        |
|      |             |              |                           | Milk                                                                                                                                                                                                 | 1 cup         |         |        |
|      |             |              |                           | Grated paneer                                                                                                                                                                                        | 1 cup         |         |        |
|      |             |              |                           | Condensed milk                                                                                                                                                                                       | ½ cup         |         |        |
|      |             |              |                           | Desi ghee                                                                                                                                                                                            | 1 tbsp        |         |        |
|      |             |              |                           | Elaichi powder                                                                                                                                                                                       | ¼ tsp         |         |        |
|      |             |              |                           | Saffron                                                                                                                                                                                              | A few strands |         |        |
|      |             |              |                           | Rose essence                                                                                                                                                                                         | A few drops   |         |        |
|      |             |              |                           | Chopped pistachios                                                                                                                                                                                   | 1 tbsp        |         |        |
|      |             |              |                           | Chopped almonds (skin removed)                                                                                                                                                                       | 2 tbsp        |         |        |
|      |             |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                      |               |         |        |
|      |             |              |                           | 1. Dissolve strands of saffron in 2 tbsp lukewarm milk.                                                                                                                                              |               |         |        |
|      |             |              |                           | 2. In a MWS bowl, put all the ingredients of rabdi except chopped pistachios. Mix well.                                                                                                              |               |         |        |
|      |             |              |                           | 3. Keep the bowl in Microwave. Select menu & press start.                                                                                                                                            |               |         |        |
|      |             |              |                           | 4. Serve chilled garnished with chopped pistachios.                                                                                                                                                  |               |         |        |
|      |             |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                        |               |         |        |
|      |             |              |                           | 1. केसर की पतियों को 2 टेबल चम्मच हल्के गर्म दूध में घोलें।                                                                                                                                          |               |         |        |
|      |             |              |                           | 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में, बारीक पीसे हुए पिस्ते के अलावा रबड़ी की सभी सामग्रियां डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं।                                                                                        |               |         |        |
|      |             |              |                           | 3. बाउल को माइक्रोवेव में रखें। मेन्यू को चुनें तथा स्टार्ट बटन दबाएं।                                                                                                                               |               |         |        |
|      |             |              |                           | 4. बारीक पीसे हुए पिस्ते के साथ सजाते हुए ठंडी रबड़ी परोसें।                                                                                                                                         |               |         |        |
| SC9  | Payasam     | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe(MWS) bowl  | For                                                                                                                                                                                                  | 0.1 kg        | 0.2 kg  | 0.3 kg |
|      |             |              |                           | Broken Rice (soaked for 2 hour)                                                                                                                                                                      | 100 g         | 200 g   | 300 g  |
|      |             |              |                           | Milk + Water                                                                                                                                                                                         | 300 mL        | 500 mL  | 700 mL |
|      |             |              |                           | Sugar                                                                                                                                                                                                | 75 g          | 150 g   | 200 g  |
|      |             |              |                           | Kesar, Elaichi powder, Dry fruits                                                                                                                                                                    | As per taste  |         |        |
|      |             |              |                           | Ghee                                                                                                                                                                                                 | 1 tbsp        | 1½ tbsp | 2 tbsp |
|      |             |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                      |               |         |        |
|      |             |              |                           | 1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk & water & cover it.                                                                                                                                    |               |         |        |
|      |             |              |                           | 2. Select menu & weight & press start.                                                                                                                                                               |               |         |        |
|      |             |              |                           | 3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.                                       |               |         |        |
|      |             |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                        |               |         |        |
|      |             |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें।                                                                                                                              |               |         |        |
|      |             |              |                           | 2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                               |               |         |        |
|      |             |              |                           | 3. बीप सुनाई देने पर कुछ और दूध, सूखे मेवे, केसर, इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गरम या ठंडा करके परोसें।                   |               |         |        |



| Menu                                       |               | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|--------------------------------------------|---------------|--------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|-----------------|--------|--------|--------|---------------|--------|------|-------|----------|--------|-------|-------|------------------------------------|-------------|-------|--------|-----------------|--------|--------|--------|--------------------------------------------|-------------|--|--|----------------|-------|--|--|------|----------|--|--|
| SC10                                       | Kaddu Kheer   | 0.5 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | <table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.5 kg</td></tr><tr><td>Milk</td><td colspan="3">300 mL</td></tr><tr><td>Grated kaddu</td><td colspan="3">200 g</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td colspan="3">150 g</td></tr><tr><td>Dry fruits (Kaju, kishmish, pista)</td><td colspan="3">As required</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        | For | 0.5 kg |        |        | Milk            | 300 mL |        |        | Grated kaddu  | 200 g  |      |       | Milkmaid | 150 g  |       |       | Dry fruits (Kaju, kishmish, pista) | As required |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.5 kg |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Milk                                       | 300 mL        |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Grated kaddu                               | 200 g         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Milkmaid                                   | 150 g         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Dry fruits (Kaju, kishmish, pista)         | As required   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add milk & milkmaid, grated kaddu. Select menu & press start.<br>2. When beeps, mix well & add sugar. Press start.<br>3. When beeps, mix well & add dry fruits. Press start. Serve it chilled or hot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध, मिल्कमेड और कसा हुआ कद्दू डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर चीनी डालें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर सूखे मेवे डालें और स्टार्ट दबाएं। इसे ठंडा या गरम करके परोसें।                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| SC11                                       | Seviyan Zarda | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | <table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.2 kg</td></tr><tr><td>Roasted Seviyan</td><td colspan="3">200 g</td></tr><tr><td>Sugar</td><td colspan="3">5 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">2 cups</td></tr><tr><td>Rose essence</td><td colspan="3">A few drops</td></tr><tr><td>Almonds</td><td colspan="3">A few</td></tr><tr><td>Chopped pista</td><td colspan="3">A few</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td colspan="3">½ tsp</td></tr><tr><td>Ghee</td><td colspan="3">1 ½ tbsp</td></tr></table>                                                                              |        |        |        | For | 0.2 kg |        |        | Roasted Seviyan | 200 g  |        |        | Sugar         | 5 tbsp |      |       | Water    | 2 cups |       |       | Rose essence                       | A few drops |       |        | Almonds         | A few  |        |        | Chopped pista                              | A few       |  |  | Elaichi powder | ½ tsp |  |  | Ghee | 1 ½ tbsp |  |  |
|                                            |               |              |                                 | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.2 kg |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Roasted Seviyan                            | 200 g         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Sugar                                      | 5 tbsp        |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Water                                      | 2 cups        |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Rose essence                               | A few drops   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Almonds                                    | A few         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Chopped pista                              | A few         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Elaichi powder                             | ½ tsp         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Ghee                                       | 1 ½ tbsp      |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add sugar & water. Select menu & press start.<br>2. When beeps, add rose essence, cardamom powder, seviyan to the bowl. Press start. Give standing time of 3 mins. Garnish with almonds & pista & serve.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चीनी और पानी लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर गुलाब का एसेन्स, इलायची पाउडर और सेवियां बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्ता से सजाएं और परोसें।                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| SC12                                       | Phirni        | 0.3 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl       | <table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr><tr><td>Milk</td><td>350 mL</td><td>500 mL</td><td>650 mL</td></tr><tr><td>Rice (Soaked)</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>100 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr><tr><td>Cream (whipped)</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Dry fruits ( almonds, cashewnuts, raisins)</td><td colspan="3">As required</td></tr><tr><td>Kesar</td><td colspan="3">A few</td></tr></table> |        |        |        | For | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg | Milk            | 350 mL | 500 mL | 650 mL | Rice (Soaked) | 50 g   | 75 g | 100 g | Sugar    | 100 g  | 150 g | 200 g | Elaichi powder                     | 1 tsp       | 1 tsp | 1½ tsp | Cream (whipped) | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp | Dry fruits ( almonds, cashewnuts, raisins) | As required |  |  | Kesar          | A few |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Milk                                       | 350 mL        | 500 mL       | 650 mL                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Rice (Soaked)                              | 50 g          | 75 g         | 100 g                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Sugar                                      | 100 g         | 150 g        | 200 g                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Elaichi powder                             | 1 tsp         | 1 tsp        | 1½ tsp                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Cream (whipped)                            | 2 tbsp        | 3 tbsp       | 4 tbsp                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Dry fruits ( almonds, cashewnuts, raisins) | As required   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
| Kesar                                      | A few         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | <b>Method :</b> 1. Grind the soaked rice to a paste with little water.<br>2. In a MWS glass bowl add milk. Select menu and weight and press start.<br>3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start.<br>4. When beeps, add cream & press start.<br>5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve.                                                                                                                                                                                                                       |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |
|                                            |               |              |                                 | <b>विधि :</b> 1. थोड़े से पानी के साथ भीगे हुए चावलों को पीसकर पेस्ट बना लें।<br>2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध लें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर चावल की पेस्ट और चीनी इसमें डालकर स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर उसमें क्रीम डालें और स्टार्ट दबाएं।<br>5. अच्छी तरह मिलाएं, इलायची पाउडर और सूखे मेवे डालकर ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। केंसर से सजाएं और परोसें।                                                                                                                                                                      |        |        |        |     |        |        |        |                 |        |        |        |               |        |      |       |          |        |       |       |                                    |             |       |        |                 |        |        |        |                                            |             |  |  |                |       |  |  |      |          |  |  |

# Sweet Corner

## स्वीट कॉर्नर

| Menu                     |             | Weight Limit | Utensil                              | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|--------------------------|-------------|--------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|---------------|-------|-------|-------|----------|-------|--------|--------|-------------|--------|--------|--------|--------------------------|-------------|-------|-------|----------------|---------|-------|-------|
| SC13                     | Burfi       | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) flat glass dish | <table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.3 kg</td></tr><tr><td>Milk powder</td><td colspan="3">100 g</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td colspan="3">150 g</td></tr><tr><td>Cream</td><td colspan="3">100 mL</td></tr><tr><td>Chopped almonds &amp; pistas</td><td colspan="3">As required</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |        | For | 0.3 kg |        |        | Milk powder   | 100 g |       |       | Milkmaid | 150 g |        |        | Cream       | 100 mL |        |        | Chopped almonds & pistas | As required |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.3 kg |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Milk powder              | 100 g       |              |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Milkmaid                 | 150 g       |              |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Cream                    | 100 mL      |              |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Chopped almonds & pistas | As required |              |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a bowl mix milk powder, milkmaid &amp; cream. Beat well till smooth.</li><li>2. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Select menu &amp; press start.</li><li>3. When beeps, mix well (remove lumps if formed). Press start.</li><li>4. When beeps, mix well &amp; press start.</li><li>5. Remove, allow to cool &amp; refrigerate till set. After setting cut into pieces &amp; sprinkle chopped almonds &amp; pistas &amp; serve.</li></ol>                                              |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <ol style="list-style-type: none"><li>1. बाउल में दूध पाउडर, मिल्कमेड और क्रीम डालकर समरूप होने तक फेंटें।</li><li>2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं (यदि गॉल बन जाए तो हटा दें) और स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>5. बाहर निकालें, ठंडा होने दें और जमने तक रेफ्रिजरेटर में रखें। जमने के बाद टुकड़ों में काट लें और कटे हुए बादाम तथा पिस्ता छिड़ककर परोसें।</li></ol> |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| SC14                     | Kalakand    | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe(MWS) bowl             | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Grated Paneer</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>50 mL</td><td>100 mL</td><td>200 mL</td></tr><tr><td>Milk Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Cornflour</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr></table>                                                                              |        |        |        | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Grated Paneer | 100 g | 200 g | 300 g | Milkmaid | 50 mL | 100 mL | 200 mL | Milk Powder | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp | Cornflour                | 1/2 tsp     | 1 tsp | 1 tsp | Elaichi Powder | 1/2 tsp | 1 tsp | 1 tsp |
|                          |             |              |                                      | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Grated Paneer            | 100 g       | 200 g        | 300 g                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Milkmaid                 | 50 mL       | 100 mL       | 200 mL                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Milk Powder              | 2 tbsp      | 3 tbsp       | 4 tbsp                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Cornflour                | 1/2 tsp     | 1 tsp        | 1 tsp                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
| Elaichi Powder           | 1/2 tsp     | 1 tsp        | 1 tsp                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <ol style="list-style-type: none"><li>1. In MWS Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu and weight and press start.</li><li>2. When beeps, mix it again and press start.</li><li>3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                  |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |
|                          |             |              |                                      | <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, कॉर्नफ्लोर और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू और बजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें। सूखे मेवों के साथ सजाएं।</li></ol>                                                                                                                                                                                 |        |        |        |     |        |        |        |               |       |       |       |          |       |        |        |             |        |        |        |                          |             |       |       |                |         |       |       |

# Rice Delight

## राईस डिलाईट

| Menu                                                                                                                                                            | Weight Limit      | Utensil      | Instructions              |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|---------|---------|--------|
| rd1                                                                                                                                                             | Chicken Biryani   | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                     | 0.1 kg        | 0.2 kg  | 0.3 kg  | 0.4 kg  | 0.5 kg |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Basmati rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                        | 100 g         | 200 g   | 300 g   | 400 g   | 500 g  |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Boneless chicken                                                                                                                                        | 100 g         | 200 g   | 300 g   | 400 g   | 500 g  |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | For Marinade                                                                                                                                            |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Hung curd                                                                                                                                               | 1/2 cup       | 1 cup   | 1½ cup  | 2 cup   | 2½ cup |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Tomato puree                                                                                                                                            | 2 tbsp        | 3 tbsp  | 4 tbsp  | 5 tbsp  | 6 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Ginger garlic paste                                                                                                                                     | 1 tbsp        | 1½ tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Salt, garam masala, coriander powder, red chilli powder, turmeric powder                                                                                | As per taste  |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Oil                                                                                                                                                     | 1 tbsp        | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp | 3 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Onion                                                                                                                                                   | 1/2 cup       | 1 cup   | 1 cup   | 1½ cup  | 1½ cup |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Salt                                                                                                                                                    | If required   |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Coriander leaves                                                                                                                                        | A few springs |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Water                                                                                                                                                   | 200 mL        | 400 mL  | 500 mL  | 550 mL  | 650 mL |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | 1. Marinade the chicken & keep it in refrigerator for 1 hour.                                                                                           |               |         |         |         |        |
| 2. In a MWS bowl add oil, chopped onions & marinated chicken & cover. Select menu & weight & press start.                                                       |                   |              |                           |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
| 3. When beeps, mix well, add rice, salt (if required), coriander leaves, water. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.                            |                   |              |                           |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                   |                   |              |                           |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
| 1. चिकन पर मसाला लगाकर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।                                                                                                    |                   |              |                           |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
| 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज और मसाला लगा हुआ चिकन डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                           |                   |              |                           |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
| 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। चावल, नमक (यदि आवश्यक हो), धनिया के पत्ते, पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गर्म गर्म परोसें। |                   |              |                           |                                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
| rd2                                                                                                                                                             | Gosht Dum Biryani | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                     | 0.1 kg        | 0.2 kg  | 0.3 kg  | 0.4 kg  | 0.5 kg |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Basmati rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                        | 100 g         | 200 g   | 300 g   | 400 g   | 500 g  |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Boneless mutton                                                                                                                                         | 100 g         | 200 g   | 300 g   | 400 g   | 500 g  |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Oil                                                                                                                                                     | 1 tbsp        | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp | 3 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Chopped onion                                                                                                                                           | ½ cup         | 1 cup   | 1 cup   | 1½ cup  | 1½ cup |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Ginger garlic paste                                                                                                                                     | 1 tbsp        | 1½ tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Jeera, laung, tej patta, salt, red chilli powder, garam masala                                                                                          | As per taste  |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | Water                                                                                                                                                   | 200 mL        | 400 mL  | 600 mL  | 650 mL  | 750 mL |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                         |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta onion, ginger garlic paste, mutton & cover. Select menu & weight and press start.                     |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | 2. When beeps, mix well, add rice, water, salt, red chilli powder, garam masala & cover. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.                   |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                           |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट, मटन डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                   |               |         |         |         |        |
|                                                                                                                                                                 |                   |              |                           | 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, चावल, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम गरम परोसें। |               |         |         |         |        |

# Rice Delight

## राईस डिलाइट

| Menu            |                      | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|-----------------|----------------------|--------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|--|--|--|
| rd3             | Malabar Biryani      | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg       | 0.2 kg  | 0.3 kg  | 0.4 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.5 kg |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Basmati rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100 g        | 200 g   | 300 g   | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 500 g  |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Boneless chicken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100 g        | 200 g   | 300 g   | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 500 g  |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | For Marinade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Salt, Red chilli powder, Turmeric powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | As per taste |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 tbsp       | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 tbsp |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Biryani masala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | As per taste |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Curd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 tbsp       | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 tbsp |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Sliced tomato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 No.        | 1 No.   | 2 Nos.  | 2 Nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 Nos. |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Sliced onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 No.        | 1 No.   | 2 Nos.  | 2 Nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 Nos. |  |  |  |  |
| Water           | 200 mL               | 400 mL       | 600 mL                    | 650 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 750 mL       |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
| <b>Method :</b> |                      |              |                           | 1. Marinade the chicken & refrigerate it for 1 hour.<br>2. In a MWS bowl add oil, onion, chopped coriander & mint leaves, biryani masala & salt. Mix, select menu & weight & press start.<br>3. When beeps, remove the bowl & in another MWS bowl add soaked rice, water, tomato, curd, mix & cover. Press start.<br>4. When beeps, add the marinated chicken to the first bowl. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.                                               |              |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
| <b>विधि :</b>   |                      |              |                           | 1. चिकन को मसाला लगाकर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।<br>2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, धनिया और पुदीना की कटी हुई पतियां, बिरयानी मसाला, नमक डालकर मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें। एक अन्य माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, पानी, टमाटर, दही डालकर मिला लें। ढककर स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर, मसाला लगे हुए चिकन को पहले बाउल में डालें, ढककर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। |              |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
| rd4             | Pineapple Fried Rice | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg       | 0.2 kg  | 0.3 kg  | 0.4 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.5 kg |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Basmati rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100 g        | 200 g   | 300 g   | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 500 g  |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 tbsp       | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 tbsp |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Mix veg - Peas, french beans, carrots, capsicum                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ½ cup        | 1 cup   | 1½ cup  | 2 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2½ cup |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Pineapple (chopped)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ½ cup        | 1 cup   | 1 cup   | 1½ cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 cup  |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Ajinomoto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A pinch      |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Red chilli powder, chilli sauce, soya sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | As per taste |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200 mL       | 400 mL  | 600 mL  | 650 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 750 mL |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |         |         | 1. In a MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, red chilli powder, soy sauce, chilli sauce. Mix & select menu & weight & press start.<br>2. When beeps, remove, in another MWS bowl add rice & water & press start.<br>3. When beeps, add the boiled rice to the vegetables, add pineapple pieces. Mix & press start. Stand for 5 minutes.                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |         |         | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, लाल मिर्ची पाउडर, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाउल बाहर निकाल लें। एक दूसरे बाउल में चावल और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चावल सब्जियों में डालें, अनानास के टुकड़े डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। |        |  |  |  |  |
| rd5             | Veg Pulao            | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg       | 0.2 kg  | 0.3 kg  | 0.4 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.5 kg |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Basmati rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100 g        | 200 g   | 300 g   | 400 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 500 g  |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200 mL       | 400 mL  | 600 mL  | 650 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 750 mL |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 tbsp       | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 tbsp |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Jeera, Laung, Tej patta, Salt, Garam masala, Red chilli powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | As per taste |         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | Mix veg - Gobhi, Matar, Gajar, French beans etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ½ cup        | 1 cup   | 1½ cups | 2 cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2½ cup |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |         |         | 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.<br>2. Select menu & weight and press start.<br>3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes.                                                                                                                                       |        |  |  |  |  |
|                 |                      |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |         |         | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें।<br>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, लाल मिर्ची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें।                                                                                                     |        |  |  |  |  |

# Rice Delight

## राईस डिलाईट

| Menu                                                                                                                                                                         | Weight Limit | Utensil      | Instructions                    |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|----------|---------|---------|
| rd6                                                                                                                                                                          | Veg Tahirī   | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl       | For                                                                                                                                             | 0.1 kg       | 0.2 kg   | 0.3 kg   | 0.4 kg  | 0.5 kg  |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Basmati rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                | 100 g        | 200 g    | 300 g    | 400 g   | 500 g   |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Water                                                                                                                                           | 200 mL       | 400 mL   | 500 mL   | 550 mL  | 650 mL  |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Oil                                                                                                                                             | 1 tbsp       | 1½ tbsp  | 2 tbsp   | 2½ tbsp | 3 tbsp  |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Jeera, Laung, Tej patta, Salt, Garam masala, Haldi, Red chilli powder                                                                           | As per taste |          |          |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Mix veg - Gobhi, Matar, Gajar, Tomato, Potato etc.                                                                                              | 1/2 cup      | 1 cup    | 1½ cups  | 2 cups  | 2½ cups |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | <b>Method :</b>                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | 1. In a MWS bowl add oil, jeera, laung, tej patta & mix vegetables.                                                                             |              |          |          |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | 2. Select menu & weight & press start.                                                                                                          |              |          |          |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | 3. When beeps, mix well & add rice, water, salt, garam masala, haldi, red chilli powder. Press start. Mix well. Stand for 5 minutes. Serve hot. |              |          |          |         |         |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, लौंग, तेज पत्ता और मिश्रित सब्जियां डालें।                                                                                             |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                       |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और चावल, पानी, नमक, गरम मसाला, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम-गरम परोसें। |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| rd7                                                                                                                                                                          | Pepper Rice  | 0.1-0.3kg    | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                                                                                                             | 0.1 kg       | 0.2 kg   | 0.3 kg   |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Soaked Rice (2 hours)                                                                                                                           | 100 g        | 200 g    | 300 g    |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Water                                                                                                                                           | 200 mL       | 400 mL   | 600 mL   |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Dry coconut                                                                                                                                     | 2 tbsp       | 3 tbsp   | 4 tbsp   |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Green chilli (Chopped)                                                                                                                          | 2 nos.       | 3 nos.   | 4 nos.   |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Garlic (Chopped)                                                                                                                                | 2 cloves     | 3 cloves | 4 cloves |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Ghee                                                                                                                                            | 1 tbsp       | 2 tbsp   | 2½ tbsp  |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Salt                                                                                                                                            | As per taste |          |          |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | Black pepper powder                                                                                                                             | As per taste |          |          |         |         |
|                                                                                                                                                                              |              |              |                                 | <b>Seasoning</b>                                                                                                                                |              |          |          |         |         |
| Mustard seeds                                                                                                                                                                | ½ tsp        | 1 tsp        | 1½ tsp                          |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| Black gram dal                                                                                                                                                               | ½ tsp        | 1 tsp        | 1½ tsp                          |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| Bengal gram dal                                                                                                                                                              | ½ tsp        | 1 tsp        | 1½ tsp                          |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| Curry leaves                                                                                                                                                                 | A few leaves |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| Dry Red Chilli                                                                                                                                                               | 1 no.        | 2 nos.       | 3 nos.                          |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| Oil                                                                                                                                                                          | 1 tbsp       | 2 tbsp       | 3 tbsp                          |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| <b>Method :</b>                                                                                                                                                              |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 1. In a MWS glass bowl take soaked rice & water. Select menu & weight & press start.                                                                                         |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 2. When beeps, in another MWS glass bowl add oil, dry red chilli, green chilli, chopped garlic, mustard seeds, black gram dal, Bengal gram dal, curry leaves.                |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 3. Press start.                                                                                                                                                              |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 4. When beeps, add cooked rice, ghee, salt, black pepper powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Add grated coconut & serve hot.                                |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में भीगे चावल और पानी लें। मेन्यू चुनकर वजन करें और स्टार्ट दबाएं।                                                                              |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सूखी लाल मिर्च, हरी मिर्च, कटा हुआ लहसुन, सरसों के बीज, उड़द की दाल, चने की दाल, करी पत्ता डालें।           |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 3. स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                            |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |
| 4. बीप सुनाई देने पर पके हुए चावल, घी, नमक, काली मिर्च पाउडर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसा हुआ नारियल डालकर गरम गरम परोसें।                    |              |              |                                 |                                                                                                                                                 |              |          |          |         |         |

# Tandoor Se...

## तन्दूर से

| Menu                                                                                                                                                     |               | Weight Limit | Utensil                        | Instructions                                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| IS1                                                                                                                                                      | Paneer Tikka  | 0.3 kg       | Rotisserie & Rotisserie Handle | For                                                                                                                       | 0.3 kg       |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Paneer cubes (cut into 1½" cubes), Capsicum (cut into cubes), Onion (cut into cube), Tomato(cut into cubes, pulp removed) | 300 g        |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | For marinade                                                                                                              |              |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Hung curd                                                                                                                 | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Ginger garlic paste                                                                                                       | 1 tbsp       |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Salt, Garam masala, Red chilli powder                                                                                     | As per taste |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Tandoori masala                                                                                                           | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Tandoori color                                                                                                            | A pinch      |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Oil                                                                                                                       | For basting  |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | <b>Method :</b>                                                                                                           |              |
| 1. Mix all the ingredients of the marinade in a bowl.                                                                                                    |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 2. Make holes in the paneer pieces with the rotisserie skewers.                                                                                          |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 3. Now add the paneer pieces, capsicum, onion, tomato & mix well, keep in the refrigerator for 1 hour.                                                   |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 4. Skewer all the vegetables in the rotisserie & install the rotisserie in the oven. Pour some oil. Select menu & press start.                           |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 5. Use rotisserie handle to take out the rotisserie from microwave oven.                                                                                 |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| Note: For rotisserie installation refer page 106.                                                                                                        |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                            |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 1. एक बाउल में मैरीनेड मसाले की सभी सामग्रियों को मिला लें।                                                                                              |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 2. पनीर के टुकड़ों में रोटेसरी स्क्वअर्स से सुराख बना लें।                                                                                               |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 3. अब पनीर के टुकड़े, शिमला मिर्च, प्याज, टमाटर डालकर अच्छी तरह मिलाएं, एक घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।                                           |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 4. सभी सब्जियों को रोटेसरी में स्क्वअर करें और रोटेसरी को ओवन के अन्दर लगा दें। थोड़ा सा तेल डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                          |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 5. रोटेसरी को माइक्रोवेव ओवन से निकालने के लिए रोटेसरी हैंडल का इस्तेमाल करें।                                                                           |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| नोट : रोटेसरी को लगाने के लिए पेज 106 देखें।                                                                                                             |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| IS2                                                                                                                                                      | Murg Tandoori | 1 kg         | Rotisserie & Rotisserie Handle | Whole Chicken                                                                                                             | 1 kg         |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | For Marinade                                                                                                              |              |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Hung curd                                                                                                                 | 1 cup        |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Garlic paste                                                                                                              | 3 tbsp       |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Ginger paste                                                                                                              | 1 tbsp       |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Salt                                                                                                                      | As per taste |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Tandoori masala                                                                                                           | 3 tsp        |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Cumin powder                                                                                                              | As per taste |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Tandoori color                                                                                                            | A pinch      |
|                                                                                                                                                          |               |              |                                | Red chilli powder                                                                                                         | As per taste |
| <b>Method :</b>                                                                                                                                          |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 1. Mix all the ingredient of marinade in a bowl.                                                                                                         |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 2. Wash the chicken properly & make cuts on the chicken all over.                                                                                        |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 3. Marinate the chicken properly coating all the places. keep marinated for 3-4 hours in refrigerator.                                                   |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 4. Insert the chicken in rotisserie & tie up with thread.                                                                                                |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 5. Install the rotisserie in the microwave oven, select menu & press start.                                                                              |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 6. Use rotisserie handle to take out the rotisserie from microwave oven.                                                                                 |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| Serve with grilled onion slices, lemon wedges & onion chutney.                                                                                           |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| Note: For rotisserie installation refer page 106.                                                                                                        |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                            |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 1. एक बाउल में मैरीनेड मसाले की सभी सामग्रियों को मिला लें।                                                                                              |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 2. चिकन को अच्छी तरह धोकर उस पर कट्स बना लें।                                                                                                            |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 3. पूरे चिकन पर अच्छी तरह से पत घढ़ाकर उसे मैरीनेट कर लें और उसे 3-4 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।                                                 |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 4. चिकन को रोटेसरी में डालकर धागे से बाँध दें।                                                                                                           |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 5. रोटेसरी को माइक्रोवेव ओवन में लगाएं, मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                      |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| 6. रोटेसरी को माइक्रोवेव ओवन से निकालने के लिए रोटेसरी हैंडल का इस्तेमाल करें। मुनी हुई प्याज की स्लाइस, नींबू के टुकड़ों और प्याज की चटनी के साथ परोसे। |               |              |                                |                                                                                                                           |              |
| नोट : रोटेसरी को लगाने के लिए पेज 106 देखें।                                                                                                             |               |              |                                |                                                                                                                           |              |

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   | Weight Limit | Utensil                                                        | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| IS3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tandoori Sabzi    | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multi cook tawa* | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0.2 kg         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Mix veg - Bhindi, Cauliflower, Brinjals, Mushrooms, Potato, Paneer cubes                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 200 g          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Onion paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 tbsp         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Ginger garlic paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 tsp          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Tomato puree                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ¼ cup          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala, Haldi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | As per taste   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 tbsp         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Hara dhania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | For garnishing |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | 1. In a MWS glass bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste.<br>2. Select menu & press start.<br>3. When beeps, add vegetables, red chilli powder, haldi, garam masala, chaat masala, salt, tomato puree & mix well. Press start.<br>4. When beeps, transfer this mixture to greased tawa, spread evenly. Keep tawa on high rack & press start. Serve with tandoori nan. |                |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |              |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
| 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक-लहसुन की पेस्ट लें।<br>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को चिकने तवे पर स्थानान्तरित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैंक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म-गर्म परोसें। |                   |              |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
| IS4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Hara Bhara Kababs | 0.3 kg       | High Rack & Multi cook tawa*                                   | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0.3 kg         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Potatoes (boiled & grated)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 300 g          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Peas (boiled & mashed)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 cup          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Palak leaves (boiled)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1½ cup         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Coriander leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | A few sprigs   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Kasuri methi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 tbsp         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Garam masala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | As per taste   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | 1. Mix all the ingredients together & make a mixture. Make flat kababs out of it.<br>2. Grease the multicook tawa & place on high rack. Now arrange the kababs on the greased multicook tawa. Select menu & press start.<br>3. When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce.                                             |                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                                                                | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
| 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर मिश्रण बना लें। फिर इसके चपटे कबाब बना लें।<br>2. मल्टी कुक तवे को चिकना करके हाई रैंक पर रख दें। अब कबाबों को चिकनी की गई तवे के ऊपर व्यवस्थित करके मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं। धनिया की चटनी या टोमेटो सॉस के साथ परोसें।                                                                                                        |                   |              |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Tandoor Se...

## तन्दूर से

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               | Weight Limit | Utensil                                                          | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|---------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------------------------------|--------------|-------|-------|--------------------|--------|--------|----------|---------------------|--------------|--|--|---------------------------------------------------------|--------------|--|--|---------------|--------|--|--|--------------------------|---------------|--|--|
| tS5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Shaami Kababs | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multicook tawa*    | <table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.3 kg</td></tr><tr><td>Minced mutton</td><td colspan="3">300 g</td></tr><tr><td>Soaked bengal gram</td><td colspan="3">50 g</td></tr><tr><td>Roasted cumin seeds</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Coriander powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td colspan="3">2 Nos.</td></tr><tr><td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">A few springs</td></tr></table>                                                                                                                                       |        |        |        | For                 | 0.3 kg |        |        | Minced mutton                                               | 300 g        |       |       | Soaked bengal gram | 50 g   |        |          | Roasted cumin seeds | As per taste |  |  | Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Coriander powder | As per taste |  |  | Chopped onion | 2 Nos. |  |  | Chopped coriander leaves | A few springs |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |              |                                                                  | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0.3 kg |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Minced mutton                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 300 g         |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Soaked bengal gram                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50 g          |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Roasted cumin seeds                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | As per taste  |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Coriander powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | As per taste  |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Chopped onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 Nos.        |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Chopped coriander leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | A few springs |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |              |                                                                  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl add minced mutton. Select menu and press start.</li><li>2. Grind the cooked mutton, bengal gram, cumin seeds, coriander powder, salt and chilli powder, chaat masala, chopped coriander and onion. Make long flat kababs of the paste.</li><li>3. Place the kababs on greased multicook tawa and high rack. Press start.</li><li>4. Turn over the kababs and again press start.</li></ol> <b>Note:</b> For binding roll the kababs in maida.                                                                                                                                         |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |              |                                                                  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पिसा हुआ मटन डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. पका हुआ मटन, चना दाल, जीरा, धनिया पाउडर, नमक, मिर्च पाउडर, चाट मसाला, कटा हुआ हरा धनिया और प्याज एक साथ पीस लें। इस पेस्ट से लम्बे और चपटे कबाब बनायें।</li><li>3. फिर इन कबाबों को चिकने मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं।</li></ol> <b>नोट :</b> बॉन्डने के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें।                                                                                                                              |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| tS6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mutton Tikka  | 0.1-0.3 kg   | Microwave safe (MWS) glass bowl & Rotisserie & Rotisserie handle | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Mutton boneless pieces</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |        |        | For                 | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Mutton boneless pieces                                      | 100 g        | 200 g | 300 g |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |              |                                                                  | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Mutton boneless pieces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100 g         | 200 g        | 300 g                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| <b>For marinade</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| <table><tr><td>Hung curd</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>¼ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala &amp; Chaat masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 ½ tbsp</td></tr><tr><td>Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Eatable red colour</td><td colspan="3">A pinch</td></tr></table> |               |              |                                                                  | Hung curd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp | Ginger garlic paste | ¼ tsp  | ½ tsp  | 1 tsp  | Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala & Chaat masala | As per taste |       |       | Oil                | ½ tbsp | 1 tbsp | 1 ½ tbsp | Lemon juice         | As per taste |  |  | Eatable red colour                                      | A pinch      |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Hung curd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 tbsp        | 2 tbsp       | 3 tbsp                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Ginger garlic paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ¼ tsp         | ½ tsp        | 1 tsp                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala & Chaat masala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | As per taste  |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ½ tbsp        | 1 tbsp       | 1 ½ tbsp                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Lemon juice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | As per taste  |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| Eatable red colour                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | A pinch       |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |              |                                                                  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wash the mutton pieces &amp; mix with ginger garlic paste, curd, salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour.</li><li>2. In a MWS glass bowl take this mixture, Select menu &amp; weight. Press start.</li><li>3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on rotisserie. Pour some oil &amp; press start.</li><li>4. Use rotisserie handle to take out the rotisserie from microwave oven. Serve with naan or roti.</li></ol> <b>Note:</b> For rotisserie installation refer page 106.                                                                 |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |              |                                                                  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अरदक-लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।</li><li>2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में लेकर मेन्यू चुनें और वजन करें। स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को रोटेसरी पर व्यवस्थित करें। थोड़ा सा तेल डालें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।</li><li>4. रोटेसरी को माइक्रोवेव ओवन से निकालने के लिए रोटेसरी हैंडल का इस्तेमाल करें। गरम गरम नान या रोटी के साथ परोसें।</li></ol> <b>नोट :</b> रोटेसरी को लगाने के लिए पेज 106 देखें। |        |        |        |                     |        |        |        |                                                             |              |       |       |                    |        |        |          |                     |              |  |  |                                                         |              |  |  |               |        |  |  |                          |               |  |  |

\* Refer Pg. 105 Fig.2



| Menu                                                 |                           | Weight Limit | Utensil                     | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
|------------------------------------------------------|---------------------------|--------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------|------------------------------|-------|-------|---------------|-------|--------|--------|---------------------|--------|---------|---------------|------------------------------------------------------|--------------|--|--|-----------------|---------------------------|-------|-------|-------|---------------|--------|--------|--------|--------|------|--------------|--|--|--|----------------|--------|--------|-------|-------|--------------|-------|--------|--------|--------|------------------|------|--------|--------|--------|--------------|-------------|--|--|--|
| IS7                                                  | Chicken Lollipops         | 0.1 ~ 0.3 kg | Multicook tawa* & High rack | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Chicken keema</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Boiled potato</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Red chilli powder, Garam masala, Amchur powder, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Bread crumbs</td><td colspan="3">For coating the lollipops</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |        |        | For    | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Chicken keema | 100 g                        | 200 g | 300 g | Boiled potato | 1 no. | 2 nos. | 3 nos. | Ginger garlic paste | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp        | Red chilli powder, Garam masala, Amchur powder, Salt | As per taste |  |  | Bread crumbs    | For coating the lollipops |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
|                                                      |                           |              |                             | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Chicken keema                                        | 100 g                     | 200 g        | 300 g                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Boiled potato                                        | 1 no.                     | 2 nos.       | 3 nos.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Ginger garlic paste                                  | 1 tbsp                    | 1½ tbsp      | 2 tbsp                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Red chilli powder, Garam masala, Amchur powder, Salt | As per taste              |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Bread crumbs                                         | For coating the lollipops |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
|                                                      |                           |              |                             | <b>Method :</b> 1. Mix the chicken keema with boiled potatoes, ginger garlic paste, red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt.<br>2. Coat the lollipops with breadcrumbs.<br>3. Arrange the lollipops on greased tawa. Place the tawa on high rack. Select menu and weight press start.<br>4. When beeps, turn over again & press start. Serve with chutney or sauce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
|                                                      |                           |              |                             | <b>विधि :</b> 1. चिकन कीमा को उबले हुए आलू, अदरक लहसुन पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, अमचूर पाउडर और नमक के साथ मिला लें।<br>2. लॉलीपॉप्स पर ब्रेडक्रम्स की पर्त चढ़ा दें।<br>3. लॉलीपॉप्स को चिकने तवे पर व्यवस्थित करें। तवे को हाई रैंक के ऊपर रखकर मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर फिरसे पलटें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या सॉस के साथ परोसें।                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| tS8                                                  | Chana Kababs              | 0.2 ~ 0.5 kg | Multicook tawa & High rack* | <table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr><tr><td>Boiled Kabuli Chana (Chhole)</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>400 g</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Cloves</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td><td>2½ nos.</td></tr><tr><td>Pepper powder</td><td colspan="4">As per taste</td></tr><tr><td>Cinnamon powder</td><td>¼ tsp</td><td>¼ tsp</td><td>¼ tsp</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Garlic Cloves</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr><tr><td>Salt</td><td colspan="4">As per taste</td></tr><tr><td>Ginger chopped</td><td>1 tsp.</td><td>2 tsp.</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr><tr><td>Bread pieces</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr><tr><td>Whole red chilly</td><td>1 no</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr><tr><td>Bread crumbs</td><td colspan="4">For coating</td></tr></table> |        |        |        | For    | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg        | Boiled Kabuli Chana (Chhole) | 200 g | 300 g | 400 g         | 500 g | Cloves | 1 no.  | 2 nos.              | 2 nos. | 2½ nos. | Pepper powder | As per taste                                         |              |  |  | Cinnamon powder | ¼ tsp                     | ¼ tsp | ¼ tsp | 1 tsp | Garlic Cloves | 2 nos. | 3 nos. | 3 nos. | 3 nos. | Salt | As per taste |  |  |  | Ginger chopped | 1 tsp. | 2 tsp. | 3 tsp | 4 tsp | Bread pieces | 1 no. | 2 nos. | 2 nos. | 3 nos. | Whole red chilly | 1 no | 2 nos. | 3 nos. | 3 nos. | Bread crumbs | For coating |  |  |  |
|                                                      |                           |              |                             | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg | 0.5 kg |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Boiled Kabuli Chana (Chhole)                         | 200 g                     | 300 g        | 400 g                       | 500 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Cloves                                               | 1 no.                     | 2 nos.       | 2 nos.                      | 2½ nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Pepper powder                                        | As per taste              |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Cinnamon powder                                      | ¼ tsp                     | ¼ tsp        | ¼ tsp                       | 1 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Garlic Cloves                                        | 2 nos.                    | 3 nos.       | 3 nos.                      | 3 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Salt                                                 | As per taste              |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Ginger chopped                                       | 1 tsp.                    | 2 tsp.       | 3 tsp                       | 4 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Bread pieces                                         | 1 no.                     | 2 nos.       | 2 nos.                      | 3 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Whole red chilly                                     | 1 no                      | 2 nos.       | 3 nos.                      | 3 nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
| Bread crumbs                                         | For coating               |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
|                                                      |                           |              |                             | <b>Method :</b> 1. Grind boiled kabuli chana, cloves, pepper powder, cinnamon powders, garlic cloves, salt, ginger, soaked bread pieces, whole red chilli, to a paste.<br>2. Now shape the paste in the form of kababs & roll out each kababs in bread crumbs for complete coating.<br>3. Now keep the kababs on tawa & keep the tawa on high rack. Select menu & weight & press start.<br>4. When beeps, turn over the side & press start.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |
|                                                      |                           |              |                             | <b>विधि :</b> 1. उबले हुए काबुली चने, लौंग, काली मिर्च पाउडर, दालचीनी पाउडर, लहसुन, नमक, अदरक, भीगे हुए ब्रेड के टुकड़े, साबुत लाल मिर्च पौसकर पेस्ट बना लें।<br>2. अब इस पेस्ट को कबाब का आकार दें और प्रत्येक कबाब के ऊपर ब्रेड क्रम्स की पर्त पूर्ण रूप से चढ़ा दें।<br>3. अब कबाबों को तवे पर रखें और तवे को हाई रैंक के ऊपर रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |        |        |        |        |        |        |               |                              |       |       |               |       |        |        |                     |        |         |               |                                                      |              |  |  |                 |                           |       |       |       |               |        |        |        |        |      |              |  |  |  |                |        |        |       |       |              |       |        |        |        |                  |      |        |        |        |              |             |  |  |  |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

## Diet Fry / डाईट फ्राई

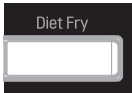
In the following example, show you how to cook 0.3 kg Chicken Nuggets.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg चिकन नगेट्स कैसे तैयार करें।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाएँ।



2. Press Diet Fry. Diet Fry दबाएँ।



3. Display will show "dF1".

डिस्प्ले पर "dF1" दिखाई देगा।

4. \*Press START/Add 30 secs for menu confirmation.

START/Add 30 secs दबाएँ मेन्यू की पुष्टि करने के लिए।



5. \*Turn Dial until display show "0.3 kg".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगे।



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



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.

डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकते हैं।



### ! NOTE

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

\*Note: If the recipe has single weight (e.g "dF4") Samosa, do not follow step 4, 5. Directly go to step 6.

\*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन है (उदाहरण के लिए "dF4") समोसा तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें।

| Menu          |                 | Weight Limit | Utensil                                                       | Instructions                                                                                                                                                       |              |          |          |
|---------------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|----------|
| dF1           | Chicken Nuggets | 0.1-0.3 kg   | Microwave safe (MWS) glass bowl & Multicook tawa & High Rack* | For                                                                                                                                                                | 0.1 kg       | 0.2 kg   | 0.3 kg   |
|               |                 |              |                                                               | Boneless chicken                                                                                                                                                   | 100 g        | 150 g    | 200 g    |
|               |                 |              |                                                               | Bread slice                                                                                                                                                        | 1 no.        | 2 nos.   | 2 nos.   |
|               |                 |              |                                                               | Pepper corns                                                                                                                                                       | 4-5 nos.     | 5-6 nos. | 6-7 nos. |
|               |                 |              |                                                               | Cloves                                                                                                                                                             | 2-3 nos.     | 3-4 nos. | 4-5 nos. |
|               |                 |              |                                                               | Garlic paste                                                                                                                                                       | ½ tsp        | 1 tsp    | 1½ tsp   |
|               |                 |              |                                                               | Olive oil                                                                                                                                                          | 1 tsp        | 1½ tsp   | 2 tsp    |
|               |                 |              |                                                               | Salt                                                                                                                                                               | As per taste |          |          |
|               |                 |              |                                                               | Chopped garlic                                                                                                                                                     | 2 cloves     | 3 cloves | 4 cloves |
|               |                 |              |                                                               | <b>Method :</b>                                                                                                                                                    |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 2. When beeps, remove from microwave. allow to cool & grind everything in a mixer. Take out in the bowl add salt, crumbled bread slices. Mix well.                 |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 3. Make small round shaped nuggets from the mixture. Keep on tawa. Place the tawa on high rack. Press start.                                                       |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 4. When beeps, turn the nuggets & press start. Serve them hot with tomato Ketchup & shredded salad.                                                                |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | <b>Note:</b> If the mixture of nuggets is too dry, then sprinkle few drops of water to it.                                                                         |              |          |          |
| <b>विधि :</b> |                 |              |                                                               | 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बोनलेस चिकन, पेपर कार्न्स, लॉग, जैतून तेल, कटा हुआ लहसुन डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।      |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव से बाहर निकालें, ठंडा होने दें और सभी चीजों को मिक्सर में पीस लें और बाउल में लेकर नमक, ब्रेड स्लाइसिंग डालें और अच्छी तरह मिलाएं। |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 3. इस मिश्रण से छोटी गोलाकार पकौड़े बनाएं। तवे पर रखें। तवे को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।                                                               |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 4. बीप सुनाई देने पर पकौड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं। टोमेटो केचप और सलाद के साथ गरम गरम परोसें।                                                                 |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | <b>नोट:</b> अगर पकौड़ों का मिश्रण ज्यादा सूखा है तो इस पर पानी की बूंदें छिड़क लें।                                                                                |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               |                                                                                                                                                                    |              |          |          |
| dF2           | Aloo Chips      | 0.2 kg       | Microwave glass tray                                          | For                                                                                                                                                                | 0.2 kg       |          |          |
|               |                 |              |                                                               | Potato (very thinly sliced)                                                                                                                                        | 200 g        |          |          |
|               |                 |              |                                                               | Oil                                                                                                                                                                | A few drops  |          |          |
|               |                 |              |                                                               | Salt, Chaat masala (optional)                                                                                                                                      | As per taste |          |          |
|               |                 |              |                                                               | <b>Method :</b>                                                                                                                                                    |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 1. In a bowl mix very thinly sliced potatoes, salt, chaat masala.                                                                                                  |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 2. Put few drop of oil on the glass tray of the microwave oven & smear it properly throughout.                                                                     |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 3. Spread the potato slices throughout the glass tray. Select menu & press start. Allow the glass tray to cool down. Remove the chips & serve.                     |              |          |          |
| <b>विधि :</b> |                 |              |                                                               | 1. एक बाउल में आलू की बहुत ही पतली स्लाइस, नमक और चाट मसाला लेकर अच्छी तरह मिला लें।                                                                               |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 2. माइक्रोवेव ओवन की ग्लास ट्रे पर तेल की कुछ बूंदें डालकर उचित तरीके से पूरी ट्रे को पोत दें                                                                      |              |          |          |
|               |                 |              |                                                               | 3. आलू की स्लाइसों को पूरी ग्लास ट्रे पर फैला दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। ग्लास ट्रे को ठंडा होने दें। चिप्स बाहर निकाल कर परोसें।                            |              |          |          |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Diet Fry

## डाईट फ्राई

| Menu                                   |                    | Weight Limit | Utensil                    | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
|----------------------------------------|--------------------|--------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|-----------------------------|-------|-----------|----------------|-------|--------------------|--------------|--|--------------|------|--------------------|------|----------------|------|----------------|-------|----------------------------------------|-------------|-----|--------|
| dF3                                    | Gujiya             | 10           | Multicook tawa* & Low rack | <table><tr><td>For dough</td><td></td></tr><tr><td>Maida (refined wheat flour)</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Desi ghee</td><td>1 tbsp &amp; 1 tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>To knead the dough</td></tr><tr><td>For stuffing</td><td></td></tr><tr><td>Grated khoya</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Dessicated coconut</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Powdered sugar</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Chopped kishmish, Almonds, Cashew nuts</td><td>As required</td></tr><tr><td>Oil</td><td>3¼ tsp</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | For dough |  | Maida (refined wheat flour) | 100 g | Desi ghee | 1 tbsp & 1 tsp | Water | To knead the dough | For stuffing |  | Grated khoya | 50 g | Dessicated coconut | 50 g | Powdered sugar | 50 g | Elaichi powder | 1 tsp | Chopped kishmish, Almonds, Cashew nuts | As required | Oil | 3¼ tsp |
| For dough                              |                    |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Maida (refined wheat flour)            | 100 g              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Desi ghee                              | 1 tbsp & 1 tsp     |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Water                                  | To knead the dough |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| For stuffing                           |                    |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Grated khoya                           | 50 g               |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Dessicated coconut                     | 50 g               |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Powdered sugar                         | 50 g               |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Elaichi powder                         | 1 tsp              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Chopped kishmish, Almonds, Cashew nuts | As required        |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
| Oil                                    | 3¼ tsp             |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
|                                        |                    |              |                            | <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>In a bowl put all the ingredients of stuffing &amp; mix well.</li><li>In another bowl put maida, 1 tbsp ghee, gradually add water &amp; knead a soft dough for gujijas. Put 1tsp ghee in dough &amp; knead again &amp; keep the dough covered for 15-20 minutes.</li><li>Divide the dough in small balls of equal size &amp; roll out each ball into a thin circle. *Place the rolled out circle in a *gujiya mould &amp; fill the centre with stuffing (as required). Close the gujiya mould carefully &amp; press firmly at edges to seal them properly. remove the excess part of the dough bulging out of the mould. Remove the gujiya from the mould. Prepare all the gujijas in the similar way.</li><li>Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack. Keep in the microwave. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>When beeps, place the gujijas on tawa &amp; keep on low rack. Press start.</li><li>When beeps, turn the gujijas, sprinkle 3 tsp ghee/oil on all the gujijas &amp; Press start.<br/>*Note : Grease the surface with 1-2 drops of oil before rolling the circle for gujijas.<br/>* Gujiya mould is not provided with the start up kit.<br/>10 indicates the number of gujiya that can be prepared.</li></ol> |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |
|                                        |                    |              |                            | <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>एक बाउल में भरावन की सारी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें।</li><li>दूसरे बाउल में मैदा, एक चम्मच घी डालें, धीरे-धीरे पानी डालकर गुजिया के लिए मुलायम लौदा तैयार कर लें। लौदे में एक चम्मच घी डालकर दुबारा मथें। लौदे को 15-20 मिनट के लिए ढककर रखें।</li><li>इस लौदे से छोटे और समान आकार के गोले बना लें और प्रत्येक गोले को बेलकर पतली-पतली पुरिया बना लें। फिर इन पुरियों को *गुजिया मोल्ड में रखें और आवश्यक भरावन बीच में रख दें। सावधानीपूर्वक गुजिया मोल्ड को बन्द करें और ठीक से सील करने के लिए किनारों को मजबूती से दबाएं। मोल्ड से बाहर निकलने वाले अतिरिक्त लौदे को हटा दें। मोल्ड से गुजिया को बाहर निकालें। इसी तरीके से सभी गुजियों को तैयार कर लें।</li><li>¼ टी स्पून तेल लगाकर तवे को चिकना कर लें। तवे को लो रैंक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर स्थापित कर दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>बीप सुनाई देने पर गुजियों को तवे पर रखें और लो रैंक के ऊपर रख दें। स्टार्ट दबाएं।</li><li>बीप सुनाई देने पर गुजियों को पलटें, सभी गुजियों पर 3 टी स्पून घी/तेल छिड़कें और स्टार्ट दबाएं।<br/>* नोट : गुजियों के लिए पुरियां बेलने से पहले ऊपर 1-2 बूंद तेल की लगा लें।<br/>* गुजिया मोल्ड स्टार्ट अप किट के साथ उपलब्ध नहीं है।<br/>10 गुजिया की मात्रा है जो कि बनाई जा सकती है।</li></ol>                    |           |  |                             |       |           |                |       |                    |              |  |              |      |                    |      |                |      |                |       |                                        |             |     |        |

\* Refer Pg. 105 Fig.1

| Menu | Weight Limit | Utensil | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|--------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dF4  | Samosa       | 8       | Multicook tawa* & Low rack                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|      |              |         | Maida (refined wheat flour)1 cup                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|      |              |         | Melted ghee½ tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|      |              |         | Oilfor kneading                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|      |              |         | Salt½ tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|      |              |         | For stuffing                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|      |              |         | Boiled potatoes2 cup                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|      |              |         | Boiled peas½ cup                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|      |              |         | Ginger-green chilli paste1 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|      |              |         | Amchoor1½ tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|      |              |         | Red chilli powder1 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|      |              |         | Finely chopped Coriander leaves2 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                              |
|      |              |         | Jeera1 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|      |              |         | Oil2¼ tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|      |              |         | Method :1. Preparation for stuffing - In a microwave safe glass bowl add oil, jeera, microwave 100% of 3 minutes. Add boiled & mashed potatoes, green chilli & ginger paste, salt, amchoor, red chilli powder, green peas & coriander leaves. Mix well & microwave 100% for 3 minutes. Allow cool. |
|      |              |         | 2. Combine all the ingredients together in a bowl & knead into a firm dough using enough water. Keep aside covered for 15 minutes. Knead again using oil until smooth.                                                                                                                             |
|      |              |         | 3. Prepare medium size 4 chapaties out of the dough. Divide each chapati into 2 halves, make a cone from each half. Stuff each cone with the portion of stuffing, seal the edges carefully using little water. Keep aside.                                                                         |
|      |              |         | 4. Grease the tawa with ¼ tsp oil. Keep on low rack & keep the it inside the microwave. Select menu & press start. (Preheat process)                                                                                                                                                               |
|      |              |         | 5. When beeps, keep the samosas on the tawa & press start.                                                                                                                                                                                                                                         |
|      |              |         | 6. When beeps, pour 2 tsp oil on all the samosas & turn over. Press start. Serve with chutney.                                                                                                                                                                                                     |
|      |              |         | 8 indicates the number of samosas that can be prepared.                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |              |         | विधि :1. भरावन तैयार करना – माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें, 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। उबले और मसले हुए आलू, हरी मिर्च और अदरक की पेस्ट, नमक, अमचूर, लाल मिर्च पाउडर, हरी मटर और धनिया की पत्तियां डालें। अच्छी तरह मिलाएं और 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। ठंडा होने दें।   |
|      |              |         | 2. एक बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और आवश्यक पानी का इस्तेमाल करते हुए सख्त लौंदा गूंध लें और 15 मिनट के लिए एक तरफ रख दें। तेल लगाकर दुबारा गूंधें जिससे वह और चिकना हो जाए।                                                                                                        |
|      |              |         | 3. इस लौंदे से मध्यम आकार की 4 चपातिया तैयार कर लें। प्रत्येक चपाती को दो अर्धभागों में विभाजित कर लें, प्रत्येक अर्धभाग से कोन बनाएं। प्रत्येक कोन में समान रूप से भरावन भरें। थोड़े से पानी की सहायता से किनारों को सावधानीपूर्वक सील कर दें और एक तरफ रख दें।                                   |
|      |              |         | 4. ¼ चम्मच तेल तवे पर लगाएं। तवे को लो रैक पर रखें और माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)                                                                                                                                                               |
|      |              |         | 5. बीप सुनाई देने पर समोसों को तवे पर रखकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                                                                                                          |
|      |              |         | 6. बीप सुनाई देने पर दो टीस्पून तेल समोसों पर डालें और पलट कर स्टार्ट दबाएं। चटनी के साथ परोसें।                                                                                                                                                                                                   |
|      |              |         | 8 समोसा की मात्रा है जो कि बनाई जा सकती हैं।                                                                                                                                                                                                                                                       |

\* Refer Pg. 105 Fig.1

## Nutri Care / न्यूट्री केयर

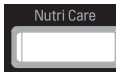
In the following example, show you how to cook 0.3 kg Lemon Chicken.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg लेमन चिकन कैसे तैयार करें।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाएँ।



2. Press Nutri Care. Nutri Care दबाएँ।



3. Turn Dial until display show "HP3".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "HP3" दिखाई न देने लगे।



4. \*Press START/Add 30 secs for menu confirmation.

START/Add 30 secs दबाएँ मेन्यू की पुष्टि करने के लिए।



5. \*Turn Dial until display show "0.3 kg".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगे।



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



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.

डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकते हैं।



### ! NOTE

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

\*Note: If the recipe has single weight (e.g, "HP2") do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.

\*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन है (उदाहरण के लिए "HP2") तो 4 और 5. स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें।

# Steam Cook

## स्टीम कुक

| Menu |                | Weight Limit | Utensil                                                          | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |         |         |
|------|----------------|--------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|---------|
| St1  | Sprouts        | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg            | 0.2 kg  | 0.3 kg  |
|      |                |              |                                                                  | Moong sprouts                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100 g             | 200 g   | 300 g   |
|      |                |              |                                                                  | Chopped onion, Chopped tomato                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 no.             | 2 nos.  | 3 nos.  |
|      |                |              |                                                                  | Salt, Chaat masala, Lemon juice                                                                                                                                                                                                                                                     | As per taste      |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>Method :</b> 1. In the MWS bowl add ½ cup water. Put sprouts in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl.<br>2. Select menu and weight and press start. Stand for 3 minutes. Add chopped onion, tomato, salt, chaat masala and lemon juice and serve.                      |                   |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और स्याउट्स माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें। डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें।<br>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। कटी हुई प्याज, टमाटर, नमक, चाट मसाला और नींबू रस डालकर परोसें। |                   |         |         |
| St2  | Steamed Veg    | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg            | 0.2 kg  | 0.3 kg  |
|      |                |              |                                                                  | Chopped vegetables (Capsicum, carrots, peas, beans)                                                                                                                                                                                                                                 | 100 g             | 200 g   | 300 g   |
|      |                |              |                                                                  | <b>Method :</b> 1. In the MWS bowl, add ½ cup water. Put the chopped vegetables in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover.<br>2. Select menu and weight and press start. Sprinkle salt and pepper as per taste and serve.                                           |                   |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और कटी हुई सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें। डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और ढक दें।<br>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। स्वादानुसार नमक और काली मिर्च छिड़क कर परोसें।                    |                   |         |         |
| St3  | Sweet Corn     | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg            | 0.2 kg  | 0.3 kg  |
|      |                |              |                                                                  | Sweet corn                                                                                                                                                                                                                                                                          | 100 g             | 200 g   | 300 g   |
|      |                |              |                                                                  | Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice                                                                                                                                                                                                                                  | As per taste      |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>Method :</b> 1. In the MWS bowl, add ½ cup water. Put the sweet corns in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover.<br>2. Select menu and weight and press start. Sprinkle salt, red chilli powder, chaat masala and lemon juice and serve.                         |                   |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और स्वीट कॉर्न्स को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें। डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और ढक दें।<br>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला और नींबू रस छिड़क कर परोसें।         |                   |         |         |
| St4  | Gajar ka Halwa | 0.3 ~0.5 kg  | Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) glass bowl      | For                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0.3 kg            | 0.4 kg  | 0.5 kg  |
|      |                |              |                                                                  | Grated Gajar                                                                                                                                                                                                                                                                        | 300 g             | 400 g   | 500 g   |
|      |                |              |                                                                  | Ghee                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 tbsp            | 2½ tbsp | 3 tbsp  |
|      |                |              |                                                                  | Milk Powder                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5 tbsp            | 5½ tbsp | 6 tbsp  |
|      |                |              |                                                                  | Khoa                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6 tbsp            | 6½ tbsp | 7 tbsp  |
|      |                |              |                                                                  | Sugar                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5 tbsp            | 5½ tbsp | 6½ tbsp |
|      |                |              |                                                                  | Elaichi Powder and Dry Fruits                                                                                                                                                                                                                                                       | As per your taste |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>Method :</b> 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.                                                                                          |                   |         |         |
|      |                |              |                                                                  | <b>विधि :</b> 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।                                           |                   |         |         |

| Menu                                                                         |                     | Weight Limit | Utensil                                                          | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----|--------|--------|--------|-------------------------|-------|-------|-------|------------------------|--------|--------|---------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|---------|------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|-------|---------------|--------|--------|--------|------|--------|--------|--------|
| St5                                                                          | Keema Balls         | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Chicken keema</td><td>75 g</td><td>125 g</td><td>175 g</td></tr><tr><td>Boiled &amp; Mashed Potato</td><td>1 No.</td><td>2 No.</td><td>3 No.</td></tr><tr><td>Ginger, Garlic paste, Salt, Garam masala, Hara dhania, Lemon juice</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr><tr><td>Besan</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients together. Make balls from it. Place the balls in greased MWS flat glass dish. Add ½ cup water to the MWS bowl. Place the MWS glass dish inside the MWS bowl &amp; cover. Select menu &amp; weight and press start.</p> <p><b>विधि :</b> 1. सभी सामग्री को एक साथ मिला लें और इससे गोले बना लें। फिर इन गोलों को चिकने माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रख दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल के अन्दर रखकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Chicken keema           | 75 g  | 125 g | 175 g | Boiled & Mashed Potato | 1 No.  | 2 No.  | 3 No.   | Ginger, Garlic paste, Salt, Garam masala, Hara dhania, Lemon juice | As per your taste |        |         | Besan                                                                        | 1 tsp        | 2 tsp | 3 tsp |               |        |        |        |      |        |        |        |
| For                                                                          | 0.1 kg              | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Chicken keema                                                                | 75 g                | 125 g        | 175 g                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Boiled & Mashed Potato                                                       | 1 No.               | 2 No.        | 3 No.                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Ginger, Garlic paste, Salt, Garam masala, Hara dhania, Lemon juice           | As per your taste   |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Besan                                                                        | 1 tsp               | 2 tsp        | 3 tsp                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| St6                                                                          | Steamed Cauliflower | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Cauliflower florets</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Onion paste</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr><tr><td>Red chilli, Coriander powder, Turmeric (powdered), Garam masala, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Curd</td><td>100 mL</td><td>150 mL</td><td>200 mL</td></tr></table> <p><b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients together except cauliflower. Add cauliflower &amp; marinate for 1 hour.<br/>2. In MWS bowl, add ¼ cup water.<br/>3. Now keep the marinated cauliflower in MWS flat glass dish. Keep in the MWS bowl &amp; cover. Select menu &amp; weight and press start.<br/>4. Allow to stand for 5 minutes.</p> <p><b>विधि :</b> 1. फूलगोभी के अलावा सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर फूलगोभी को डालकर 1 घंटे तक मैरीनेट होने दें।<br/>2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ¼ कप पानी डालें।<br/>3. अब मैरीनेट की गई फूलगोभी को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें और माइक्रोवेव सेफ बाउल के अन्दर रखकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br/>4. 5 मिनट तक रखा रहने दें।</p> |  |  |  | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Cauliflower florets     | 100 g | 200 g | 300 g | Onion paste            | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp  | Ginger garlic paste                                                | ½ tbsp            | 1 tbsp | 1½ tbsp | Red chilli, Coriander powder, Turmeric (powdered), Garam masala, Salt, Sugar | As per taste |       |       | Tomato puree  | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp | Curd | 100 mL | 150 mL | 200 mL |
| For                                                                          | 0.1 kg              | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Cauliflower florets                                                          | 100 g               | 200 g        | 300 g                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Onion paste                                                                  | 1 tbsp              | 2 tbsp       | 3 tbsp                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Ginger garlic paste                                                          | ½ tbsp              | 1 tbsp       | 1½ tbsp                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Red chilli, Coriander powder, Turmeric (powdered), Garam masala, Salt, Sugar | As per taste        |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Tomato puree                                                                 | 2 tbsp              | 3 tbsp       | 4 tbsp                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Curd                                                                         | 100 mL              | 150 mL       | 200 mL                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| St7                                                                          | Kothimbir Vadi      | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Kothimbir (Hara dhania)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Besan</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr><tr><td>Suji</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Red chilli powder, Salt, Garam masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>½ tsp</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients together &amp; make vadis out of it.<br/>2. In MWS bowl, add ½ cup water. Place the vadis in MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl &amp; cover. Select menu &amp; weight and press start.<br/>3. Allow to stand for 3 minutes.</p> <p><b>विधि :</b> 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और इससे वड़ी बना लें।<br/>2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। वड़ियों को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश के ऊपर रखें और इस डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में अन्दर रखकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br/>3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।</p>                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Kothimbir (Hara dhania) | 100 g | 200 g | 300 g | Besan                  | ½ cup  | 1 cup  | 1½ cups | Suji                                                               | 2 tbsp            | 3 tbsp | 4 tbsp  | Red chilli powder, Salt, Garam masala                                        | As per taste |       |       | Baking powder | ½ tsp  | ½ tsp  | 1 tsp  |      |        |        |        |
| For                                                                          | 0.1 kg              | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Kothimbir (Hara dhania)                                                      | 100 g               | 200 g        | 300 g                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Besan                                                                        | ½ cup               | 1 cup        | 1½ cups                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Suji                                                                         | 2 tbsp              | 3 tbsp       | 4 tbsp                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Red chilli powder, Salt, Garam masala                                        | As per taste        |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |
| Baking powder                                                                | ½ tsp               | ½ tsp        | 1 tsp                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |     |        |        |        |                         |       |       |       |                        |        |        |         |                                                                    |                   |        |         |                                                                              |              |       |       |               |        |        |        |      |        |        |        |



# Steam Cook

## स्टीम कुक

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | Weight Limit | Utensil                                                          | Instructions                                                                                                                                                                                                                         |              |        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|---------|
| St8                                                                                                                                                                                                                                                                              | Steamed Peas | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                  | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |              |                                                                  | Shelled peas                                                                                                                                                                                                                         | 100 g        | 200 g  | 300 g   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |              |                                                                  | Salt & Chaat masala                                                                                                                                                                                                                  | As per taste |        |         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |              |                                                                  | Butter                                                                                                                                                                                                                               | ½ tbsp       | 1 tbsp | 1½ tbsp |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |              |                                                                  | <b>Method :</b> 1. In MWS bowl, add ½ cup water. Put the peas in the MWS flat glass dish. Keep the dish in MWS bowl & cover. Select menu & weight & press start.<br>2. When beeps, remove & add butter, salt & chaat masala & serve. |              |        |         |
| <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें और मटर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में रखें और इस डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर ढक दें । मैन्चू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मक्खन, नमक तथा चाट मसाला डालकर परोसें । |              |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                      |              |        |         |

| Menu                                                                                                                                                                                          |              | Weight Limit | Utensil                                                        | Instructions                                                                                                                                  |                |        |         |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|---------|---------|---------|
| HP1                                                                                                                                                                                           | Kala Chana   | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl                                      | For                                                                                                                                           | 0.1 kg         | 0.2 kg | 0.3 kg  | 0.4 kg  | 0.5 kg  |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Soaked kala chana (soaked overnight)                                                                                                          | 100 g          | 200 g  | 300 g   | 400 g   | 500 g   |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Water                                                                                                                                         | 200 mL         | 400 mL | 600 mL  | 800 mL  | 1000 mL |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Oil                                                                                                                                           | 1 tbsp         | 2 tbsp | 3 tbsp  | 3½ tbsp | 4 tbsp  |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Onion chopped                                                                                                                                 | 1/2 cup        | 1 cup  | 1½ cups | 2 cups  | 2½ cups |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Salt, Chat masala, Red chilli powder, Hara dhania                                                                                             | As per taste   |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Method :                                                                                                                                      |                |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | 1. Soak chana overnight, in a MWS bowl take soaked chana with water, cover it.                                                                |                |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | 2. Select menu and weight and press start.                                                                                                    |                |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | 3. When beeps, strain the water from it. In a MWS bowl, add oil, chopped onion, chaat masala, red chilli powder, hara dhania and press start. |                |        |         |         |         |
| 4. When beeps, add boiled chana, mix well & press start.                                                                                                                                      |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| विधि :                                                                                                                                                                                        |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 1. घने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढक दें।                                                                                                       |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 2. मेन्यू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                   |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 3. बीप सुनाई देने पर इसमें से पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।                                |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 4. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चने डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                    |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| HP2                                                                                                                                                                                           | Karela Sabzi | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl + High rack + Multi cook tawa* | For                                                                                                                                           | 0.3 kg         |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Chopped karela/Bitter gourd                                                                                                                   | 300 g          |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Oil                                                                                                                                           | 2 tbsp         |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Chopped onions                                                                                                                                | 1 cup          |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Water                                                                                                                                         | As required    |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Rai, Cumin seed, Asafoetida & Turmeric powder                                                                                                 | For tempering  |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Salt, Sugar, Garam masala, Coriander powder, Cumin powder                                                                                     | As per taste   |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Grated coconut & Hara dhania                                                                                                                  | For garnishing |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | Method :                                                                                                                                      |                |        |         |         |         |
|                                                                                                                                                                                               |              |              |                                                                | 1. In a MWS glass bowl take oil add rai, jeera, asafoetida & turmeric powder, chopped onions. Select menu and press start.                    |                |        |         |         |         |
| 2. When beeps, add chopped karela some water, salt, sugar, masala, dhania powder, jeera powder. press start.                                                                                  |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, transfer the sabzi to MWS flat glass dish, stir well. place the MWS flat glass dish on high rack & press start.                 |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 4. Garnish with coconut & dhania, serve hot.                                                                                                                                                  |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| विधि :                                                                                                                                                                                        |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी, कटी प्याज डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                           |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं।                                                                               |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 3. 'बीप' सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को ओवन से उतार लें। सब्जी को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डाल दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |
| 4. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।                                                                                                                                  |              |              |                                                                |                                                                                                                                               |                |        |         |         |         |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Health Plus

## हेल्थ प्लस

| Menu                                                                                                                                                                                                                              |                  | Weight Limit | Utensil                                                      | Instructions                                                                                                                                                                                        |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| HP3                                                                                                                                                                                                                               | Lemon Chicken    | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl                                    | For                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg                   | 0.2 kg                                                                                                                                            | 0.3 kg  | 0.4 kg  | 0.5 kg  |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Boneless chicken                                                                                                                                                                                    | 100 g                    | 200 g                                                                                                                                             | 300 g   | 400 g   | 500 g   |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Soya sauce                                                                                                                                                                                          | ½ tbsp                   | 1 tbsp                                                                                                                                            | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Corn flour                                                                                                                                                                                          | ½ tbsp                   | 1 tbsp                                                                                                                                            | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Water                                                                                                                                                                                               | ½ cup                    | ½ cup                                                                                                                                             | ½ cup   | 1 cup   | 1 cup   |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Salt, Pepper & Sugar                                                                                                                                                                                | As per taste             |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Garlic paste                                                                                                                                                                                        | 1 tbsp                   | 1½ tbsp                                                                                                                                           | 2 tbsp  | 2½ tbsp | 3 tbsp  |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Lemon juice                                                                                                                                                                                         | 2 tsp                    | 3 tsp                                                                                                                                             | 4 tsp   | 4 tsp   | 5 tsp   |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Oil                                                                                                                                                                                                 | ½ tbsp                   | 1 tbsp                                                                                                                                            | 1½ tbsp | 2 tbsp  | 2½ tbsp |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         | 1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ½ hour.                                                                   |  |  |
| 2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select menu & weight & press start.                                                                                                |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.                                                                                                                                                       |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                     |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          | 1. बोनलेस चिकन, सोया सॉस, नमक, काली मिर्च, लहसुन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें। रेफ्रीजरेटर में आधे घन्टे के लिए रख दें। |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ भीगा हुआ कॉर्नफ्लोर डालकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                              |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।                                                                                                                                              |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| HP4                                                                                                                                                                                                                               | Machi Kali Mirch | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl                                    | For                                                                                                                                                                                                 | 0.1 kg                   | 0.2 kg                                                                                                                                            | 0.3 kg  | 0.4 kg  | 0.5 kg  |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Pomfret fish                                                                                                                                                                                        | 100 g                    | 200 g                                                                                                                                             | 300 g   | 400 g   | 500 g   |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Salt, Lemon juice & Kali mirch powder                                                                                                                                                               | To marinate as per taste |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic                                                                                                                                                | As required              |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         | 1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3 kg/ 0.4 kg/ 0.5 kg) and marinate with salt, lemon juice, and pepper powder (as per taste) for one hour.       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 2. In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu & weight and press start.                                                                                      |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start.                                                                                                 |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 4. When beeps, mix well & press start.                                                                                                                                                              |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 5. Give standing time for 5 minutes.                                                                                                                                                                |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                       |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         | 1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3 kg/ 0.4 kg/ 0.5 kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घन्टे के लिए रख दें। |  |  |
| 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                  |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                                           |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 5. 5 मिनट तक रखा रहने दें।                                                                                                                                                                                                        |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| HP5                                                                                                                                                                                                                               | Soya Idli        | 4,8          | Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) idli stand* | Rice                                                                                                                                                                                                | 100 g                    |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Urad                                                                                                                                                                                                | 4 tbsp                   |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Soyabean                                                                                                                                                                                            | 4 tbsp                   |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Water                                                                                                                                                                                               | As required              |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | Salt                                                                                                                                                                                                | As per taste             |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         | 1. Wash & soak rice, urad dal & soyabeans granules for 4 hours.                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency.                                                                                                                |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 3. Grease MWS Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the MWS bowl. Keep the idli stand & cover. Select menu & number and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes. |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | <b>Note :</b> After preparing the batter, you can use it for making menu 4 or 8 idlies as per requirement.                                                                                          |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |              |                                                              | 4,8 indicates the number of idli that can be prepared.                                                                                                                                              |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                     |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          | 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन के दानों को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें।                                                                       |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। मिश्रण को पेस्ट बनने तक लगातार पीसें।                                                                                                                                            |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 3. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के घोल उसके अन्दर रखें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड रखकर ढक दें। मेन्यू और संख्या निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| <b>नोट :</b> मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे आवश्यकतानुसार 4 या 8 इडलियां बना सकते हैं।                                                                                                                                          |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 4,8 इडली की मात्रा हैं जो कि बनाई जा सकती हैं।                                                                                                                                                                                    |                  |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                     |                          |                                                                                                                                                   |         |         |         |                                                                                                                                                                                   |  |  |

\*Provided with start up kit

| Menu          |              | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                       |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|---------------|--------------|--------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| HP6           | Nutrinuggets | 0.1-0.3kg    | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                | 0.1 kg         | 0.2 kg  | 0.3 kg |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Soaked and boiled nutrinuggets                                                                                                                                                                                     | 50 g           | 100 g   | 150 g  |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Potato                                                                                                                                                                                                             | 50 g           | 100 g   | 150 g  |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                | 1 tbsp         | 1½ tbsp | 2 tbsp |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Jeera                                                                                                                                                                                                              | As per taste   |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Chopped onion                                                                                                                                                                                                      | ½ cup          | 1 cup   | 1½ cup |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Tomato puree                                                                                                                                                                                                       | 2 tbsp         | 3 tbsp  | 4 tbsp |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Salt, Garam masala, Red chilli powder, Haldi, Dhania powder                                                                                                                                                        | As per taste   |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                              | 1½ cup         | 2 cup   | 2½ cup |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Chopped coriander leaves                                                                                                                                                                                           | For garnishing |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                    |                |         |        | 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well.                                                                                                                              |  |  |  |
|               |              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                    |                |         |        | 2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhania powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start. |  |  |  |
|               |              |              |                           | 3. When beeps, mix well and add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.                                        |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>विधि :</b> |              |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।                                                                                                          |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | 2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढक कर स्टार्ट दबाएं। |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया से सजाकर रोटी के साथ गरम-गरम परोसें।                                               |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| HP7           | Curd Brinjal | 0.1 ~ 0.4 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                | 0.1 kg         | 0.2 kg  | 0.3 kg | 0.4 kg                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |              |              |                           | Brinjal (cut into pieces)                                                                                                                                                                                          | 100 g          | 200 g   | 300 g  | 400 g                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|               |              |              |                           | Curd                                                                                                                                                                                                               | 100 g          | 200 g   | 300 g  | 400 g                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|               |              |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                | 1 tbsp         | 2 tbsp  | 3 tbsp | 4 tbsp                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |              |              |                           | Curry leaves                                                                                                                                                                                                       | A few sprigs   |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Mustard & Cumin seeds                                                                                                                                                                                              | 1 tsp          | 2 tsp   | 3 tsp  | 3 tsp                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|               |              |              |                           | Salt                                                                                                                                                                                                               | As per taste   |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | Chopped ginger                                                                                                                                                                                                     | 1 tsp          | 2 tsp   | 3 tsp  | 3 tsp                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|               |              |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                    |                |         |        | 1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select menu & weight & press start.                                                                                                                                         |  |  |  |
|               |              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                    |                |         |        | 2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.                                                                                                |  |  |  |
|               |              |              |                           |                                                                                                                                                                                                                    |                |         |        | 3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.                                                                                                                                                       |  |  |  |
|               |              |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                      |                |         |        | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                               |  |  |  |
|               |              |              |                           | 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पत्ता और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं।                                                                    |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |              |              |                           | 3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                    |                |         |        |                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |

| Menu            |                | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|----------------|--------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HP8             | Bathua Raita   | 0.1 ~ 0.4 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0.1 kg         | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                 |                |              |                           | Chopped bathua                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25 g           | 50 g   | 75 g   | 100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                 |                |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 50 mL          | 75 mL  | 100 mL | 125 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                 |                |              |                           | Beaten curd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3 tbsp         | 4 tbsp | 5 tbsp | 6 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                 |                |              |                           | Salt, Roasted cumin seed powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | As per taste   |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Method :</b> |                |              |                           | 1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select menu & weight & press start.<br>2. When beeps, remove.<br>3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder.<br>4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.                                                                                |                |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>विधि :</b>   |                |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें।<br>3. एक बाउल में पानी, फँटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और मुना हुआ जीरा पाउडर डालें।<br>4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।                      |                |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| HP9             | Soyabeen Curry | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0.2 kg         |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Soyabeen (soaked overnight)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 200 g          |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1½ tbsp        |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Chopped onions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 cup          |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Tomato puree                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ½ cup          |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Chopped green chillies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 tbsp         |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Red chilli powder, Garam masala, Coriander powder, Salt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | As per taste   |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200 mL         |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | Coriander leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | For garnishing |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                 |                |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |        |        | 1. In a MWS bowl add oil, chopped onions. Select menu and press start. Mix well.<br>2. When beeps, in the same bowl add tomato puree and haldi and press start. Mix well.<br>3. When beeps, add chopped green chillies, red chilli powder, garam masala, coriander powder, salt, soyabeen and water Press start. Garnish with coriander leaves and serve hot. |
| <b>विधि :</b>   |                |              |                           | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर, उसी बाउल में टोमेटो प्यूरी और हल्दी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर, कटी हुई हरी मिर्च, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, धनिया पाउडर, नमक, सोयाबीन और पानी डालें एवं स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाकर गरम-गरम परोसें। |                |        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Menu                                           | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
|------------------------------------------------|--------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|------------------------------------------------|-------|-------|-------|----------------|-------|-------|-------|-----------------|-------|--------|-------|-----|--------|--------|--------|-------------|-------|-------|--------|-----------------------------------|--------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|----------------|--------------|--|--|-------------|-------|-------|-------|------------------|--------|--------|--------|
| HP10 Spinach Dal                               | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl | <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Dehusked soaked lentils (at least for 2 hours)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Onions chopped</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Spinach chopped</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Cumin seeds</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr> <tr> <td>Ginger &amp; Green chillies (chopped)</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>300 mL</td><td>500 mL</td><td>600 mL</td></tr> <tr> <td>Turmeric, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr> <tr> <td>Coriander leaves</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl put soaked dal (lentils), water, turmeric powder &amp; salt. Select menu &amp; weight and press start.</li> <li>2. When beeps, in another MWS bowl put oil, chopped onions, cumin seeds, chopped ginger &amp; green chillies, chopped spinach. Mix well and press start.</li> <li>3. When beeps, mix well &amp; add boiled lentils. Mix again &amp; press start.</li> <li>4. Garnish with coriander leaves &amp; serve hot.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई दाल (लेंटिल्स), पानी, हल्दी पाउडर डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, जीरा, कटी हुई अदरक और हरी मिर्च, कटा हुआ पालक डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर उबली हुई दाल डाल दें। दुबारा से मिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>4. हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम गरम परोसें।</li> </ol> | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Dehusked soaked lentils (at least for 2 hours) | 100 g | 200 g | 300 g | Onions chopped | ½ cup | 1 cup | 1 cup | Spinach chopped | 1 cup | 1½ cup | 2 cup | Oil | 1 tbsp | 2 tbsp | 2 tbsp | Cumin seeds | 1 tsp | 1 tsp | 1½ tsp | Ginger & Green chillies (chopped) | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp | Water | 300 mL | 500 mL | 600 mL | Turmeric, Salt | As per taste |  |  | Lemon juice | 1 tsp | 2 tsp | 3 tsp | Coriander leaves | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp |
| For                                            | 0.1 kg       | 0.2 kg                    | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Dehusked soaked lentils (at least for 2 hours) | 100 g        | 200 g                     | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Onions chopped                                 | ½ cup        | 1 cup                     | 1 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Spinach chopped                                | 1 cup        | 1½ cup                    | 2 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Oil                                            | 1 tbsp       | 2 tbsp                    | 2 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Cumin seeds                                    | 1 tsp        | 1 tsp                     | 1½ tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Ginger & Green chillies (chopped)              | 1 tbsp       | 2 tbsp                    | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Water                                          | 300 mL       | 500 mL                    | 600 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Turmeric, Salt                                 | As per taste |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Lemon juice                                    | 1 tsp        | 2 tsp                     | 3 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |
| Coriander leaves                               | 2 tbsp       | 3 tbsp                    | 4 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |                                                |       |       |       |                |       |       |       |                 |       |        |       |     |        |        |        |             |       |       |        |                                   |        |        |        |       |        |        |        |                |              |  |  |             |       |       |       |                  |        |        |        |

# Soup

## सूप

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                      |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| So1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Sweet Corn Soup | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                               | 0.3 kg               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Sweet Corn                        | 200 g                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Water                             | 300 mL (1½ cup)      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Oil                               | 1 tsp                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Cornflour                         | 2 tbsp + ½ cup water |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Salt, Sugar, Pepper, Green chilli | As per taste         |
| <b>Method :</b> 1. Grind sweet corn with water and put in MWS glass bowl. Select menu & press start.<br>2. When beeps, remove, in another bowl put oil, green chilli & press start.<br>3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with ½ cup water and mix with it. Add salt, sugar, pepper and press start.                                                                                                                                                   |                 |              |                                 |                                   |                      |
| <b>विधि :</b> 1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें, एक दूसरे बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। कॉर्नफ्लोर को आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें और उसमें मिला दें। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।                                                          |                 |              |                                 |                                   |                      |
| So2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mushroom Soup   | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                               | 0.3 kg               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Mushroom                          | 120 g                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Potato                            | 1 No.                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Cabbage                           | 50 g                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Onion                             | 1 small              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Water                             | 300 mL (1½ cup)      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Salt, Pepper                      | As per taste         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Oil                               | 1 tsp                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Grated cheese                     | As per requirement   |
| <b>Method :</b> 1. In MWS glass bowl add potato in small pieces, chopped cabbage, onion & mushrooms with water. Select menu & press start.<br>2. When beeps, remove the bowl. Allow to cool & separate the mushrooms & grind the remaining stock & strain it.<br>3. In a MWS glass bowl, add oil, mushrooms, salt & pepper. Mix & press start. When beeps, add the stock & press start. Garnish with grated cheese & serve.                                              |                 |              |                                 |                                   |                      |
| <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी, प्याज और मशरूम पानी के साथ डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें। ठंडा होने पर मशरूम को अलग कर लें। बचे हुए स्टॉक को पीसकर छान लें।<br>3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, मशरूम, नमक और काली मिर्च डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्टॉक डालें और स्टार्ट दबाएं। कसे हुए चीज से सजाकर परोसें। |                 |              |                                 |                                   |                      |

| Menu |                | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
|------|----------------|--------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| So3  | Wonton Soup    | 0.6 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.6 kg          |
|      |                |              |                                 | Chopped Cabbage, Carrot, Capsicum, French beans                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200 g (Total)   |
|      |                |              |                                 | Ginger paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 tsp           |
|      |                |              |                                 | Garlic paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 tsp           |
|      |                |              |                                 | Spinach in pieces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 leaves       |
|      |                |              |                                 | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tsp           |
|      |                |              |                                 | Salt, Pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | As per taste    |
|      |                |              |                                 | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 600 mL (3 cups) |
|      |                |              |                                 | Ready wonton                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6-7 pieces      |
|      |                |              |                                 | <b>Method :</b> 1. In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste. Select menu & press start.<br>2. When beeps, add salt, pepper, water & palak (in pieces). Mix well & put in microwave & press start.<br>3. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve.<br><b>How to make Wonton :</b><br>Maida -1 cup, Salt -1 pinch, Oil -1 tsp<br><b>Method :</b> Mix all the ingredients in the bowl and make dough with hot water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes.<br><b>For Stuffing :</b><br>Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces<br><b>Method :</b> Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.<br><br><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक-लहसुन की पेस्ट डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर नमक, काली मिर्च, पानी और पालक (टुकड़ों में) डालें। अच्छी तरह मिलाएं और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। वॉन्टॉन डालें और परोसें।<br><b>वॉन्टॉन कैसे बनाएं :</b><br>मैदा 1 कप, नमक 1 चुटकी, तेल 1 चम्मच<br><b>विधि :</b> बाउल में सभी सामग्री लेकर मिलाएं और तेज गर्म पानी के साथ गूँथ कर लोई बनाने लें। बाउल को ढककर 10-15 मिनट के लिए रख दें।<br><b>भरावन के लिए :</b><br>बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च जो लम्बे टुकड़ों में कटी हों।<br><b>विधि :</b> भरावन तैयार करने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। वॉन्टॉन से छोटी छोटी पूरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनके बीच में रखें और फिर पूरियों को ढक कर दबाएं। |                 |
| So4  | Chicken Shorba | 0.6 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.6 kg          |
|      |                |              |                                 | Boneless chicken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 300 g           |
|      |                |              |                                 | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ½ tsp           |
|      |                |              |                                 | Chopped garlic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 tsp           |
|      |                |              |                                 | Salt & Pepper powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | As per taste    |
|      |                |              |                                 | Maida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 tsp           |
|      |                |              |                                 | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 600 mL (3 cups) |
|      |                |              |                                 | Fresh cream                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | For garnishing  |
|      |                |              |                                 | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select menu and press start.<br>2. When beeps, remove & strain stock. In another MWS glass bowl add oil, cumin seeds and maida and press start.<br>3. When beeps, add the chicken stock, salt, pepper and press start. Garnish with fresh cream and serve hot.<br><br><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में चिकन के टुकड़े, कटा हुआ लहसुन और पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर स्टॉक को छान लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और मैदा डालकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर चिकन स्टॉक, नमक, काली मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। ताजा क्रीम से सजाएं और गरम-गरम परोसें।                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |



# Soup

## सूप

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Weight Limit             | Utensil | Instructions                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------------------|-------|-------|-----------|-----------------------|--------|--------------------------------------------|--------------|---------------|-----------------|------------------|----------------|-----------|--------|-------|-----------------|
| So5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tamatar Shorba           | 0.6 kg  | Microwave safe (MWS) glass bowl | <table><tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr><tr><td>Chopped tomato</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Jeera, Bay leaf, Salt, Garam masala, Sugar</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr><tr><td>Coriander leaves</td><td>For garnishing</td></tr></table>                                                | For    | 0.6 kg | Chopped tomato    | 300 g | Oil   | 1 tbsp    | Ginger garlic paste   | 2 tbsp | Jeera, Bay leaf, Salt, Garam masala, Sugar | As per taste | Water         | 600 mL (3 cups) | Coriander leaves | For garnishing |           |        |       |                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |         |                                 | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0.6 kg |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Chopped tomato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300 g                    |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 tbsp                   |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Ginger garlic paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 tbsp                   |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Jeera, Bay leaf, Salt, Garam masala, Sugar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | As per taste             |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 600 mL (3 cups)          |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Coriander leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | For garnishing           |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with water, select menu and press start.</li><li>2. When beeps, grind and strain the whole stock.</li><li>3. In another MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, jeera, bay leaf and press start. Mix well.</li><li>4. When beeps, add the strained stock, season with salt, garam masala and press start. Add sugar if very sour. Garnish with coriander leaves and serve hot.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार-चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें, मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को छान लें।</li><li>3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, तेज पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर छाना हुआ स्टॉक, नमक और गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। यदि खट्टा हो तो चीनी डालें। धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम-गरम परोसें।</li></ol> |                          |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| So6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Corn Basil & Fusili Soup | 0.6 kg  | Microwave (MWS) safe glass bowl | <table><tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr><tr><td>Cream style corns</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Basil</td><td>10 leaves</td></tr><tr><td>Fusili pasta (boiled)</td><td>10</td></tr><tr><td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td>½ cup</td></tr><tr><td>Chopped garlic</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Olive oil</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr></table> | For    | 0.6 kg | Cream style corns | 100 g | Basil | 10 leaves | Fusili pasta (boiled) | 10     | Tomato puree                               | 2 tbsp       | Chopped onion | ½ cup           | Chopped garlic   | 1 tbsp         | Olive oil | 1 tbsp | Water | 600 mL (3 cups) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |         |                                 | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0.6 kg |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Cream style corns                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 100 g                    |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Basil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 leaves                |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Fusili pasta (boiled)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10                       |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Tomato puree                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 tbsp                   |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Chopped onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ½ cup                    |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Chopped garlic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 tbsp                   |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Olive oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 tbsp                   |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 600 mL (3 cups)          |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |
| <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl add oil, chopped onion, garlic. Select menu &amp; press start.</li><li>2. When beeps, mix well &amp; add water, cream style corns, basil leaves, fusili pasta and tomato puree. Press start.</li><li>3. Garnish with grated cheese &amp; basil leaves.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, और लहसुन डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और क्रीम के स्टाइल कॉर्न्स, बेसिल की पत्तियां, फ्यूसिली पास्ता, टोमेटो प्यूरी डालकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. कसी हुई चीज तथा बेसिल पत्तियों से सजाएं।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |                   |       |       |           |                       |        |                                            |              |               |                 |                  |                |           |        |       |                 |

# Soup

## सूप

| Menu |                   | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |
|------|-------------------|--------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| So7  | Rasam             | 0.6 kg       | Microwave safe (MWS) bowl       | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0.6 kg          |
|      |                   |              |                                 | Tomato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 300 g           |
|      |                   |              |                                 | Tamarind pulp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 50 g            |
|      |                   |              |                                 | Salt & Jaggery                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | As per taste    |
|      |                   |              |                                 | Green chillies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 nos.          |
|      |                   |              |                                 | Coriander & curry leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | For garnishing  |
|      |                   |              |                                 | Chopped garlic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2-3 flakes      |
|      |                   |              |                                 | Coriander seeds, Cumin seeds, Cinnamon, Hing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | As per taste    |
|      |                   |              |                                 | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 mL (3 cups) |
|      |                   |              |                                 | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 tbsp          |
|      |                   |              |                                 | <b>Method :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add chopped tomato &amp; water. Select menu &amp; press start.</li> <li>2. When beeps, remove &amp; cool. Grind &amp; strain it.</li> <li>3. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt &amp; jaggery &amp; strained tomato stock. Press start.</li> <li>4. When beeps, strain it again &amp; add more water (if required), tamarind pulp. Press start.</li> <li>5. Garnish with coriander &amp; curry leaves &amp; serve.</li> </ol> |                 |
|      |                   |              |                                 | <b>विधि :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर छान लें।</li> <li>3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, साबुत धनिया, जीरा, दालचीनी, हिंग, कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, नमक और गुड़ तथा छाना हुआ स्टॉक डालकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>4. बीप सुनाई देने इसे दुबारा छान लें और पानी (यदि आवश्यकता हो) डालें तथा इमली का गूदा डालकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>5. धनिया और करी पत्ता से सजाकर परोसें।</li> </ol>                             |                 |
| So8  | Mulligatawny Soup | 0.6 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0.6 kg          |
|      |                   |              |                                 | Cooked rice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 50 g            |
|      |                   |              |                                 | Dehusked lentil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 30 g            |
|      |                   |              |                                 | Apples (peeled & sliced)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ½ no.           |
|      |                   |              |                                 | Carrot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 50 g            |
|      |                   |              |                                 | Onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 50 g            |
|      |                   |              |                                 | Veg stock/water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 600 mL (3 cups) |
|      |                   |              |                                 | Salt & pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | to taste        |
|      |                   |              |                                 | Butter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 tsp           |
|      |                   |              |                                 | Curry powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 tsp           |
|      |                   |              |                                 | Lemon juice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 tsp           |
|      |                   |              |                                 | <b>Method :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In MWS glass bowl add butter, carrot, onion &amp; apples. Mix well. Select menu &amp; weight and press start.</li> <li>2. When, beep, mix well, add cooked rice, lentils &amp; water and press start.</li> <li>3. When, beep, mix well, allow to cool. Blend &amp; strain. In the same MWS glass bowl add the strained stock, salt, pepper, curry powder &amp; lemon juice. Press start.</li> </ol>                                                                                                                |                 |
|      |                   |              |                                 | <b>विधि :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, गाजर, प्याज और सेब लेकर अच्छी तरह मिला लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, पके हुए चावल, दाल और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, ठंडा होने दें। पीसकर छान लें। उसे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में छाना हुआ स्टॉक, नमक, काली मिर्च, करी पाउडर और नींबू का रस डालकर स्टार्ट दबाएं।</li> </ol>                                                                                        |                 |

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--|--|--|--|
| So9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Hot & Sour Soup | 0.6 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.6 kg               |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 600 mL (3 cups)      |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Chilli sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 tbsp               |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Soya sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 tbsp               |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Vinegar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 cups               |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Chopped vegetables (Capsicum, Spring onions, Carrots, Cabbage)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100 g                |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Tomato sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 tbsp               |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Cornflour                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 tbsp + ½ cup water |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Salt, pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | As per taste         |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Ajinomoto (optional)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 pinch              |  |  |  |  |
| Paneer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 50 g            |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |  |  |  |  |
| <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add water, chilli sauce, soya sauce, vinegar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select menu & press start.<br>2. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start.<br>3. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start.                                                    |                 |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |  |  |  |  |
| <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, नमक, काली मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और कॉर्नफ्लोर, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें। |                 |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |  |  |  |  |
| So10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tomato Soup     | 0.6 kg       | Microwave Safe (MWS) Glass Bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.6 kg               |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Chopped Tomato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100 g                |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Chopped Carrot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 25 g                 |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Chopped Onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 small              |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Chopped Ginger, Garlic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tsp                |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Salt, Sugar, Pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | As per taste         |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Cornflour & Oil / Butter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 tbsp / 1 tsp       |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 600 mL (3 cups)      |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along with water. Keep in Microwave. Select menu and press start.<br>2. When beeps, grind and strain it.<br>3. In another MWS glass bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water. Stir well & press start.<br>4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot. |                      |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |              |                                 | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक— लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर छान लें।<br>3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडे पानी में डालकर बनाई जाती है। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।<br>4. ब्रेड क्रॉटोन, हरा धनिया फ्रेश क्रीम के साथ सर्व करें।                                                        |                      |  |  |  |  |

| Menu                                  |               | Weight Limit                                                                                                                                                                                        | Utensil                                                                             | Instructions                                                            |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|---------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| Co1                                   | Pasta         | 0.1 ~ 0.3 kg                                                                                                                                                                                        | Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack* |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | For                                                                     | 0.1 kg       | 0.2 kg                                                                                                                                                  | 0.3 kg  |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Penne pasta                                                             | 100 g        | 200 g                                                                                                                                                   | 300 g   |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Butter                                                                  | 1 tbsp       | 2 tbsp                                                                                                                                                  | 3 tbsp  |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Chopped onion                                                           | 1/2 cup      | 1 cup                                                                                                                                                   | 1½ cup  |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Chopped garlic                                                          | 1 tbsp       | 1½ tbsp                                                                                                                                                 | 2 tbsp  |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Chopped palak leaves                                                    | 50 g         | 75 g                                                                                                                                                    | 100 g   |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Water                                                                   | 400 mL       | 800 mL                                                                                                                                                  | 1200 mL |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Cream                                                                   | ¼ cup        | 1 cup                                                                                                                                                   | 1½ cups |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Grated cheese                                                           | 2 tbsp       | 3 tbsp                                                                                                                                                  | 4 tbsp  |  |
| Nutmeg powder, oregano, salt & pepper |               | As per taste                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
| <b>Method :</b>                       |               | 1. In a MWS glass bowl take pasta, add water (sufficient to boil the pasta) & few drops of oil. Select menu and weight and press start.                                                             |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               | 2. When beeps, drain water from the pasta, wash & separate under running water. In a MWS flat glass dish add butter, onion, garlic and palak. Mix well and press start.                             |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               | 3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt, pepper, boiled pasta. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the dish on high rack and press start.                                      |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
| <b>विधि :</b>                         |               | 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पास्ता लेकर उसमें पानी (जो पास्ता उबालने के लिए काफी हो) और कुछ बूंदें तेल की डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                           |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               | 2. बीप सुनाई देने पर पास्ता से पानी निकाल दें, धोएं और बहते हुए पानी से अलग कर दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।           |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               | 3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, जायफल पाउडर, ऑरीगेनो, नमक, काली मिर्च, उबला हुआ पास्ता डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज़ छिड़कें। डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।                       |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
| Co2                                   | Veg Au Gratin | 0.2 kg                                                                                                                                                                                              | Microwave Safe (MWS) Glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack  |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | For                                                                     | 0.2 kg       |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.) | 200 g        |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Maida                                                                   | 2 tbsp       |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Butter                                                                  | 2 tsp        |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Milk                                                                    | ½ cup        |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Grated cheese                                                           | 5 tbsp       |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Salt, pepper                                                            | As per taste |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | <b>Method :</b>                                                         |              | 1. In a MWS glass bowl take vegetables & add 400mL water. Select menu & press start.                                                                    |         |  |
|                                       |               |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                         |              | 2. When beeps, remove MWS glass bowl & transfer boiled Vegetables to MWS flat glass dish add milk, maida, salt & pepper. Mix well. Cover & press start. |         |  |
|                                       |               | 3. When beeps, mix well and spread grated cheese on it, place the dish on high rack & press start.                                                                                                  |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
| <b>विधि :</b>                         |               | 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में 400 ग्राम पानी व सब्जियाँ मिला लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                    |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               | 2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को बाहर निकाल कर उबली सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश में डालें और दूध, मैदा, नमक, और काली मिर्च डालकर अच्छी तरह मिलाएं। ढकें और स्टार्ट दबाएं। |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |
|                                       |               | 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और उसके ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं, डिश को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।                                                                                 |                                                                                     |                                                                         |              |                                                                                                                                                         |         |  |

\* Refer Pg. 105 Fig.5

| Menu |                 | Weight Limit | Utensil                                           | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |        |         |
|------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|---------|
| Co3  | Baked Mushrooms | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack* | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg  |
|      |                 |              |                                                   | Mushrooms                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 50 g         | 100 g  | 150 g   |
|      |                 |              |                                                   | White sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 50 g         | 100 g  | 150 g   |
|      |                 |              |                                                   | Cheese (grated), salt, pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | As per taste |        |         |
|      |                 |              |                                                   | <b>Method :</b><br>1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well.<br>2. Select menu & weight and press start<br>3. When beeps, keep on high rack. Spread grated cheese on the top of the mixture and press start.                                                                                                                                                                                                    |              |        |         |
|      |                 |              |                                                   | <b>विधि :</b><br>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में चीज के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं।<br>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर हाई रैंक के ऊपर रखें। मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                                                      |              |        |         |
| Co4  | Lasaneyya       | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack* | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.3 kg       |        |         |
|      |                 |              |                                                   | Lasagne sheets (cooked)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 150 g        |        |         |
|      |                 |              |                                                   | White sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 cup        |        |         |
|      |                 |              |                                                   | Pizza sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1/2 cup      |        |         |
|      |                 |              |                                                   | Mix veg (boiled) - Egg plant, Zucchini, Broccoli, Mushrooms, Sweet corns                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 cups       |        |         |
|      |                 |              |                                                   | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 tbsp       |        |         |
|      |                 |              |                                                   | Oregano, Salt & pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | As per taste |        |         |
|      |                 |              |                                                   | Grated cheese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5 tbsp       |        |         |
|      |                 |              |                                                   | <b>Method :</b><br>1. Except lasagne and cheese add all the ingredients in MWS flat glass dish. Select menu and press start.<br>2. When beeps, remove the ingredients and in same dish arrange lasagne sheets in the bottom. Then spread vegetable mixture on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Press start.<br>3. When beeps, spread the grated cheese & keep the glass dish on high rack and press start.                    |              |        |         |
|      |                 |              |                                                   | <b>विधि :</b><br>1. लासाने और चीज को छोड़कर सभी सामग्रियां माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डाल लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर, सारी सामग्रीयों को निकाल लें और उसे डिश में लासाने शीट्स को नीचे व्यवस्थित कर दें। फिर उसके ऊपर सब्जियों के मिश्रण को फैलाएं और शीट्स तथा सब्जी मिश्रण की परतें बनाएं। स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर कसा हुआ चीज फैलाकर ग्लास डिश को हाई रैंक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। |              |        |         |
| Co5  | Macaroni        | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl                         | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg  |
|      |                 |              |                                                   | Macaroni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 100 g        | 200 g  | 300 g   |
|      |                 |              |                                                   | Hot water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400 mL       | 800 mL | 1200 mL |
|      |                 |              |                                                   | Butter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp  |
|      |                 |              |                                                   | Spring onion chopped                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp  |
|      |                 |              |                                                   | Garlic chopped                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 tsp        | 2 tsp  | 3 tsp   |
|      |                 |              |                                                   | Mushroom chopped                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 nos.       | 4 nos. | 5 nos.  |
|      |                 |              |                                                   | Tomato sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp  |
|      |                 |              |                                                   | Chilli sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tsp        | 2 tsp  | 3 tsp   |
|      |                 |              |                                                   | Salt, Pepper & Oregano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | As per taste |        |         |
|      |                 |              |                                                   | <b>Method :</b><br>1. In MWS bowl take Macaroni with water. Select menu & weight & press start.<br>2. When beeps, drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well and press start.                                                                                                                                                                                                                       |              |        |         |
|      |                 |              |                                                   | <b>विधि :</b><br>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैकरॉनी पानी के साथ लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप आने पर इसका पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में उबली हुई मैकरॉनी के साथ सभी सामग्री डाल लें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                                                              |              |        |         |

\* Refer Pg. 105 Fig.5

# Continental

## कॉन्टीनेन्टल

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|
| Co6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Thai Chicken            | 0.5 kg       | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                      | 0.5 kg       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Boneless chicken                                         | 500 g        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Red curry paste                                          | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Sugar                                                    | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Soya sauce                                               | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Salt                                                     | to taste     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Chopped garlic                                           | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Blanched Broccoli (florets)                              | 1 cup        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Peanuts (Roasted & crushed)                              | ¼ cup        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Oil                                                      | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Red chilli paste                                         | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | For Sauce                                                |              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Butter                                                   | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Maida                                                    | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Milk                                                     | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Salt & pepper                                            | to taste     |
| <b>Method :</b> 1. In a MWS bowl put oil, garlic, sugar, soya sauce, red curry paste, broccoli, chicken pieces, mix well. Select menu and press start.<br>2. When beeps, remove. Add red chilli paste, crushed peanuts. Add sauce of milk, maida, butter, salt & pepper. Mix well press start.                                                                                                                                                |                         |              |                           |                                                          |              |
| <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन, चीनी, सोया सॉस, लाल करी पेस्ट, ब्रोकोली, चिकन के टुकड़े डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकाल लें। लाल मिर्च की पेस्ट, कुचले हुए पीनट्स। दूध, मैदा, मक्खन, नमक और काली मिर्च को सॉस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                                                                   |                         |              |                           |                                                          |              |
| Co7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Mediterranean Crostini* | 0.3 kg       | Low rack                  | For                                                      | 0.3 kg       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | French bread                                             | 3 slices     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Black olives (sliced)                                    | ¼ cup        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Cheese (grated)                                          | ½ cup        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Butter                                                   | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | <b>To be mixed together for the marinated tomatoes :</b> |              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Tomatoes (sliced)                                        | 2 nos.       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Basil leaves (freshly chopped)                           | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Garlic (chopped)                                         | 1 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Olive oil                                                | 2 tsp        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |              |                           | Salt & freshly crushed pepper corns                      | As per taste |
| <b>Method :</b> 1. In a bowl, put all the ingredients of marinade & mix well. Keep it for 15-20 minutes.<br>2. Butter the bread slices. Top each slice with 2-3 slices of marinated tomatoes. Put chopped olives & sprinkle grated cheese on top.<br>3. Select the menu & press start. (Preheat process)<br>4. When beeps, keep the bread slices on low rack. Keep the rack in microwave & press start.                                       |                         |              |                           |                                                          |              |
| <b>विधि :</b> 1. एक बाउल में मैरीनेड (मसाले) की सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। 15-20 मिनट के लिए एक तरफ रख दें।<br>2. ब्रेड स्लाइसिंग पर मक्खन लगाएं। प्रत्येक स्लाइस के ऊपर मसालेदार टमाटरों की 2-3 स्लाइस रखें। कटे हुए जैतून रखकर ऊपर से कसा हुआ चीज छिड़कें।<br>3. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)<br>4. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसों को लो रैक के ऊपर रखें। रैक को माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। |                         |              |                           |                                                          |              |

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

# Salads

## सलाद

| Menu                  |                     | Weight Limit | Utensil                                                          | Instructions                                                                                                                                                                                                                         |  |                |  |        |  |         |  |
|-----------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|--|--------|--|---------|--|
| SA1                   | Rice Salad          | 0.2 kg       | Microwave Safe (MWS) bowl                                        | For                                                                                                                                                                                                                                  |  | 0.2 kg         |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Basmati Rice                                                                                                                                                                                                                         |  | 200 g          |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Water                                                                                                                                                                                                                                |  | 400 mL         |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Apples (diced)                                                                                                                                                                                                                       |  | 1 no.          |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Green peas                                                                                                                                                                                                                           |  | ½ cup          |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Cauliflower florets                                                                                                                                                                                                                  |  | 1 cup          |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Lemon Juice, Salt, Pepper                                                                                                                                                                                                            |  | As per taste   |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Lettuce leaves                                                                                                                                                                                                                       |  | 2-3 leaves     |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Shredded Cabbage leaves                                                                                                                                                                                                              |  | For garnishing |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Coriander leaves                                                                                                                                                                                                                     |  |                |  |        |  |         |  |
| <b>Method :</b>       |                     |              |                                                                  | 1. In a MWS bowl add rice & water. Select menu & press start.                                                                                                                                                                        |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 2. When beeps, remove & in another MWS bowl add peas, cauliflower florets & ½ cup water. Cover. Press start.                                                                                                                         |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 3. In cooled rice add apple, green peas, cauliflower florets, salt & pepper.                                                                                                                                                         |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 4. Now add lemon juice & toss well & transfer to serving dish lined with lettuce leaves. Garnish with shredded cabbage & coriander leaves.                                                                                           |  |                |  |        |  |         |  |
| <b>विधि :</b>         |                     |              |                                                                  | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चावल और पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                                                                                                                           |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में मटर, फूलगोभी के फूल और ½ कप पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।                                                                                            |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 3. ठंडे किये हुए चावलों में सेब, हरी मटर, फूलगोभी के फूल, नमक और काली मिर्च डालें।                                                                                                                                                   |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 4. अब इसमें नींबू रस डालकर अच्छी तरह उछालें और परोसने वाली डिश जिसमें सलाद की पत्तियां लगी हों, में स्थानान्तरित कर दें। कसे हुए बन्दगोभी के पत्तों और धनिया के पत्तियों से सजाएं।                                                   |  |                |  |        |  |         |  |
| SA2                   | Spring Basket Salad | 0.1-0.3 kg   | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                  |  | 0.1 kg         |  | 0.2 kg |  | 0.3 kg  |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Red cabbage leaves                                                                                                                                                                                                                   |  | 20 g           |  | 40 g   |  | 60 g    |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Baby corns                                                                                                                                                                                                                           |  | 30 g           |  | 60 g   |  | 90 g    |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Sprouts                                                                                                                                                                                                                              |  | 20 g           |  | 40 g   |  | 50 g    |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Black/green grapes                                                                                                                                                                                                                   |  | 30 g           |  | 40 g   |  | 50 g    |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Macroni (Boiled)                                                                                                                                                                                                                     |  | 20 g           |  | 40 g   |  | 50 g    |  |
|                       |                     |              |                                                                  | For Dressing                                                                                                                                                                                                                         |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Olive Oil                                                                                                                                                                                                                            |  | 1 tbsp         |  | 1 tbsp |  | 1½ tbsp |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Vinegar/lemon juice                                                                                                                                                                                                                  |  | ½ tbsp         |  | 1 tbsp |  | 1½ tbsp |  |
|                       |                     |              |                                                                  | Oregano                                                                                                                                                                                                                              |  | 1 tsp          |  | 1 tsp  |  | 1½ tsp  |  |
| Finely Chopped Onions |                     | 2 tbsp       |                                                                  | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                               |  | 4 tbsp         |  |        |  |         |  |
| Salt & pepper         |                     |              |                                                                  | As per taste                                                                                                                                                                                                                         |  |                |  |        |  |         |  |
| Sugar                 |                     | ½ tsp        |                                                                  | 1 tsp                                                                                                                                                                                                                                |  | 1 tsp          |  |        |  |         |  |
| <b>Method :</b>       |                     |              |                                                                  | 1. In a MWS bowl add ½ cup water, keep the cabbage leaves on the MWS flat glass dish. Keep the MWS flat glass dish in MWS bowl & cover. Keep in microwave. Select menu & weight and press start.                                     |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 2. When beeps, remove from microwave. Allow to cool.                                                                                                                                                                                 |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 3. In a bottle or container with lid put all the ingredients of dressing & shake for 1-2 minutes till all ingredients blend well.                                                                                                    |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 4. In a bowl add baby corns, grapes cut into halves, sprouts, boiled macaroni & pour dressing over it. Mix well & fill the steamed cabbage leaves with it.                                                                           |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 5. Serve the Salad basket chilled.                                                                                                                                                                                                   |  |                |  |        |  |         |  |
| <b>विधि :</b>         |                     |              |                                                                  | 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें, बन्दगोभी की पत्तियों को माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश के ऊपर रखें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास डिश को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रख कर ढक दें। माइक्रोवेव में रखें, मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 2. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव से बाहर निकालें और ठंडा होने दें।                                                                                                                                                                    |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 3. किसी बोतल या ढक्कनदार बर्तन में ड्रेसिंग की सभी सामग्री डाल दें और 1-2 मिनट तक हिलाएं ताकि सभी चीजें अच्छी तरह मिल जाएं।                                                                                                          |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 4. एक बाउल में बेबीकॉर्न्स, आधे-आधे कटे हुए अंगूर, स्प्रौट्स, उबली हुई मैकरोनी लेकर ड्रेसिंग डालें। अच्छी तरह मिलाएं और इसे स्टीम की गई बन्दगोभी की पत्तियों में भर दें।                                                             |  |                |  |        |  |         |  |
|                       |                     |              |                                                                  | 5. सलाद बास्केट को ठंडी करके परोसें।                                                                                                                                                                                                 |  |                |  |        |  |         |  |

# Salads

## सलाद

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  | Weight Limit | Utensil                              | Instructions                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| SA3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tiranga Salad    | 0.3 kg       | Microwave Safe (MWS) flat glass dish | For                                                                        | 0.3 kg       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Grated carrot                                                              | 100 g        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Grated raddish                                                             | 100 g        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Broccoli florets                                                           | 100 g        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Olive                                                                      | 1-2          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Salt, Lemon juice                                                          | As per taste |
| <b>Method :</b> 1. In a MWS flat glass dish arrange grated carrot first in the form of a band, then grated raddish & then broccoli florets, sprinkle water. cover with cling film. Pierce the cling film. Select menu & press start.<br>2. Add salt & lemon juice. Mix each layer separately.<br>3. Take olive & cut into thin slices. Now make a flower at the center of the raddish layer with olive slices. Chill & serve.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |              |                                      |                                                                            |              |
| <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में पहले कसी हुई गाजर पट्टी के रूप में व्यवस्थित करें फिर कसी हुई मूली और फिर ब्रोकोली फ्लोरेट्स, पानी छिड़कें, क्लिंग फिल्म से ढक दें। क्लिंग फिल्म में छेद कर दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. नमक और नींबू रस डालें। प्रत्येक परत को अलग-अलग मिलाएं।<br>3. जैतून लेकर पतली स्लाइसिंग में काट लें। फिर मूली की परत के केन्द्र में जैतून की स्लाइसिंग से फूल बनाएं। ठंडा करके परोसें।                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |              |                                      |                                                                            |              |
| SA4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Hari Seekh Salad | 0.3 kg       | Rotisserie & Rotisserie handle       | For                                                                        | 0.3 kg       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Vegetable (Spinach leaves, Broccoli, Bulbs of Spring onion, Cabbage leave) | 300 g        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | For Marinade                                                               |              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Hung curd                                                                  | 3 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Onion paste                                                                | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Garam masala, Amchoor, Salt                                                | As per taste |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |              |                                      | Oil                                                                        | For basting  |
| <b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients of marinade in a bowl.<br>2. Take one vegetable at a time and spread the marinade on each vegetable or leaf on both the sides thoroughly. Mix well leave aside for 1 hour mixing at least twice in between.<br>3. Oil & wipe the skewers of the rotisserie.<br>4. Skewer the vegetables-thread them starting with broccoli, then fold a cabbage leaf & insert, fold a spinach leaf one & then fold again (like a pan) & insert, then insert a whole spring onion & then again another folded cabbage leaf & spinach leaf in the same skewer, Repeat the same for all the skewers.<br>5. Install the rotisserie in the oven.<br>6. Select menu & press start. Serve hot.<br>7. Use the rotisserie handle to take out the rotisserie from microwave oven.<br>Note: For rotisserie installation refer page 106. |                  |              |                                      |                                                                            |              |
| <b>विधि :</b> 1. मैरीनेड की सभी सामग्रियों को एक बाउल में लेकर मिला लें।<br>2. एक समय में एक सब्जी लें और प्रत्येक सब्जी या पत्ती के दोनों तरफ मैरीनेड को पूरी तरह से फैलाएं। अच्छी तरह मिलाएं, 1 घंटे के लिए एक तरफ छोड़ दें, बीच में कम से कम दो बार मिलाएं।<br>3. रोटेसरी के स्क्यूअर्स को तेल लगाकर पोंछ लें।<br>4. सब्जियों को स्क्यूअर में पिरोएं — पहले हरी गोभी, फिर बन्दगोभी के पत्ते मोड़कर लगाएं, फिर पालक के पत्ते मोड़कर लगाएं (पान की तरह), फिर हरी प्याज लगाएं और फिर के बन्दगोभी के पत्ते और पालक के पत्ते लगाते जाएं स्क्यूअर में। सारे स्क्यूअर में ऐसे ही सब्जियां पिरोएं।<br>5. रोटेसरी को ओवन के अन्दर लगाएं।<br>6. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। गरम गरम परोसें।<br>7. रोटेसरी को माइक्रोवेव ओवन से निकालने के लिए रोटेसरी हैंडल का इस्तेमाल करें।<br>नोट : रोटेसरी को लगाने के लिए पेज 106 देखें।                                  |                  |              |                                      |                                                                            |              |



## 24 Hours / 24 आवर्स

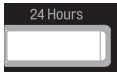
In the following example, show you how to cook 0.3 kg Peanuts.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg पीनट्स कैसे तैयार करें।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाएँ।



2. Press 24 Hours. 24 Hours दबाएँ।



3. Turn Dial until display show "Sn3".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "Sn3" दिखाई न देने लगे।



4. \*Press START/Add 30 secs for menu confirmation.

START/Add 30secs दबाएँ मेन्यू की पुष्टि करने के लिए।



5. \*Turn Dial until display show "0.3 kg".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगे।



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



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.

डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकते हैं।



### ! NOTE

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

\*Note: If the recipe has single weight (e.g, "Sn7") do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.

\*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन है (उदाहरण के लिए "Sn7") तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें।

# Breakfast

## ब्रेकफास्ट

| Menu                                         |                | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
|----------------------------------------------|----------------|--------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|---------------|-------|-------|-------|-----|--------|---------|--------|---------------------------------------|--------------|--------|--------|---------------------------------|--------------|-------|-------|----------------|-------|--------|--------|----------------------------------------------|--------------|--------|--------|------------------------------------|----------------|-------|---------|-------------------------------------------|--------------|--|--|-------------|--------------|--|--|
| bF1                                          | Poha           | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) glass bowl | <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 &amp; Hara dhania</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl add oil, rai, jeera, curry leaves. Select menu &amp; weight and press start.</li><li>2. When beeps, add onion, green chillies, hing, haldi. Mix &amp; press start.</li><li>3. When beeps, add washed poha, salt, red chilli powder, garam masala &amp; sugar. Mix &amp; press start. Squeeze lemon juice. Garnish with grated coconut &amp; hara dhania &amp; serve.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, करी पत्ता डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. बीप सुनाई देने पर, प्याज, हरी मिर्च, होंग और हल्दी डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>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 परोसे।</li></ol>                                                                                                                                                                   | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Poha (washed) | 100 g | 200 g | 300 g | Oil | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp | Rai, Jeera, Hing, Haldi, Curry leaves | As per taste |        |        | Chopped onion                   | ½ cup        | 1 cup | 1 cup | Green chillies | 1 No. | 2 Nos. | 3 Nos. | Salt, Red chilli powder, Garam masala, Sugar | As per taste |        |        | Grated coconut & Hara dhania       | For garnishing |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| For                                          | 0.1 kg         | 0.2 kg       | 0.3 kg                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Poha (washed)                                | 100 g          | 200 g        | 300 g                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Oil                                          | 1 tbsp         | 1½ tbsp      | 2 tbsp                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Rai, Jeera, Hing, Haldi, Curry leaves        | As per taste   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Chopped onion                                | ½ cup          | 1 cup        | 1 cup                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Green chillies                               | 1 No.          | 2 Nos.       | 3 Nos.                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Salt, Red chilli powder, Garam masala, Sugar | As per taste   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Grated coconut & Hara dhania                 | For garnishing |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| bF2                                          | Upma           | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) glass bowl | <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 &amp; 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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl add oil, rai, jeera, urad dal, onions suji. Mix well.</li><li>2. Select menu &amp; weight and press start.</li><li>3. When beeps, mix well add carrots, peas, sweet corn, green chillis, curry leaves, onions, stir well &amp; press start.</li><li>4. When beeps, add water, sugar, salt, red chilli powder, lemon juice. Mix well &amp; press start. Stand for 3 minutes.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, उड़द दाल, प्याज और सूजी डालकर अच्छी तरह मिला लें।</li><li>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर, गाजर, मटर, स्वीट कॉर्न्स, हरी मिर्च, करी के पत्ते, प्याज डालें और अच्छी तरह चलाकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>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।</li></ol> | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Suji          | 100 g | 200 g | 300 g | Oil | 1 tbsp | 2 tbsp  | 3 tbsp | Water                                 | 200 mL       | 400 mL | 600 mL | Salt & sugar, red chilli powder | As per taste |       |       | Onion          | 1 No. | 2 Nos. | 2 Nos. | Green chilli                                 | 2 No.        | 3 Nos. | 3 Nos. | Chopped carrots, peas, sweet corns | ½ cup          | 1 cup | 1½ cups | Rai, jeera, hing, curry leacves, urad dal | As per taste |  |  | Lemon juice | As per taste |  |  |
| For                                          | 0.1 kg         | 0.2 kg       | 0.3 kg                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Suji                                         | 100 g          | 200 g        | 300 g                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Oil                                          | 1 tbsp         | 2 tbsp       | 3 tbsp                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Water                                        | 200 mL         | 400 mL       | 600 mL                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Salt & sugar, red chilli powder              | As per taste   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Onion                                        | 1 No.          | 2 Nos.       | 2 Nos.                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Green chilli                                 | 2 No.          | 3 Nos.       | 3 Nos.                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Chopped carrots, peas, sweet corns           | ½ cup          | 1 cup        | 1½ cups                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Rai, jeera, hing, curry leacves, urad dal    | As per taste   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |
| Lemon juice                                  | As per taste   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |        |        |               |       |       |       |     |        |         |        |                                       |              |        |        |                                 |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |        |        |                                    |                |       |         |                                           |              |  |  |             |              |  |  |

# Breakfast

## ब्रेकफास्ट

| Menu                                        |               | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
|---------------------------------------------|---------------|--------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|------------|--------|--------|--------|--------|---------------|-------|-------|--------------|--------|-------|-------|------------------------|--------|--------|--------|--------------------------|--------|--------|--------|---------------------------------------------|--------------|--|--|------|-------------|--|--|
| bF3                                         | Daliya        | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) glass bowl | <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>Elaiichi 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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl, add dalia &amp; ghee. Mix well.</li><li>2. Select menu &amp; weight and press start.</li><li>3. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaiichi, powder/nutmeg powder, cashewnuts. Mix well &amp; press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk.</li></ol> <p><b>Note:</b> If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder &amp; add elaiichi powder if using sugar for sweetness.</p> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दलिया लें और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं।</li><li>2. मेन्सू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>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।</li></ol> <p><b>नोट :</b> यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        | For        | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Daliya | 100 g         | 200 g | 300 g | Sugar or gud | 75 g   | 150 g | 200 g | Ghee (melted)          | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp | Water                    | 300 mL | 600 mL | 900 mL | Elaiichi powder, nutmeg powder, chashewnuts | As per taste |  |  | Milk | As required |  |  |
|                                             |               |              |                                 | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Daliya                                      | 100 g         | 200 g        | 300 g                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Sugar or gud                                | 75 g          | 150 g        | 200 g                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Ghee (melted)                               | 1 tbsp        | 2 tbsp       | 3 tbsp                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Water                                       | 300 mL        | 600 mL       | 900 mL                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Elaiichi powder, nutmeg powder, chashewnuts | As per taste  |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Milk                                        | As required   |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| bF4                                         | Besan Cheela  | 1            | Multicook tawa* & High rack     | <table><tr><td>For Batter</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>Besan</td><td colspan="3">1 cup (130 g)</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">125 mL</td></tr><tr><td>Chopped green chillies</td><td colspan="3">2 nos.</td></tr><tr><td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">2 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, red chilli, garam masala, haldi</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td colspan="3">½ tsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a bowl take besan, salt, red chilli powder, garam masala, haldi, chopped coriander &amp; green chillies. Mix and gradually add water in small amount to make a batter for cheela without any lumps.</li><li>2. Grease the tawa with 2-3 drops of oil. Keep on high rack. Select menu &amp; press start.</li><li>3. When beeps, pour ¼ cup batter on tawa &amp; spread evenly making a circle. Keep on rack &amp; press start.</li><li>4. When beeps, add ¼ tsp oil on cheela, spread oil evenly &amp; turn and press start.</li><li>5. Serve cheela hot with tomato ketchup or mint chutney.</li></ol> <p><b>Note :</b> 1 indicates the number of cheela that can be prepared</p> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>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 चिले के लिए गाँवरहित लुग्दी बना लें।</li><li>2. 2-3 बूँद तेल के साथ तवे को चिकना कर लें। हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर चौथाई कप लुग्दी तवे पर डालें और गोलाई में समान रूप से फैलाएं। रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर एक चौथाई चम्मच तेल चिले पर डालें और समान रूप से फैलाकर पलटें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>5. गरम गरम चीला टॉमेटो केचप या पुदीने की चटनी के साथ परोसें।</li></ol> <p><b>नोट :</b> 1 चीला की मात्रा है जो कि बनाई जा सकती है।</p> |        |        |        | For Batter |        |        |        | Besan  | 1 cup (130 g) |       |       | Water        | 125 mL |       |       | Chopped green chillies | 2 nos. |        |        | Chopped coriander leaves | 2 tbsp |        |        | Salt, red chilli, garam masala, haldi       | As per taste |  |  | Oil  | ½ tsp       |  |  |
| For Batter                                  |               |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Besan                                       | 1 cup (130 g) |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Water                                       | 125 mL        |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Chopped green chillies                      | 2 nos.        |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Chopped coriander leaves                    | 2 tbsp        |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Salt, red chilli, garam masala, haldi       | As per taste  |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |
| Oil                                         | ½ tsp         |              |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |        |            |        |        |        |        |               |       |       |              |        |       |       |                        |        |        |        |                          |        |        |        |                                             |              |  |  |      |             |  |  |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Breakfast

## ब्रेकफास्ट

| Menu                                                                                                                                       |                  | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|--------|---------|--|--|--|
| bF5                                                                                                                                        | Sabudana Khichdi | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                         | 0.1 kg           | 0.2 kg           | 0.3 kg           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Sabudana ((Soaked overnight in just enough water))                                                                                          | 100 g            | 200 g            | 300 g            |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Oil                                                                                                                                         | ½ tbsp           | 1½ tbsp          | 2 tbsp           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Rai, Salt, Lemon juice, Chopped green chillies                                                                                              | As per taste     |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Potatoes (boiled & chopped)                                                                                                                 | 1 No.            | 2 Nos.           | 3 Nos.           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Coriander leaves                                                                                                                            | A few springs    |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | 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.                        |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | <b>विधि :</b>                                                                                                                               |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| 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 मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नीबू रस निचोड़ कर परोसें। |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| bF6                                                                                                                                        | Veg Sandwich     | 0.1 ~ 0.3 kg | Low rack                  | For                                                                                                                                         | 0.1 kg           | 0.2 kg           | 0.3 kg           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Bread slices                                                                                                                                | 100 g (2 slices) | 200 g (4 slices) | 300 g (6 slices) |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Butter                                                                                                                                      | 1 tbsp           | 2 tbsp           | 4 tbsp           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Sauce / spread                                                                                                                              | 1½ tbsp          | 3 tbsp           | 4 tbsp           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Chopped vegetables (Onion, Tomato, Capsicum)                                                                                                | 2 tbsp           | 4 tbsp           | 6 tbsp           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Grated cheese                                                                                                                               | 2 tbsp           | 4 tbsp           | 6 tbsp           |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Salt & Pepper                                                                                                                               | As per taste     |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | 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.                                                                        |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                              |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| 1. ब्रेड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की परत बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ चीज छिड़कें। फिर दूसरी ब्रेड स्लाइस से ढक दें।        |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| 2. अब इस तैयार सैंडविच को लो रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                                          |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| 3. बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को प्लेट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।                                                                     |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| bF7                                                                                                                                        | Ven Pongal       | 0.1 ~ 0.5 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                         | 0.1 kg           | 0.2 kg           | 0.3 kg           | 0.4 kg | 0.5 kg  |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Rice (soaked for 1 hour)                                                                                                                    | 50 g             | 100 g            | 150 g            | 200 g  | 250 g   |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Moong dal (soaked for 2 hours)                                                                                                              | 50 g             | 100 g            | 150 g            | 200 g  | 250 g   |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Water                                                                                                                                       | 200 mL           | 400 mL           | 600 mL           | 800 mL | 1000 mL |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Ghee                                                                                                                                        | ½ tbsp           | 1 tbsp           | 1½ tbsp          | 2 tbsp | 2 tbsp  |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | Cashewnuts, pepper, jeera & salt                                                                                                            | As per taste     |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | <b>Method :</b>                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
|                                                                                                                                            |                  |              |                           | 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.                                                                                                    |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                              |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |
| 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।                                                                                           |                  |              |                           |                                                                                                                                             |                  |                  |                  |        |         |  |  |  |

| Menu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          | Weight Limit | Utensil                      | Instructions         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------------------------|----------------------|
| bF8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Parantha | 0.2 kg       | High Rack & Multi cook tawa* | For                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |              |                              | 0.2 kg (2 paranthas) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |              |                              | Wheat flour          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |              |                              | 200 g                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |              |                              | Oil/Ghee             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |              |                              | 2 tbsp               |
| <b>Method :</b> 1. Make dough for parantha using water as required. Keep covered for half an hour.<br>2. Divide the dough in equal size balls. Roll out each dough into a diameter of 6". Spread oil/ghee all over & sprinkle some flour, fold in half, apply oil/ghee & again sprinkle flour. Again fold in half, it will take the shape of a cone. Roll it into triangle. Base should be 5" in dimension. Make 2 paranthas in same way.<br>3. Keep the paranthas on tawa & keep tawa on high rack. Keep inside microwave oven.<br>4. Select menu and press start.<br>5. When beeps, turn the paranthas & press start.<br>6. Serve hot with raita.<br><b>Note:</b> Grease the tawa surface with little oil to prevent the parantha from sticking.               |          |              |                              |                      |
| <b>विधि :</b> 1. आवश्यक पानी का इस्तेमाल करते हुए परांठे का लौंदा तैयार करें। एक घंटे के लिए ढककर रख दें।<br>2. लौंदा 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 त्रिकोना बना लें। बेस 5" के आयाम का होना चाहिए। इसी प्रकार से 2 परांठे बनाएं।<br>3. अब बने हुए परांठे को तवे पर रखें और हाई रैंक के ऊपर रखकर, माइक्रोवेव में रख दें।<br>4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>5. बीप सुनाई देने पर, परांठे को पलटें और स्टार्ट दबाएं।<br>6. रायता के साथ गरम गरम परोसें।<br><b>नोट :</b> परांठे को चिपकने से बचाने के लिए तवे को थोड़ा तेल लगाकर विकना कर लें। |          |              |                              |                      |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Snacks

## स्नैक्स

| Menu                                                                                                                                                            |           | Weight Limit | Utensil                                                         | Instructions                                                                                                                                      |                |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|--------|
| Sn1                                                                                                                                                             | Pav Bhaji | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack                     | For                                                                                                                                               | 0.1 kg         | 0.2 kg | 0.3 kg |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Boiled mix veg (Potato, Cauliflower, Capsicum, Green peas)                                                                                        | 100 g          | 200 g  | 300 g  |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Oil                                                                                                                                               | 1 tbsp         | 2 tbsp | 2 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Chopped onion                                                                                                                                     | 1 No.          | 2 Nos. | 2 Nos. |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Chopped tomato                                                                                                                                    | 1 No.          | 2 No.  | 3 Nos. |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Water                                                                                                                                             | As required    |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Pav bhaji masala                                                                                                                                  | 1 tsp          | 1½ tsp | 2 tsp  |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Garlic paste                                                                                                                                      | 1 tsp          | 1½ tsp | 2 tsp  |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Red chilli powder, Salt, Lemon juice, Butter                                                                                                      | As per taste   |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Hara dhania                                                                                                                                       | For garnishing |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | <b>Method :</b>                                                                                                                                   |                |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | 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.                                                                                                                               |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                   |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| 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 करें।                                                    |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| 8. स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें।                                                                                                                           |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| Sn2                                                                                                                                                             | Dhokla    | 0.1 - 0.3kg  | Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe(MWS) bowl | For                                                                                                                                               | 0.1 kg         | 0.2 kg | 0.3 kg |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Besan                                                                                                                                             | 50 g           | 75 g   | 100 g  |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Warm water                                                                                                                                        | 50 mL          | 75 mL  | 100 mL |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Curd                                                                                                                                              | 2 tbsp         | 3 tbsp | 4 tbsp |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Green chilli & Ginger paste                                                                                                                       | 1 tsp          | 1½ tsp | 2 tsp  |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Salt & Sugar                                                                                                                                      | As per taste   |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Fruit salt / Mitha soda                                                                                                                           | 1/8 tsp        | ¼ tsp  | ¼ tsp  |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Oil, Rai, Curry leaves, Water                                                                                                                     | For tempering  |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Grated coconut                                                                                                                                    | For garnishing |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | Yellow colour / Haldi                                                                                                                             | As required    |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | <b>Method :</b>                                                                                                                                   |                |        |        |
|                                                                                                                                                                 |           |              |                                                                 | 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.                                            |                |        |        |
| <b>Note :</b> Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering.                                                                               |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                   |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| 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। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें, प्लेट 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 डोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें।                                                                     |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |
| <b>नोट :</b> तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीनी डालकर घोल लें।                                                                                       |           |              |                                                                 |                                                                                                                                                   |                |        |        |

| Menu |             | Weight Limit | Utensil                              | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |        |        |         |
|------|-------------|--------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|--------|---------|
| Sn3  | Peanuts     | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) flat glass dish | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg |         |
|      |             |              |                                      | Peanuts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100 g        | 200 g  | 300 g  |         |
|      |             |              |                                      | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | As required  |        |        |         |
|      |             |              |                                      | <b>Method :</b> 1. In a MWS flat glass dish add drops of oil, peanuts. Mix well.<br>2. Select menu & weight & press start.<br>3. When beeps, stir it & press start.<br>4. Serve plain or with chaat masala.                                                                                                                                                                                             |              |        |        |         |
|      |             |              |                                      | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ प्लैट ग्लास डिश में थोड़ा तेल और पीनट्स लेकर अच्छी तरह मिला लें।<br>2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर चलायें और स्टार्ट दबाएं।<br>4. सादा या चाट मसाले के साथ परोसें।                                                                                                                                                                      |              |        |        |         |
| Sn4  | Murmura     | 0.1 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl      | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.1 kg       |        |        |         |
|      |             |              |                                      | Murmura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100 g        |        |        |         |
|      |             |              |                                      | Roasted peanuts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | As required  |        |        |         |
|      |             |              |                                      | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tbsp       |        |        |         |
|      |             |              |                                      | Jeera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 tsp        |        |        |         |
|      |             |              |                                      | Salt, Chaat masala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | As per taste |        |        |         |
|      |             |              |                                      | Haldi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ¼ cup        |        |        |         |
|      |             |              |                                      | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add oil, jeera, haldi. Select menu & press start.<br>2. When beeps, add murmura. Mix & press start.<br>3. When beeps, add roasted peanuts, salt, chaat masala & serve.                                                                                                                                                                                           |              |        |        |         |
|      |             |              |                                      | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और हल्दी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर, मुरमुरा डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर, मुने हुए पीनट्स, नमक और चाट मसाला डालें और परोसें।                                                                                                                                                        |              |        |        |         |
| Sn5  | Chana Chaat | 0.1 ~ 0.4 kg | Microwave safe (MWS) bowl            | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg  |
|      |             |              |                                      | Kala chana (soaked overnight)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100 g        | 200 g  | 300 g  | 400 g   |
|      |             |              |                                      | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 250 mL       | 500 mL | 750 mL | 1000 mL |
|      |             |              |                                      | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tsp        | 2 tsp  | 3 tsp  | 4 tsp   |
|      |             |              |                                      | Jeera, Hing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 tsp        | 1½ tsp | 2 tsp  | 2 tsp   |
|      |             |              |                                      | Chopped onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ½ cup        | 1 cup  | 1 cup  | 1 cup   |
|      |             |              |                                      | Boiled potato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 no.        | 2 nos. | 3 nos. | 3 nos.  |
|      |             |              |                                      | Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice, Imli chutney                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | As per taste |        |        |         |
|      |             |              |                                      | <b>Method :</b> 1. In a MWS bowl add soaked chana, water & cover. Select menu & weight & press start.<br>2. When beeps, remove & drain water from the chanas. In a MWS bowl add oil, jeera, hing & chopped onions and press start.<br>3. Add boiled chanas, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice, imli chutney, chopped onion, boiled potato. Mix well & serve.                           |              |        |        |         |
|      |             |              |                                      | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने और पानी डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>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।<br>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। |              |        |        |         |

# Snacks

## स्नैक्स

| Menu                        |              | Weight Limit | Utensil                     | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
|-----------------------------|--------------|--------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|-------|-------|-------|------|-------|-------|--------------|-----------------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------------------|-------|----------------|-------------|
| Sn6                         | Papdi®       | 12           | Multi cook tawa* & Low rack | <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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Combine all the ingredients in a bowl. Make a soft dough adding required amount of water.</li><li>2. Select menu &amp; press start.</li><li>3. Take small amount of dough (equal proportion for all papdis) &amp; roll out papdis prick with a fork &amp; keep on Multi cook tawa. Keep the tawa on low rack &amp; press start.</li><li>4. Give a standing time of 5 minutes. Remove &amp; store in an air tight container.<br/>Note : 12 Indicates the number of papdi that can be prepared</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. एक बाउल में सभी सामग्रियों को मिला लें। पानी की आवश्यक मात्रा डालकर उससे एक मुलायम लौंदा बना लें।</li><li>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. लौंदे की थोड़ी मात्रा (सभी पापड़ी के लिए समान अनुपात) लेकर पापड़ी बेलें और कौंटे से छिद्र करके केक मल्टी कुक तवे के ऊपर रखें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4 5 मिनट तक रखा रहने दें। बाहर निकालकर वायु अवरुद्ध बर्तन में रख दें।<br/>नोट : 12 पापड़ी की मात्रा है जो कि बनाई जा सकती है।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                   | Whole Wheat flour | ¼ cup  | Cumin seeds | ½ tsp | Salt  | ¼ tsp | Oil  | 1 tsp | Water | As required  |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Whole Wheat flour           | ¼ cup        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Cumin seeds                 | ½ tsp        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Salt                        | ¼ tsp        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Oil                         | 1 tsp        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Water                       | As required  |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Sn7                         | Khandvi      | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) bowl   | <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 &amp; 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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt &amp; green chilli &amp; ginger paste together. Mix well. Cover.</li><li>2. Select menu &amp; press start.</li><li>3. When beeps, stir well &amp; press start.</li><li>4. When beeps, stir well &amp; press start.</li><li>5. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips.</li><li>6. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves &amp; grated coconut &amp; serve.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें।</li><li>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>5. तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लेब पर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें।</li><li>6. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।</li></ol> | For               | 0.3 kg | Besan       | 100 g | Water | 1 cup | Curd | 1 cup | Salt  | As per taste | Green chilli & Ginger paste | As per taste | Chopped coriander leaves | A few sprigs | Rai seeds (spluttered) | ½ tsp | Grated coconut | As required |
| For                         | 0.3 kg       |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Besan                       | 100 g        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Water                       | 1 cup        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Curd                        | 1 cup        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Salt                        | As per taste |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Green chilli & Ginger paste | As per taste |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Chopped coriander leaves    | A few sprigs |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Rai seeds (spluttered)      | ½ tsp        |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |
| Grated coconut              | As required  |              |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |        |             |       |       |       |      |       |       |              |                             |              |                          |              |                        |       |                |             |

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

\* Refer to Pg. 105, Fig.1



| Menu |             | Weight Limit | Utensil                     | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |        |        |
|------|-------------|--------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|--------|
| Sn8  | Batata Vada | 0.1 ~ 0.3 kg | Multicook tawa* & High rack | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg |
|      |             |              |                             | Boiled potatoes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 100 g        | 200 g  | 300 g  |
|      |             |              |                             | Chopped coriander leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 tbsp       | 3 tbsp | 4 tbsp |
|      |             |              |                             | Chopped green chillies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 nos.       | 2 nos. | 3 nos. |
|      |             |              |                             | Chopped onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 no.        | 1½ no. | 2 nos. |
|      |             |              |                             | Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | As per taste |        |        |
|      |             |              |                             | Roasted jeera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 tsp        | 1½ tsp | 2 bsp  |
|      |             |              |                             | <b>Method :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix all the ingredients together. Make big vadas of the mixture.</li> <li>2. Grease the multicook tawa with some oil. Arrange the vada on the tawa. Keep the tawa on rack.</li> <li>3. Select menu &amp; weight and press start.</li> <li>4. When beeps, turn over the vadas &amp; press start.</li> </ol>   |              |        |        |
|      |             |              |                             | <b>विधि :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर इस मिश्रण से बड़े-बड़े वडा बना लें।</li> <li>2. तवे को कुछ तेल लगाकर धिकना कर लें। तवे के ऊपर वडों को व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक पर रख दें।</li> <li>3. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>4. बीप सुनाई देने पर वडों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।</li> </ol> |              |        |        |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Child's Favourite

## चाइल्ड्स फेवरिट

| Menu                                               | Weight Limit       | Utensil      | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
|----------------------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|--------------------|--------|--------|--------|-------------------------------------------|--------|---------|--------|----------------------------------------------------|--------------|-------|-------|---------------|--------------|-------|-------|----------------|-------|--------|--------|----------------------------------------------|--------------|--|--|-------|--------|--------|---------|-------------|--------------|--|--|
| CF1                                                | Omelette           | 0.2 ~ 0.4 kg | <div>Microwave safe (MWS) flat glass dish</div> <table> <tr> <td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr> <tr> <td>Eggs</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr> <td>Chopped onion, Tomato, Coriander leaves</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Salt, Pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beat the eggs well &amp; add salt, pepper &amp; coriander leaves.</li> <li>2. Add oil, tomato &amp; onion to MWS flat glass dish. Select menu &amp; weight and press start.</li> <li>3. When beeps, add the egg mixture. Cover &amp; press start. Allow to stand for 3 minutes.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. अण्डों को अच्छी तरह फैंटर उसमें नमक, काली मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें।</li> <li>2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में तेल, टमाटर और प्याज डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | For | 0.2 kg | 0.3 kg | 0.4 kg | Eggs               | 2 Nos. | 3 Nos. | 4 Nos. | Oil                                       | ½ tbsp | 1 tbsp  | 1 tbsp | Chopped onion, Tomato, Coriander leaves            | ½ cup        | 1 cup | 1 cup | Salt, Pepper  | As per taste |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| For                                                | 0.2 kg             | 0.3 kg       | 0.4 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Eggs                                               | 2 Nos.             | 3 Nos.       | 4 Nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Oil                                                | ½ tbsp             | 1 tbsp       | 1 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Chopped onion, Tomato, Coriander leaves            | ½ cup              | 1 cup        | 1 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Salt, Pepper                                       | As per taste       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| CF2                                                | Corn Chaat         | 0.1 ~ 0.3 kg | <div>Microwave safe (MWS) bowl</div> <table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Sweet corn</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Mix fruits (Pomegranate, Cucumber, Apple)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td></tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add some water &amp; sweet corns. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li> <li>2. Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well &amp; serve.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कुछ पानी और स्वीट कॉर्न्स डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. कॉर्न्स को बाउल में विस्थापित कर दें। मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर परोसें।</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Sweet corn         | 100 g  | 200 g  | 300 g  | Mix fruits (Pomegranate, Cucumber, Apple) | ½ cup  | 1 cup   | 2 cups | Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice | As per taste |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| For                                                | 0.1 kg             | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Sweet corn                                         | 100 g              | 200 g        | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Mix fruits (Pomegranate, Cucumber, Apple)          | ½ cup              | 1 cup        | 2 cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice | As per taste       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| CF3                                                | Vermicelli Khichdi | 0.1 ~ 0.3 kg | <div>Microwave safe (MWS) bowl</div> <table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Roasted vermicelli</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Rai, Urad dal, Curry leaves</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Chopped tomato</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td></tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>400 mL</td><td>800 mL</td><td>1200 mL</td></tr> <tr> <td>Lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix &amp; select menu &amp; weight and press start.</li> <li>2. When beeps, mix &amp; add tomato. Press start.</li> <li>3. When beeps, mix &amp; add vermicelli, water, salt, red chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes.</li> <li>4. Squeeze lemon, mix &amp; serve.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।</li> <li>2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियों, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।</li> <li>4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।</li> </ol> | For | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg | Roasted vermicelli | 100 g  | 200 g  | 300 g  | Oil                                       | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp | Rai, Urad dal, Curry leaves                        | As per taste |       |       | Chopped onion | ½ cup        | 1 cup | 1 cup | Chopped tomato | 1 No. | 2 Nos. | 3 Nos. | Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala | As per taste |  |  | Water | 400 mL | 800 mL | 1200 mL | Lemon juice | As per taste |  |  |
| For                                                | 0.1 kg             | 0.2 kg       | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Roasted vermicelli                                 | 100 g              | 200 g        | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Oil                                                | 1 tbsp             | 1½ tbsp      | 2 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Rai, Urad dal, Curry leaves                        | As per taste       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Chopped onion                                      | ½ cup              | 1 cup        | 1 cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Chopped tomato                                     | 1 No.              | 2 Nos.       | 3 Nos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Salt, Red chilli powder, Haldi, Garam masala       | As per taste       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Water                                              | 400 mL             | 800 mL       | 1200 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |
| Lemon juice                                        | As per taste       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |        |        |                    |        |        |        |                                           |        |         |        |                                                    |              |       |       |               |              |       |       |                |       |        |        |                                              |              |  |  |       |        |        |         |             |              |  |  |

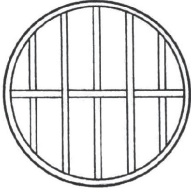
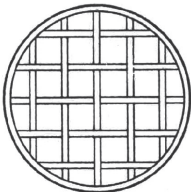
# Child's Favourite चाइल्ड्स फेवरिट

| Menu                                      | Weight Limit     | Utensil                                                                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
|-------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------|------------------|----------------|--------|------------------------------------------|--------|---------------|---------|--------------------------------------|--------------|-------------------------------------------|-------------|
| CF4                                       | Pizza*           | 0.3 kg<br>Glass tray                                                      | <table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Pizza base</td><td>1 Big Pizza base</td></tr><tr><td>Topping</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Grated Cheese</td><td>1/2 cup</td></tr><tr><td>Oregano &amp; Chilli flakes (Optional)</td><td>As per taste</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Select menu &amp; press start to preheat.</li><li>2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese.</li><li>3. When beeps, place the pizza on Glass tray &amp; press start.</li><li>4. When beeps, do not open the door , continue cooking.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. प्रीहीट करने के लिए मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स फैलाएं। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर, पीज़ा को ग्लास ट्रे के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर, दरवाजा न खोलें और खाना पकने दें।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | For | 0.3 kg | Pizza base                  | 1 Big Pizza base | Topping        | 3 tbsp | Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion | 1 cup  | Grated Cheese | 1/2 cup | Oregano & Chilli flakes (Optional)   | As per taste |                                           |             |
| For                                       | 0.3 kg           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Pizza base                                | 1 Big Pizza base |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Topping                                   | 3 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion  | 1 cup            |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Grated Cheese                             | 1/2 cup          |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Oregano & Chilli flakes (Optional)        | As per taste     |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| CF5                                       | Garlic Bread*    | 0.3 kg<br>Low Rack                                                        | <table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Bread slices (French Bread)</td><td>3 slices</td></tr><tr><td>Butter</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Grated cheese</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, Pepper, Oregano, Chilli flakes</td><td>As per taste</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mix butter, garlic paste, salt, pepper and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices.</li><li>2. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>3. When beeps, keep the bread slices on low rack &amp; press start.</li></ol> <p><b>Note :</b> Use French bread to make garlic bread.</p> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रेड स्लाइसिंग के दोनों तरफ लगा दें।</li><li>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>3. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसिंग को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</li></ol> <p><b>नोट :</b> गार्लिक ब्रेड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रेड का इस्तेमाल करें।</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | For | 0.3 kg | Bread slices (French Bread) | 3 slices         | Butter         | 5 tbsp | Garlic paste                             | 2 tbsp | Grated cheese | 4 tbsp  | Salt, Pepper, Oregano, Chilli flakes | As per taste |                                           |             |
| For                                       | 0.3 kg           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Bread slices (French Bread)               | 3 slices         |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Butter                                    | 5 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Garlic paste                              | 2 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Grated cheese                             | 4 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Salt, Pepper, Oregano, Chilli flakes      | As per taste     |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| CF6                                       | Choco Bars       | 0.2 kg<br>Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe(MWS) flat glass dish | <table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Chocolate chips</td><td>½ cup</td></tr><tr><td>Oats (crushed)</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Honey</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Brown sugar</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Butter (softened)</td><td>8 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut)</td><td>As required</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a MWS glass bowl put oats, half amount of butter (4 tbsp), honey and brown sugar, mix well. Select menu and press start.</li><li>2. Grease a microwave flat glass dish with butter and line the dish with butter paper. Again grease it with butter paper.</li><li>3. When beeps, remove and pour the oats mixture into greased flat glass dish and press firmly with spoon.</li><li>4. In MWS glass bowl add rest of the butter, chocolate chips. Mix &amp; press start.</li><li>5. When beeps, pour this mixture on oats &amp; sprinkle chopped nuts.</li><li>6. Cut into rectangle bars when set &amp; serve chilled.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में जई, मक्खन की आधी मात्रा, शहद और ब्राउन चीनी लेकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और डिश पर बटर पेपर लगा दें। इस पर दुबारा से मक्खन लगा दें।</li><li>3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और जई मिश्रण को चिकनी की गई फ्लैट ग्लास डिश में डालें और मजबूती से चम्मच द्वारा दबाएं।</li><li>4. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बचा हुआ मक्खन, चॉकलेट चिप्स डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</li><li>5. बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को जई के ऊपर डालें और कटी हुई मेवे छिड़कें।</li><li>6. सैट हो जाने पर चौकोर बार के आकार में काटें और ठंडा करके परोसें।</li></ol> | For | 0.2 kg | Chocolate chips             | ½ cup            | Oats (crushed) | 1 cup  | Honey                                    | 3 tbsp | Brown sugar   | 4 tbsp  | Butter (softened)                    | 8 tbsp       | Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut) | As required |
| For                                       | 0.2 kg           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Chocolate chips                           | ½ cup            |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Oats (crushed)                            | 1 cup            |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Honey                                     | 3 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Brown sugar                               | 4 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Butter (softened)                         | 8 tbsp           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |
| Chopped nuts (almonds, pistachio, walnut) | As required      |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |                             |                  |                |        |                                          |        |               |         |                                      |              |                                           |             |

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

# Child's Favourite

## चाइल्ड्स फेवरिट

| Menu                                                                                                                                                                                                                |                       | Weight Limit | Utensil                    | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|---------------|--|------------------------------------------|---------------|-------------|-------|-------------|-------|-------------|-------|-----------------|-------|---------------|-------|------|-------|-----------------|--------|-----------|--------|--------------------|--|-------|-----------------|------|-------|--------------------|--------|----------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------------|
| CF7                                                                                                                                                                                                                 | Apple Pie®            | 0.6 kg       | Metal cake tin* & Low rack | <table><tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr><tr><td>Apple Filling</td><td></td></tr><tr><td>Apples (peeled, cleaned &amp; sliced thinly)</td><td>4 large sized</td></tr><tr><td>White sugar</td><td>¼ cup</td></tr><tr><td>Brown sugar</td><td>¼ cup</td></tr><tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Cinnamon powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Nutmeg powder</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Salt</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Softened butter</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Short Crust Pastry</td><td></td></tr><tr><td>Maida</td><td>2½ cups (300 g)</td></tr><tr><td>Salt</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Sugar (granulated)</td><td>2 tsbp</td></tr><tr><td>Unsalted butter (chilled &amp; cut into 1 inch pieces)</td><td>1 cup (225 g)</td></tr><tr><td>Ice water</td><td>¼ - ½ cup (60-120 mL)</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | For | 0.6 kg | Apple Filling |  | Apples (peeled, cleaned & sliced thinly) | 4 large sized | White sugar | ¼ cup | Brown sugar | ¼ cup | Lemon juice | 1 tsp | Cinnamon powder | 1 tsp | Nutmeg powder | ¼ tsp | Salt | ¼ tsp | Softened butter | 2 tbsp | Cornflour | 2 tbsp | Short Crust Pastry |  | Maida | 2½ cups (300 g) | Salt | ¼ tsp | Sugar (granulated) | 2 tsbp | Unsalted butter (chilled & cut into 1 inch pieces) | 1 cup (225 g) | Ice water | ¼ - ½ cup (60-120 mL) |
| For                                                                                                                                                                                                                 | 0.6 kg                |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Apple Filling                                                                                                                                                                                                       |                       |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Apples (peeled, cleaned & sliced thinly)                                                                                                                                                                            | 4 large sized         |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| White sugar                                                                                                                                                                                                         | ¼ cup                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Brown sugar                                                                                                                                                                                                         | ¼ cup                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Lemon juice                                                                                                                                                                                                         | 1 tsp                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Cinnamon powder                                                                                                                                                                                                     | 1 tsp                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Nutmeg powder                                                                                                                                                                                                       | ¼ tsp                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Salt                                                                                                                                                                                                                | ¼ tsp                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Softened butter                                                                                                                                                                                                     | 2 tbsp                |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Cornflour                                                                                                                                                                                                           | 2 tbsp                |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Short Crust Pastry                                                                                                                                                                                                  |                       |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Maida                                                                                                                                                                                                               | 2½ cups (300 g)       |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Salt                                                                                                                                                                                                                | ¼ tsp                 |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Sugar (granulated)                                                                                                                                                                                                  | 2 tsbp                |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Unsalted butter (chilled & cut into 1 inch pieces)                                                                                                                                                                  | 1 cup (225 g)         |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| Ice water                                                                                                                                                                                                           | ¼ - ½ cup (60-120 mL) |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| <div><p>Fig -1</p></div> <div><p>Fig -2</p></div> |                       |              |                            | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
|                                                                                                                                                                                                                     |                       |              |                            | <ol style="list-style-type: none"><li>Put maida, salt, sugar in a food processor/mixer. Grind it well. Take it in a bowl. Add chilled cubes of butter. Rub with hand to make bread crumb texture or till soft &amp; well granulated.</li><li>Add ¼ cup ice water to make a soft dough when pinched. Roll out the dough into 2 equal parts. Make disc shapes. Cover with plastic wrap &amp; keep refrigerated at least for 30 minutes.</li><li>When chilled, roll out one disc into big shape &amp; place in a greased cake tin, covering it from the edges. Again keep in refrigerator for 1 hour.</li><li>Take all the ingredients of apple filling in a mixer. Grind it to make a puree without any water. Pour this mixture in the cake tin.</li><li>Roll out the second chilled disc &amp; cut out long strips of ½ inch width. Cover the pie dish with these strips, arranging crossways as shown in figure 1 &amp; figure 2.</li><li>Seal the edges &amp; wet them with water. Cover the edges with foil paper to avoid over burning.</li><li>Select the menu &amp; press start. (Preheat process) When beeps, place the cake tin on low rack &amp; press start. When beeps, give a standing time of 5-10 minutes. Cool &amp; serve in pieces.</li></ol> <p><b>Note:</b> If the butter become soft while making pie, keep the rolled dough in freezer.</p> |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                       |                       |              |                            | <ol style="list-style-type: none"><li>मैदा, नमक और चीनी को फूड प्रोसेसर/मिक्सर में रखें। अच्छी तरह पीसें। इसे बाउल में लेकर मक्खन की ठंडी ब्यूक्स डालें। हाथों से रगड़कर मुलायम और दानेदार बना लें।</li><li>मुलायम लौदा बनाने के लिए ¼ कप बर्फ का पानी डालें। इस लौदे को दो बराबर भागों में बेलकर डिस्क के आकार में बना लें। प्लास्टिक रैपर से ढककर 30 मिनट के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।</li><li>ठंडा होने पर डिस्क को बड़े आकार में बेल लें और चिकने किये गये केक टिन में रख दें। किनारों की तरफ से ढककर दुबारा रेफ्रिजरेटर में 1 घण्टे के लिए रख दें।</li><li>एप्पल फिलिंग की सभी सामग्रियों को मिक्सर में लेकर बिना पानी डाले पीसकर प्युरी बना लें। इस मिश्रण को केक टिन में डालें।</li><li>दूसरी ठंडी की गई डिस्क को बेलें और ½ इंच चौड़ी लम्बी पट्टियों में काट लें। पाई डिश को क्रॉस करती हुई इन पट्टियों से ढक दें (जैसा कि चित्र 1 और चित्र 2 में दर्शाया गया है)।</li><li>किनारों को अवरुद्ध करके पानी से गीला कर दें। किनारों को फाईल पेपर से ढक दें जिससे अधिक न जलने पाये।</li><li>मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रख दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर 5-10 मिनट तक रखा रहने दें। ठंडा करें और टुकड़ों में परोसें।</li></ol> <p><b>नोट:</b> यदि पाई बनाते समय मक्खन मुलायम हो जाये तो बेले हुए आटे को फ्रिजर में रख लें।</p>                                                      |     |        |               |  |                                          |               |             |       |             |       |             |       |                 |       |               |       |      |       |                 |        |           |        |                    |  |       |                 |      |       |                    |        |                                                    |               |           |                       |

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

\* Refer Pg. 105, Fig.4

| Menu              |              | Weight Limit | Utensil                      | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
|-------------------|--------------|--------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|-------|----------------|-------|--------|-------|------------------|--------------|---------------|-------|-------------------|---------|----------------|---------|--|
| bA1               | Brownie®     | 0.3 kg       | Low rack & metal cake tin*   | <table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>125 g</td></tr><tr><td>Condensed milk</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Almonds, Walnuts</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Chocolate Essence</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sieve maida and baking powder. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, coco powder, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the batter in metal cake tin lined with butter paper.</li><li>2. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>3. When beeps, put the tin with batter on low rack. Press start to bake.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह से फेंट लें। मैदा, कोको पाउडर और एसेन्स डालकर मिलाएं। घम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को बटर पेपर लगे हुए मेटल केक टिन में डालें।</li><li>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>3. बीप सुनाई देने पर मिश्रण के टिन को ओवन में लो रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं।</li></ol> | For | 0.3 kg | Maida | 125 g | Condensed milk | 150 g | Butter | 100 g | Almonds, Walnuts | As per taste | Baking powder | ¼ tsp | Chocolate Essence | 1 tsp   | Coco powder    | 2 tbsp  |  |
| For               | 0.3 kg       |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Maida             | 125 g        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Condensed milk    | 150 g        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Butter            | 100 g        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Almonds, Walnuts  | As per taste |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Baking powder     | ¼ tsp        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Chocolate Essence | 1 tsp        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Coco powder       | 2 tbsp       |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| bA2               | Muffins®     | 0.3 kg       | Low rack & metal muffin tray | <table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Powdered sugar</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr><tr><td>Almonds, Walnuts</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Egg</td><td>1 No.</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Almond essence</td><td>1/2 tsp</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in to the greased muffin tray and sprinkle chopped almonds / walnuts.</li><li>2. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>3. When beeps, put the tray on low rack. Press start to bake.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। बूरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और एसेन्स डालकर मिला लें। घम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें। चिकनी की हुई मफिन ट्रे पर डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़क दें।</li><li>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>3. बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं।</li></ol>                            | For | 0.3 kg | Maida | 200 g | Powdered sugar | 100 g | Butter | 75 g  | Almonds, Walnuts | As per taste | Egg           | 1 No. | Baking powder     | 1/2 tsp | Almond essence | 1/2 tsp |  |
| For               | 0.3 kg       |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Maida             | 200 g        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Powdered sugar    | 100 g        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Butter            | 75 g         |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Almonds, Walnuts  | As per taste |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Egg               | 1 No.        |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Baking powder     | 1/2 tsp      |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |
| Almond essence    | 1/2 tsp      |              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |        |       |       |                |       |        |       |                  |              |               |       |                   |         |                |         |  |

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

\* Refer Pg. 105, Fig.4

| Menu                                                                                                                                                                                                                                               |                    | Weight Limit | Utensil                    | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|--------------------|-------|-------|---------------|---------|--------------------------------|-------|------------|------------------|---------------------------------|-------------|-----|-------|-----------------|-------|
| bA3                                                                                                                                                                                                                                                | Patties®           | 0.2 kg       | Multicook tawa & Low rack* | <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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>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 &amp; make a dough of rolling consistency with iced water.</li><li>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.</li><li>Bring up the bottom third of the pastry dough &amp; 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).</li><li>Turn the pastry at right angles; seal open ends of the pastry &amp; rib it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover &amp; cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat &amp; chill it for 30 minutes.</li><li>Roll out the dough 1/4" thick &amp; put the stuffing. Fold it back. Prepare all the patties in same way.</li><li>Select menu &amp; press start. (Preheat process). When beeps, arrange the patties on tawa. Keep the tawa on low rack &amp; press start.</li></ol> <p><b>चिथि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>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 ब्रेड क्रम्ब के टेक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए आटे को रूँध लें।</li><li>फिर उस आटे को मार्बल के फर्श के ऊपर ½ सेंटीमीटर 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।</li><li>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।</li><li>पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े-थोड़े अन्तर पर दबाएं। दक कर 5-10 मिनट तक फ्रिज में ठंडा करें। दूसरे चरण को फैंट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें।</li><li>आटे को 1/4" की मोटाई में बेलें और भराने को रखें और पीछे की तरफ मोड़ें। सभी पेट्टीज को इसी प्रकार तैयार करें।</li><li>मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर पेट्टीज को तवे के ऊपर व्यवस्थित करें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।</li></ol> |  | For | 0.2 kg (2 Patties) | Maida | 200 g | Salt          | 1/2 tsp | Cold fat (Butter or margarine) | 100 g | Cold water | For making dough | Dry mix vegetables for stuffing | As required |     |       |                 |       |
| For                                                                                                                                                                                                                                                | 0.2 kg (2 Patties) |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Maida                                                                                                                                                                                                                                              | 200 g              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Salt                                                                                                                                                                                                                                               | 1/2 tsp            |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Cold fat (Butter or margarine)                                                                                                                                                                                                                     | 100 g              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Cold water                                                                                                                                                                                                                                         | For making dough   |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Dry mix vegetables for stuffing                                                                                                                                                                                                                    | As required        |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| <div><div><div>1</div><div>2</div><div>3</div></div><div>Fig. 1</div></div> <div><div><div>1</div><div>3</div></div><div>Fig. 2</div></div> <div><div><div>3</div></div><div>Fig. 3</div></div> <div><div><div></div></div><div>Fig. 4</div></div> |                    |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| bA4                                                                                                                                                                                                                                                | Walnut® Cake       | 0.25 kg      | Metal Cake Tin & Low Rack* | <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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>In a bowl beat curd &amp; sugar well till light &amp; fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.</li><li>Sieve maida, baking powder &amp; add walnuts to it.</li><li>Now add the maida mixture to the beaten curd mixture &amp; add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures &amp; beat well.</li><li>Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter.</li><li>Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>When beeps, put the cake tin on low rack &amp; keep in microwave &amp; press start.</li></ol> <p><b>चिथि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फेंट लें।</li><li>मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें वॉलनट मिला लें।</li><li>अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फेंट दें।</li><li>मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।</li><li>मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | For | 0.25 kg            | Maida | 110 g | Baking powder | ¼ tsp   | Walnuts                        | ½ cup | Curd       | 70 mL            | Powdered sugar                  | 170 g       | Egg | 1 no. | Vanilla essence | ¼ tsp |
| For                                                                                                                                                                                                                                                | 0.25 kg            |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Maida                                                                                                                                                                                                                                              | 110 g              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Baking powder                                                                                                                                                                                                                                      | ¼ tsp              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Walnuts                                                                                                                                                                                                                                            | ½ cup              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Curd                                                                                                                                                                                                                                               | 70 mL              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Powdered sugar                                                                                                                                                                                                                                     | 170 g              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Egg                                                                                                                                                                                                                                                | 1 no.              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |
| Vanilla essence                                                                                                                                                                                                                                    | ¼ tsp              |              |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |     |                    |       |       |               |         |                                |       |            |                  |                                 |             |     |       |                 |       |

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

\*Refer Pg. 105, Fig.1

#Refer Pg. 105, Fig.4

| Menu |              | Weight Limit | Utensil                     | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|------|--------------|--------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| bA5  | Swiss® Roll  | 0.2 kg       | Multi cook tawa & Low Rack* | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0.2 kg  |
|      |              |              |                             | Maida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 80 g    |
|      |              |              |                             | Condensed milk (Milkmaid)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100 mL  |
|      |              |              |                             | Butter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 75 g    |
|      |              |              |                             | Soda bicarb                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ¼ tsp   |
|      |              |              |                             | Vanilla essence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ¼ tsp   |
|      |              |              |                             | Mix fruit jam                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 tbsps |
|      |              |              |                             | <b>Method :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sieve maida &amp; soda. In a bowl add milkmaid &amp; butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence &amp; mix well.</li> <li>2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tawa. Pour the batter.</li> <li>3. Select menu &amp; press start, (Preheat process)</li> <li>4. When beeps, put the tawa on low rack &amp; keep inside microwave. Press start.</li> </ol> <b>विधि :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. मैदा और सोडा को छलनी में छान लें। कटोरे में मिल्कमैड तथा मक्खन डालें। अच्छी तरह चलाएं। मैदा मिश्रण, वैनिला एसेन्स डालें और अच्छी तरह चलाएं।</li> <li>2. चम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें। बटर पेपर को ट्रे के नीचे रखें। मिश्रण को डालें।</li> <li>3. मेन्यू को चुनें तथा स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li> <li>4. बीप की आवाज सुनाई देने पर, लो रैक पर तवा रखें तथा इसे माइक्रोवेव के अंदर डाल दें। स्टार्ट बटन दबाएं।</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
| bA6  | Carrot® Cake | 0.3 kg       | Metal Cake Tin & Low Rack** | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0.3 kg  |
|      |              |              |                             | Maida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 110 g   |
|      |              |              |                             | Baking powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ¼ tsp   |
|      |              |              |                             | Grated carrot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ½ cup   |
|      |              |              |                             | Curd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 70 mL   |
|      |              |              |                             | Powdered suger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 170 g   |
|      |              |              |                             | Egg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 no.   |
|      |              |              |                             | Vanilla essence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ¼ tsp   |
|      |              |              |                             | <b>Method :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a bowl beat curd &amp; sugar well till light &amp; fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.</li> <li>2. Sieve maida, baking powder &amp; add grated carrot to it.</li> <li>3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture &amp; add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures &amp; beat well.</li> <li>4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.</li> <li>5. Select menu &amp; press start, (Preheat process)</li> <li>6. When beeps, put the cake tin on low rack &amp; keep in microwave &amp; press start.</li> </ol> <b>विधि :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फेंट लें।</li> <li>2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें कसी हुई गाजर मिला लें।</li> <li>3. अब मैदा मिश्रण को फेंटी हुई दही में डालें और उसमें फेंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फेंट दें।</li> <li>4. मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।</li> <li>5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)।</li> <li>6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।</li> </ol> |         |

@Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अंदर न रखें।

\*Refer Pg. 105, Fig.1

\*\*Refer Pg. 105, Fig.4

| Menu            | Weight Limit    | Utensil | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
|-----------------|-----------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|-------|----------------|-------|--------------|------|----------------|--------------|--------------|---------|---------------|---------|-----------------|-------------|
| bA7             | Chocolate® Cake | 0.3 kg  | Metal Cake Tin & Low Rack*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
|                 |                 |         | <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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. In a bowl beat curd &amp; sugar well till light &amp; fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.</li><li>2. Sieve maida, baking powder &amp; cocoa powder together.</li><li>3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture &amp; add beaten egg mixture as well. Combine all beat well.</li><li>4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter.</li><li>5. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>6. When beeps, put the cake tin on low rack &amp; keep in microwave &amp; press start.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फेंट लें।</li><li>2. मैदा, बेकिंग पाउडर और कोको पाउडर को एक साथ छान लें।</li><li>3. अब मैदा मिश्रण को फेंटी हुई दही में डालें और उसमें फेंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फेंट दें।</li><li>4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।</li><li>5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।</li></ol> | For | 0.3 kg | Maida | 110 g | Baking powder  | ¼ tsp | Cocoa powder | 50 g | Curd           | 70 mL        | Powder sugar | 170 g   | Egg           | 1 no.   | Vanilla essence | ¼ tsp       |
| For             | 0.3 kg          |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Maida           | 110 g           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Baking powder   | ¼ tsp           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Cocoa powder    | 50 g            |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Curd            | 70 mL           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Powder sugar    | 170 g           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Egg             | 1 no.           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Vanilla essence | ¼ tsp           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| bA8             | Jeera® Biscuits | 0.2 kg  | Low rack & Multi cook tawa**                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
|                 |                 |         | <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> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>2. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>3. When beeps, keep the tawa &amp; press start to bake. Remove when it gives a beep. Allow them to cool.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। बूरा और मक्खन बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम आटा गूंथ लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी-छोटी कुकीज़ काट लें और कॉटे से छेद दें। तवे पर व्यवस्थित करें।</li><li>2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>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।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                      | For | 0.2 kg | Maida | 120 g | Powdered suger | 50 g  | Butter       | 50 g | Jeera / Ajwain | As per taste | Soda bi carb | 1 pinch | Baking powder | 1/4 tsp | Water           | As required |
| For             | 0.2 kg          |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Maida           | 120 g           |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Powdered suger  | 50 g            |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Butter          | 50 g            |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Jeera / Ajwain  | As per taste    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Soda bi carb    | 1 pinch         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Baking powder   | 1/4 tsp         |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |
| Water           | As required     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |        |       |       |                |       |              |      |                |              |              |         |               |         |                 |             |

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

\*Refer Pg. 105, Fig.4.

\*\*Refer Pg. 105, Fig.1



| Menu                                  |                  | Weight Limit | Utensil                                           | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|---------------------------------------|------------------|--------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|--------|-------|----------------|------|-----------------|-------|---------------------------------------|--------------|----------------------|-------|--|
| ba9                                   | Nan Khatai®      | 0.2 kg       | Multicook tawa & Low rack*                        | <table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Suji</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Powdered sugar</td><td>85 g</td></tr><tr><td>Vanilla essence</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Almonds &amp; cashewnuts</td><td>A few</td></tr></table> | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0.2 kg | Maida | 150 g | Suji   | 50 g  | Powdered sugar | 85 g | Vanilla essence | 1 tsp | Butter                                | 100 g        | Almonds & cashewnuts | A few |  |
|                                       |                  |              |                                                   | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0.2 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Maida                                 | 150 g            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Suji                                  | 50 g             |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Powdered sugar                        | 85 g             |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Vanilla essence                       | 1 tsp            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Butter                                | 100 g            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Almonds & cashewnuts                  | A few            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cream the butter &amp; sugar together till it turns fluffy.</li><li>2. Add vanilla essence followed by maida &amp; suji.</li><li>3. Make a dough out of this mixture.</li><li>4. Roll out a medium sized ball &amp; put cashewnut on the top of each piece. Arrange them on tawa. Keep the tawa on low rack. Keep aside.</li><li>5. Select menu &amp; press start. (Preheat process).</li><li>6. When beeps, place the tawa &amp; press start.</li></ol>                                                                                        |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"><li>1. मक्खन और चीनी को एक साथ झागदार होने तक फेंटें।</li><li>2. मैदा और सूजी डालने के बाद वनीला एसेन्स डालें।</li><li>3. इस मिश्रण से एक आटा गूँथ लें।</li><li>4. मध्यम आकार के गोले बेलें और प्रत्येक के ऊपर काजू रख दें। फिर उनको तवे पर व्यवस्थित कर दें। तवे को लो रैक पर रखकर एक तरफ रख दें।</li><li>5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>6. बीप सुनाई देने पर तवे को रखें और स्टार्ट दबाएं।</li></ol>                                                                                                                  |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| ba10                                  | Chena® Poda      | 0.2 kg       | Low rack & Microwave safe flat (MWS) glass dish** | <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>                                                                                                                                                      | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0.2 kg | Chena | 200 g | Sugar  | 100 g | Suji           | 20 g |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0.2 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Chena                                 | 200 g            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Sugar                                 | 100 g            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Suji                                  | 20 g             |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mix chena, sugar &amp; suji together adding little water.</li><li>2. Transfer this mixture to MWS flat glass dish.</li><li>3. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>4. When beeps, place the MWS flat glass dish on low rack. Press start.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"><li>1. छैना, चीनी और सूजी थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें।</li><li>2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में विस्थापित कर दें।</li><li>3. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)।</li><li>4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                    |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| ba11                                  | Masala® Biscuits | 0.2 kg       | Low rack & Multi cook tawa*                       | <table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Maida</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Butter</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Salt, Chilli powder, Coriander powder</td><td>As per taste</td></tr></table>                            | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0.2 kg | Maida | 100 g | Butter | 50 g  | Sugar          | 50 g | Baking powder   | 1 tsp | Salt, Chilli powder, Coriander powder | As per taste |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0.2 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Maida                                 | 100 g            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Butter                                | 50 g             |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Sugar                                 | 50 g             |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Baking powder                         | 1 tsp            |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
| Salt, Chilli powder, Coriander powder | As per taste     |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | <b>Method :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sieve maida &amp; baking powder together. Cream butter &amp; sugar together.</li><li>2. Add maida to the butter &amp; cream mixture. Add salt, chilli powder &amp; coriander powder. Mix them well adding little water (if required) to form a soft dough.</li><li>3. Roll out the dough &amp; shape into biscuits with the help of a biscuit cutter.</li><li>4. Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>5. When beeps, keep the biscuits on the multi cook tawa &amp; place the tawa on low rack &amp; press start.</li></ol> |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |
|                                       |                  |              |                                                   | <b>विधि :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"><li>1. मैदा और बेकिंग पाउडर एक साथ छानें। मक्खन और चीनी एक साथ मिला लें।</li><li>2. मक्खन और क्रीम के इस मिश्रण में मैदा डालकर नमक, काली मिर्च पाउडर और धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर थोड़ा पानी डालें और एक मुलायम आटा गूँथ लें।</li><li>3. इस आटे को बेलें और बिस्कुट कटर की मदद से बिस्कुट का आकार दें।</li><li>4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>5. बीप सुनाई देने पर, बिस्कुटों को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।</li></ol>                                                               |        |       |       |        |       |                |      |                 |       |                                       |              |                      |       |  |

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

\*Refer Pg. 105, Fig.1.

\*\*Refer Pg. 105, Fig.6

## Pasteurize Milk/Dairy Delight / पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट

In the following example, show you how to Pasteurize 2.0 L of Milk at 25°C.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 2.0 L दूध को 25°C पर कैसे पाश्चुराईज करें।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाएँ।



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



3. Turn Dial until display shows "2.0 L"

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "2.0 L" दिखाई न देने लगे।



4. \*Press START/Add 30 secs for weight confirmation.

START/Add 30 secs दबाएँ वजन की पुष्टि करने के लिए।



5. \*Turn Dial until display show "25 °C". डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "25 °C" दिखाई न देने लगे।

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

(Do not increase/decrease cook time during Pasteurize Milk/Dairy Delight)

Pasteurize Milk/Dairy Delight के दौरान समय को घटाएँ/बढ़ाएँ नहीं।



### Dairy Delight

1. If you want to select Dairy Delight, Press the button twice, the display will show "dd1" Dairy Delight चुनने के लिए इस बटन को 2 बार दबाये, जबतक डिस्प्ले "dd1" न दर्शाये।

2. Turn the dial to select dd1 to dd3. डायल को घुमाएँ और dd1 to dd3 सेलेक्ट करें।

3. Press START/Add 30 secs for menu confirmation. START/Add 30 secs दबाएँ मेन्यू की पुष्टि करने के लिए।

4. Turn dial to select weight. डायल को घुमाकर वजन चुनें।

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

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial. (Dairy delight only)

डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकते हैं। (सिर्फ Dairy delight में)

### ! NOTE

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

\*Note: If the recipe has single weight (e.g. "dd3") do not follow step 3 & 4, Directly go to step 5.

\*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन है (उदाहरण के लिए "dd3") तो 3 और 4 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 5 चुनें।

# Pasteurize Milk/Dairy Delight

## पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट

| Menu                            | Weight Limit    | Utensil | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |     |     |       |
|---------------------------------|-----------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----|-----|-------|
| PS1                             | Pasteurize Milk | 1-2 L   | Milk Pasteurization Kit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |     |     |       |
|                                 |                 |         | <table border="1"> <tr> <td>Milk (Cow, Buffalo, Packet etc)</td><td>2 L</td><td>1 L</td><td>1.5 L</td></tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour milk to the scale shown in the Milk Pasteurization kit. (Fig.1)</li> <li>2. Cover with lid &amp; close as per the directions on the kit. (Fig.2)</li> <li>3. Place the kit in microwave oven.</li> <li>4. Select the menu, weight &amp; temperature. (refrigerated - select 4 °C , room temp – select 25 °C)</li> <li>5. Press start.</li> </ol> <p>When pasteurization is over, use the milk for drinking, making tea or coffee etc. For opening the lid refer (Fig.3)</p> <p><b>Tips :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Milk Pasteurization kit is only for milk. Do not use for other purpose.</li> <li>2. Use fresh loose or packet milk. Do not repeat pasteurization.</li> <li>3. For storage, let the milk stand to cool down after pasteurization, and then keep it in a refrigerator with covered. Do not move to another container.</li> <li>4. The pasteurized milk can be consumed up to 2-3 days.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. मिल्क पाश्चुराईजेसन किट में दर्शाये गये स्तर तक दूध डालें (चित्र 1)</li> <li>2. ढक्कन से ढककर किट पर लिखे निर्देशों के अनुसार बन्द कर दें (चित्र 2)</li> <li>3. किट को माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रख दें।</li> <li>4. मेन्यू, वजन एवं तापमान चुनें (रेफ्रिजरेटिड दूध के लिए 4 °C और सामान्य तापमान दूध के लिए 25 °C चुनें)</li> <li>5. स्टार्ट दबाएं।</li> </ol> <p>पाश्चुराईजेसन पूरा होने पर दूध को पीने के लिए, चाय या कॉफी बनाने के लिए इस्तेमाल करें। ढक्कन खोलने के लिए (चित्र 3) को देखें।</p> <p><b>सुझाव :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. मिल्क पाश्चुराईजेसन किट केवल दूध के लिए है। अन्य कार्यों के लिए इसका इस्तेमाल न करें।</li> <li>2. ताजा खुला दूध या पैकेट वाला दूध प्रयोग करें। पाश्चुराईजेसन को दुबारा न दोहरायें।</li> <li>3. भंडारण के लिए पाश्चुराईजेसन के बाद दूध को ठंडा होने दें और फिर इसे रेफ्रिजरेटर में रख दें। अन्य बर्तन में विस्थापित न करें।</li> <li>4. पाश्चुराईज दूध 2-3 दिनों तक सेवन किया जा सकता है।</li> </ol> | Milk (Cow, Buffalo, Packet etc) | 2 L | 1 L | 1.5 L |
| Milk (Cow, Buffalo, Packet etc) | 2 L             | 1 L     | 1.5 L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |     |     |       |

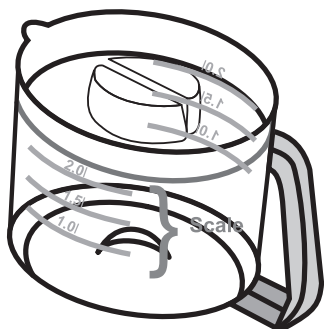


Fig.1

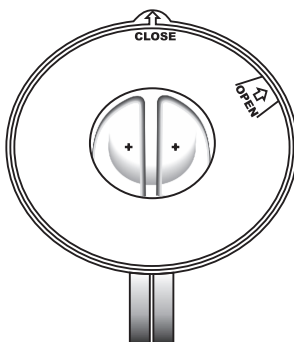


Fig.2

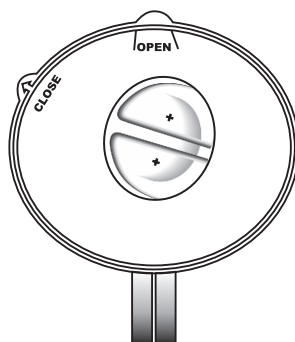


Fig.3

# Pasteurize Milk/Dairy Delight

## पाश्चुराईज मिल्क/डेयरी डिलाइट

| Menu                                              |                         | Weight Limit | Utensil                                     | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
|---------------------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--------|----------|--------|-------------|--------|---------------------------------------------------|-----------------------|------------|------------------|-------|-------|-------|------|--------|--------|--------|--------|-------|--------------|--|--|--|---------------------------|-------------------------|--|--|--|
| dd1                                               | Tea                     | 1-4          | Microwave safe (MWS) glass bowl             | <table><tr><td>For</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>4 cups</td></tr><tr><td>Water</td><td>120 mL</td><td>240 mL</td><td>360 mL</td><td>480 mL</td></tr><tr><td>Tea leaves</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr><tr><td>Milk</td><td>120 mL</td><td>150 mL</td><td>225 mL</td><td>300 mL</td></tr><tr><td>Sugar</td><td colspan="4">As per taste</td></tr><tr><td>Ginger/cardamon (crushed)</td><td colspan="4">As per taste(optional)</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>In a MWS glass bowl add water, tea leaves &amp; crushed ginger/cardamon (optional). Select menu &amp; weight. Press start.</li><li>When beeps, add milk &amp; sugar. Press start. Serve hot.<br/><b>1 cup tea = 150mL approx</b><br/>Note : 1-4 indicates the number of tea that can be prepared</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चाय की पत्ती और कुचली हुई अदरक/इलायची (वैकल्पिक) डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>बीप सुनाई देने पर दूध और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं। गरम—गरम परोसें।<br/><b>1 कप चाय = लगभग 150 मिली.</b><br/>नोट : 1-4 कप चाय बनाई जा सकती हैं।</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | For | 1 cup  | 2 cups | 3 cups | 4 cups   | Water  | 120 mL      | 240 mL | 360 mL                                            | 480 mL                | Tea leaves | 1 tsp            | 2 tsp | 3 tsp | 4 tsp | Milk | 120 mL | 150 mL | 225 mL | 300 mL | Sugar | As per taste |  |  |  | Ginger/cardamon (crushed) | As per taste(optional)  |  |  |  |
| For                                               | 1 cup                   | 2 cups       | 3 cups                                      | 4 cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Water                                             | 120 mL                  | 240 mL       | 360 mL                                      | 480 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Tea leaves                                        | 1 tsp                   | 2 tsp        | 3 tsp                                       | 4 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Milk                                              | 120 mL                  | 150 mL       | 225 mL                                      | 300 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Sugar                                             | As per taste            |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Ginger/cardamon (crushed)                         | As per taste(optional)  |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| dd2                                               | Coffee                  | 1-4          | Microwave safe (MWS) glass bowl             | <table><tr><td>For</td><td>1 cup</td><td>2 cups</td><td>3 cups</td><td>4 cups</td></tr><tr><td>Water</td><td>60 mL</td><td>120 mL</td><td>180 mL</td><td>240 mL</td></tr><tr><td>Coffee</td><td colspan="4">½ tsp (Each cup)</td></tr><tr><td>Milk</td><td>120 mL</td><td>150 mL</td><td>225 mL</td><td>300 mL</td></tr><tr><td>Sugar</td><td colspan="4">As per taste</td></tr><tr><td>Ginger/cardamon (crushed)</td><td colspan="4">As per taste (optional)</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>In a MWS glass bowl add water. Select menu &amp; weight &amp; press start.</li><li>Meanwhile in each cup add 1/2tsp coffee (with few water drops ) &amp; sugar. Beat well.</li><li>When beeps, add milk to boiling water. Press start.</li><li>Add milk to each cup &amp; serve hot.<br/><b>1 cup coffee = 150mL approx</b><br/>Note: 1-4 indicates the number of coffee that can be prepared</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li><li>इसी बीच प्रत्येक कप में कॉफी (पानी की कुछ बूंदों सहित) और चीनी डालें। अच्छी तरह फेंटें।</li><li>बीप सुनाई देने पर उबलते पानी में दूध डालें और स्टार्ट दबाएं।</li><li>प्रत्येक कप में दूध डालकर गरम—गरम परोसें।<br/><b>1 कप कॉफी = लगभग 150 मिली.</b><br/>नोट : 1-4 कप कॉफी बनाई जा सकती हैं।</li></ol>                                                                                                                                         | For | 1 cup  | 2 cups | 3 cups | 4 cups   | Water  | 60 mL       | 120 mL | 180 mL                                            | 240 mL                | Coffee     | ½ tsp (Each cup) |       |       |       | Milk | 120 mL | 150 mL | 225 mL | 300 mL | Sugar | As per taste |  |  |  | Ginger/cardamon (crushed) | As per taste (optional) |  |  |  |
| For                                               | 1 cup                   | 2 cups       | 3 cups                                      | 4 cups                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Water                                             | 60 mL                   | 120 mL       | 180 mL                                      | 240 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Coffee                                            | ½ tsp (Each cup)        |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Milk                                              | 120 mL                  | 150 mL       | 225 mL                                      | 300 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Sugar                                             | As per taste            |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Ginger/cardamon (crushed)                         | As per taste (optional) |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| dd3                                               | Flavoured Yoghurt®      | 0.6 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl & Low rack* | <table><tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr><tr><td>Curd</td><td>200 mL</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>100 mL</td></tr><tr><td>Fresh cream</td><td>200 mL</td></tr><tr><td>Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)</td><td>As per choice (½ tsp)</td></tr></table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth.</li><li>Select menu &amp; press start. (Preheat process)</li><li>When beeps, keep the MWS glass bowl on low rack &amp; keep it in microwave. Press start.</li><li>When cooking ends, take out &amp; allow to come to room temperature. Keep in refrigerator for 1 hour.<br/><b>Note :</b> In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving.</li></ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियां मिला लें। चिकना होने तक अच्छी तरह फेंटें।</li><li>मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)</li><li>बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो रैक पर रखें और फिर इसे माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। स्टार्ट दबाएं।</li><li>पकने के बाद बाहर निकाल लें और कमरे के तापमान तक आने दें। फिर १ घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।<br/><b>नोट :</b> यदि आप स्ट्रॉबेरी सत इस्तेमाल कर रहे हैं तो योगर्ट को रंगीन बनाने के लिए एक चुटकी गुलाबी खाद्य रंग डालें। अनन्नास योगर्ट के लिए परोसते समय उसमें अनन्नास की स्लाइसें डालें।</li></ol> | For | 0.6 kg | Curd   | 200 mL | Milkmaid | 100 mL | Fresh cream | 200 mL | Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence) | As per choice (½ tsp) |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| For                                               | 0.6 kg                  |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Curd                                              | 200 mL                  |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Milkmaid                                          | 100 mL                  |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Fresh cream                                       | 200 mL                  |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |
| Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence) | As per choice (½ tsp)   |              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |        |        |          |        |             |        |                                                   |                       |            |                  |       |       |       |      |        |        |        |        |       |              |  |  |  |                           |                         |  |  |  |

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

# Refer Pg. 105, Fig.3

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

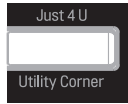
In the following example, show you how to cook 0.3 kg Hakka Noodles.

नीचे दिए उदाहरण में आपको दिखाया जाएगा कि 0.3 kg हाक्का नूडल्स कैसे तैयार करें।

1. Press STOP/CLEAR. STOP/CLEAR दबाएँ।



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



3. Turn Dial until display show "oC2"

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "oC2" दिखाई न देने लगे।



4. \*Press START/Add 30 secs for menu confirmation.

START/Add 30 secs दबाएँ मेन्यू की पुष्टि करने के लिए।



5. \*Turn Dial until display show "0.3kg".

डायल को घुमाएँ जब तक आपको डिस्प्ले पर "0.3 kg" दिखाई न देने लगे।



6. Press START/Add 30 Secs. START/Add 30 Secs दबाएँ।

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning Dial.

डायल को घुमाकर आप खाना बनाते हुए समय को कम या ज्यादा कर सकते हैं।



### Utility Corner

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

#### ! NOTE

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

\*Note: If the recipe has single weight (e.g, "UC1") do not follow step 4 & 5. Directly go to step 6.

\*नोट: यदि किसी रेसीपी का एकल वजन है (उदाहरण के लिए "UC1") तो 4 और 5 स्टेप का पालन न करे और सीधे स्टेप 6 चुनें।

# Sea Food

## सी फूड

| Menu |             | Weight Limit | Utensil                                                       | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |
|------|-------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| SF1  | Fish Cutlet | 0.4 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multicook tawa* | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0.4 kg       |
|      |             |              |                                                               | Fish fillet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 400 g        |
|      |             |              |                                                               | Boiled potato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 Nos.       |
|      |             |              |                                                               | Bread crumbs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 cup        |
|      |             |              |                                                               | Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | As per taste |
|      |             |              |                                                               | Garam masala powder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 tsp        |
|      |             |              |                                                               | Coriander leaves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | A few sprigs |
|      |             |              |                                                               | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl take fish fillet add 1 cup water. Select menu & press start. Mash the fish.<br>2. Add all the other ingredients except oil and mix well with boiled and mashed fish. Make cutlets and roll them in bread crumbs. Put them on multicook tawa. Keep this on high rack and press start.<br>3. When beeps, turn them over. Press start.<br>4. Remove and garnish with coriander leaves.                      |              |
|      |             |              |                                                               | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में फिश फिलेट लेकर 1 कप पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। फिर मछली को मसल लें।<br>2. तेल को छोड़कर सभी सामग्री डाल दें और उबले हुए आलू तथा मसली हुई मछली के साथ मिला लें। कटलेट्स बनाकर उन्हें ब्रेड क्रम्ब्स में लपेट दें। उनको मल्टी कुक तवे पर रखें, हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर उनको पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं।<br>4. बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं। |              |
| SF2  | Crab Curry  | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl                               | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0.3 kg       |
|      |             |              |                                                               | Crab pieces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 300 g        |
|      |             |              |                                                               | Ginger garlic paste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 tbsp       |
|      |             |              |                                                               | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 cup        |
|      |             |              |                                                               | Salt, Dhania-Jeera powder, Garam masala, Chilli powder, Turmeric                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | As per taste |
|      |             |              |                                                               | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 tbsp       |
|      |             |              |                                                               | Chopped onion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ½ no.        |
|      |             |              |                                                               | Coconut milk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 tbsp       |
|      |             |              |                                                               | <b>Method :</b> 1. In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select menu and press start.<br>2. When beeps, remove, mix well add crab and 1 cup water and press start.<br>3. When beeps, add coconut milk, salt, garam masala, dhania jeera powder, chilli powder, turmeric powder and press start. Mix well & serve hot with rice.                                                                                              |              |
|      |             |              |                                                               | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर अच्छी तरह मिलाएं। क्रेब और 1 कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर नारियल दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया जीरा पाउडर, मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और चावल के साथ गरम-गरम परोसें।                                                               |              |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

| Menu                                                                                                                             |             | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| SF3                                                                                                                              | Fish Pulusu | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                               | 0.3 kg       |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Koramatta fish pieces                                             | 300 g        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Oil                                                               | 1½ tbsp      |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Ginger garlic paste                                               | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Methi seeds                                                       | 1 tsp        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Chopped onion                                                     | 1 no.        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Fish masala                                                       | 1 tbsp       |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Tamarind pulp                                                     | 50 g         |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Red chilli powder, Dhaniya powder, Haldi & Salt                   | As per taste |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Lemon juice                                                       | As per taste |
| <b>Method :</b>                                                                                                                  |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 1. In a MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, methi seeds, fish pieces, lemon juice & cover. Select menu & press start.   |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 2. When beeps, mix well & add chopped onions & fish masala. Cover & press start.                                                 |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 3. When beeps, mix well & add tamarind pulp. Cover and press start. Allow to stand for 3 minutes.                                |             |              |                                 |                                                                   |              |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                    |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक-लहसुन पेस्ट, मेथी, मछली के टुकड़े, नींबू रस डालकर ढक दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई प्याज और फिश मसाला डालें और ढक कर स्टार्ट दबाएं।                                |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और इमली का गुदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।                               |             |              |                                 |                                                                   |              |
| SF4                                                                                                                              | Kappa Ayala | 0.3 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                               | 0.3 kg       |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Surmany fish                                                      | 300 g        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Kappa pieces                                                      | 1 no.        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Coconut milk                                                      | 1 cup        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Coconut oil                                                       | 2 tbsp       |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt, Pepper powder | As per taste |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Onion                                                             | 1 no.        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Dhaniya & Jeera powder                                            | As per taste |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | Coriander leaves                                                  | A few        |
|                                                                                                                                  |             |              |                                 | <b>Method :</b>                                                   |              |
| 1. In a MWS glass bowl add oil & chopped onion. Select menu & press start.                                                       |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 2. When beeps, remove & add chopped kappa & fish pieces. Press start.                                                            |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 3. When beeps, add all the other ingredients & press start. Garnish with coriander leaves & serve.                               |             |              |                                 |                                                                   |              |
| <b>विधि :</b>                                                                                                                    |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                           |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और कटा हुआ कप्पा और मछली के टुकड़े डालकर स्टार्ट दबाएं।                                        |             |              |                                 |                                                                   |              |
| 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। धनिया से सजाकर परोसें।                                                |             |              |                                 |                                                                   |              |

# Baby Food

## बेबी फूड

| Menu            |                  | Weight Limit | Utensil                                                                                                                                                                                                    | Instructions                                                                                                                         |              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|-----------------|------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| bb1             | Apple Custard    | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl                                                                                                                                                                            | For                                                                                                                                  | 0.2 kg       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Apple                                                                                                                                | 200 g        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Sugar                                                                                                                                | 2 tbsp       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | <b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients in a MWS glass bowl. Select menu & press start.<br>2. When beeps, mix well & press start. |              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>विधि :</b>   |                  |              | 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।                                                    |                                                                                                                                      |              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| bb2             | Fruits Dessert   | 0.2 kg       | Microwave safe (MWS) glass bowl                                                                                                                                                                            | For                                                                                                                                  | 0.2 kg       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Apple, banana                                                                                                                        | 200 g        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Orange juice                                                                                                                         | 2 tbsp       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Sugar                                                                                                                                | 2 tbsp       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>Method :</b> |                  |              | 1. Put the peeled apple & banana pieces, orange juice & sugar in a MWS glass bowl. Select menu & press start.<br>2. When beeps, remove & mash well. Cover & press start.                                   |                                                                                                                                      |              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>विधि :</b>   |                  |              | 1. छिले हुए सेब के टुकड़े, केले के टुकड़े, सन्तरे का रस और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचलें। ढक कर स्टार्ट दबाएं। |                                                                                                                                      |              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| bb3             | Home made Cereal | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) glass bowl                                                                                                                                                                            | For                                                                                                                                  | 0.1 kg       | 0.2 kg | 0.3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Rice                                                                                                                                 | 50 g         | 100 g  | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Moong dal                                                                                                                            | 50 g         | 100 g  | 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Salt, Jeera powder, Almonds (optional)                                                                                               | As per taste |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Ghee                                                                                                                                 | 1 tsp        | 2 tsp  | 3 tsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Groundnuts                                                                                                                           | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Poha                                                                                                                                 | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | Daliya                                                                                                                               | 1 tbsp       | 2 tbsp | 3 tbsp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | <b>Method :</b>                                                                                                                      |              |        | 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS glass bowl put all the ingredients except water. Keep it in microwave. Select menu and weight and press start.<br>2. When beeps, remove and grind it in a mixer to a powder. Take 2 tbsp of this powder, add water (if required), salt, jeera powder and mix. Put this in microwave and press start.<br>3. When beeps, remove it.<br>4. You can store this mixture in a fridge.                         |  |  |  |
|                 |                  |              |                                                                                                                                                                                                            | <b>विधि :</b>                                                                                                                        |              |        | 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर ओवन में रख दें। मेन्यू और बजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और मिक्सर में पीसकर पाउडर बना लें। इस मिश्रण में से 2 टेबल चम्मच पाउडर लें, पानी (यदि आवश्यक हो), नमक, जीरा पाउडर डाल कर मिला लें। ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।<br>4. इस मिश्रण को आप फ्रिज में भी रख सकते हैं। |  |  |  |



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

# Go! China

## गो! चाइना

| Menu |                | Weight Limit | Utensil                   | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |          |         |
|------|----------------|--------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|---------|
| oC1  | Chilli Chicken | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.1 kg       | 0.2 kg   | 0.3 kg  |
|      |                |              |                           | Boneless chicken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 100 g        | 200 g    | 300 g   |
|      |                |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tbsp       | 1½ tbsp  | 2 tbsp  |
|      |                |              |                           | Chopped ginger garlic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1/2 tbsp     | 1 tbsp   | 1½ tbsp |
|      |                |              |                           | Chopped onions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1/2 No.      | 1 No.    | 1 No.   |
|      |                |              |                           | Chopped green chillies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1/2 tbsp     | 1 tbsp   | 2 tbsp  |
|      |                |              |                           | Capsicum                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1/2 no.      | 1 no.    | 2 nos.  |
|      |                |              |                           | Soya sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1/2 tbsp     | 1/2 tbsp | 1 tbsp  |
|      |                |              |                           | Chilli sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1/2 tbsp     | 1/2 tbsp | 1 tbsp  |
|      |                |              |                           | Vinegar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1/2 tbsp     | 1/2 tbsp | 1 tbsp  |
|      |                |              |                           | Salt, Sugar & Pepper                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | As per taste |          |         |
|      |                |              |                           | Corn flour                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 tbsp       | 1½ tbsp  | 2 tbsp  |
|      |                |              |                           | <b>Method :</b> 1. In a MWS bowl add oil, chopped ginger, garlic, boneless chicken, soyasauce, chilli sauce and cover. Select menu & weight and press start.<br>2. When beeps add, chopped onions, capsicum, chopped green chillies, vinegar, salt, pepper, cornflour mixed with ½ cup water. Cover & press start. Serve.                                                                                                                               |              |          |         |
|      |                |              |                           | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, बोनलेस चिकन, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, कटी हुई हरी मिर्च, सिरका, नमक, चीनी, काली मिर्च और ½ कप पानी के साथ कॉर्नफ्लोर डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। फिर परोसें।                                                                                                                      |              |          |         |
| oC2  | Hakka Noodles  | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl | For                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0.1 kg       | 0.2 kg   | 0.3 kg  |
|      |                |              |                           | Hakka noodles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100 g        | 200 g    | 300 g   |
|      |                |              |                           | Water                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 400 mL       | 800 mL   | 1200 mL |
|      |                |              |                           | Oil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 tbsp       | 1½ tbsp  | 2 tbsp  |
|      |                |              |                           | Chopped veg - carrot, peas, french beans, capsicum                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 cup        | 1½ cup   | 2 cup   |
|      |                |              |                           | Ajinomoto (optional)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | A pinch      |          |         |
|      |                |              |                           | Salt, red chilli powder, green chilli sauce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | As per taste |          |         |
|      |                |              |                           | <b>Method :</b> 1. In a MWS bowl add hakka noodles, water & few drops of oil. Select menu & weight and press start.<br>2. When beeps, remove drain water & wash & separate the noodles under running water.<br>3. In another MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, salt, red chilli powder, green chilli sauce. Mix well & press start.<br>4. When beeps, add noodles to the bowl. Mix & press start.                                            |              |          |         |
|      |                |              |                           | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में हाक्का नूडल्स, पानी और तेल की कुछ बूंदें डालकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर पानी निकाल दें और बहते हुए पानी में धोकर नूडल्स को अलग कर लें।<br>3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हरी मिर्चों की सॉस लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।<br>4. बीप सुनाई देने पर नूडल्स को बाउल में डालें, मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। |              |          |         |

| Menu          |                         | Weight Limit | Utensil                                                       | Instructions                                                                                                                                      |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|---------------|-------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| oC3           | Honey Chilli Potatoes   | 0.3 kg       | High rack & Multicook tawa* & Microwave safe (MWS) glass bowl | For                                                                                                                                               |  | 0.3 kg                          |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Potatoes (peeled and cut long)                                                                                                                    |  | 300 g                           |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Oil                                                                                                                                               |  | 1 tbsp                          |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Chopped garlic                                                                                                                                    |  | 1 tbsp                          |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Salt, red chilli powder                                                                                                                           |  | As per taste                    |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Ajinomoto (optional), orange color                                                                                                                |  | A pinch                         |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Vinegar                                                                                                                                           |  | 1/2 tbsp                        |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Red chilli sauce                                                                                                                                  |  | As per taste                    |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Tomato sauce                                                                                                                                      |  | 3 tbsp                          |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Honey                                                                                                                                             |  | 1½ tbsp                         |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Maida                                                                                                                                             |  | 1-2 tsp                         |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Cornflour                                                                                                                                         |  | 2 tbsp (mixed with ½ cup water) |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | <b>Method :</b>                                                                                                                                   |  |                                 |         | 1. Mix the maida with potatoes. Arrange them on tawa & keep on high rack, Select menu & press start.                                                                   |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               |                                                                                                                                                   |  |                                 |         | 2. When beeps, remove.                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               |                                                                                                                                                   |  |                                 |         | 3. In a MWS glass bowl add oil, chopped garlic, salt, red chilli powder, ajinomoto, vinegar, red chilli sauce, cornflour mixed with water, tomato sauce & press start. |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 4. When beeps, stir well & add a little water (if required), honey. Mix well & press start.                                                       |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 5. Mix the potatoes with sauce & serve.                                                                                                           |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>विधि :</b> |                         |              |                                                               | 1. मैदा को आलुओं के साथ मिला लें। तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।                                        |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।                                                                                                              |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च सॉस, कॉर्नफ्लोर टॉमेटो सॉस डालें और स्टार्ट दबाएं। |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 4. बीप सुनाई देने पर हिलाकर आवश्यकतानुसार पानी और शहद डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।                                                   |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 5. आलुओं को सॉस में मिलाकर परोसें।                                                                                                                |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| oC4           | Veg in hot garlic sauce | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe (MWS) bowl                                     | For                                                                                                                                               |  | 0.1 kg                          | 0.2 kg  | 0.3 kg                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Mix veg - Cauliflower florets, Capsicum, Baby corns, Beans                                                                                        |  | 100 g                           | 200 g   | 300 g                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Oil                                                                                                                                               |  | 1 tbsp                          | 1½ tbsp | 1½ tbsp                                                                                                                                                                |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Chopped garlic, Ginger, Green chillies                                                                                                            |  | 1 tbsp                          | 2 tbsp  | 2 tbsp                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Corn flour                                                                                                                                        |  | 1 tbsp                          | 1½ tbsp | 2 tbsp                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Pepper, Salt                                                                                                                                      |  | As per taste                    |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Ajinomoto (optional)                                                                                                                              |  | A pinch                         |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Oregano                                                                                                                                           |  | As per taste                    |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | Water                                                                                                                                             |  | 2 cups                          | 3 cups  | 3 cups                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | <b>Method :</b>                                                                                                                                   |  |                                 |         | 1. Cut the capsicum & cauliflower into medium sized pieces, baby corns & french beans into small sized pieces.                                                         |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               |                                                                                                                                                   |  |                                 |         | 2. In a MWS bowl add oil, chopped onion, ginger, green chillies. Select menu & weight and press start.                                                                 |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               |                                                                                                                                                   |  |                                 |         | 3. When beeps, mix & add vegetables, pepper, salt, cornflour mixed with ½ cup water, ajinomoto, water. Press start. Stand for 5 minutes.                               |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               |                                                                                                                                                   |  |                                 |         | 4. Sprinkle oregano & serve.                                                                                                                                           |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | <b>विधि :</b>                                                                                                                                     |  |                                 |         | 1. शिमला मिर्च और फूलगोभी को मध्यम आकार के टुकड़ों में काटें, बेबीकॉर्न्स और फ्रेंच बीन्स को छोटे छोटे टुकड़ों में काटें।                                              |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               |                                                                                                                                                   |  |                                 |         | 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक, हरी मिर्च डालकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।                                                                    |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और सब्जियां, काली मिर्च, नमक, चीनी, गीला कॉर्नफ्लोर अजीनोमोटो और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें।            |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|               |                         |              |                                                               | 4. ऑरीगेनो छिड़ककर परोसें।                                                                                                                        |  |                                 |         |                                                                                                                                                                        |  |  |  |

\* Refer Pg. 105 Fig.2

# Utility Corner

## युटिलिटी कॉर्नर

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

| Menu |                  | Weight Limit | Utensil                         | Instructions                                                                                                                                                                           |          |
|------|------------------|--------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| bC1  | Body Massage Oil | 0.2 kg       | Microwave Safe (MWS) Glass Bowl | For                                                                                                                                                                                    | 0.2 kg   |
|      |                  |              |                                 | Garlic                                                                                                                                                                                 | 10 pods  |
|      |                  |              |                                 | Ajwain                                                                                                                                                                                 | 1/2 tsp  |
|      |                  |              |                                 | Cloves                                                                                                                                                                                 | 2-3 Nos. |
|      |                  |              |                                 | Almonds                                                                                                                                                                                | 3-4 Nos. |
|      |                  |              |                                 | Mustard oil                                                                                                                                                                            | 1 cup    |
|      |                  |              |                                 | <b>Method :</b> 1. In MWS glass bowl put all the ingredients. Select menu and press start. Remove when it gives a beep. Keep it for 2 hours. Strain and store in a glass jar.          |          |
|      |                  |              |                                 | <b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्री डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दो घंटे तक रखा रहने दें। छानकर कौंच के जार में रख दें। |          |

# Fermentation

## फरमेंटेशन

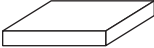
| Menu                                                                                                                                                                                                                                                              |               | Weight Limit | Utensil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

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

\*Refer Pg. 105, Fig.1

# Usage Of Accessories/Utensils

---

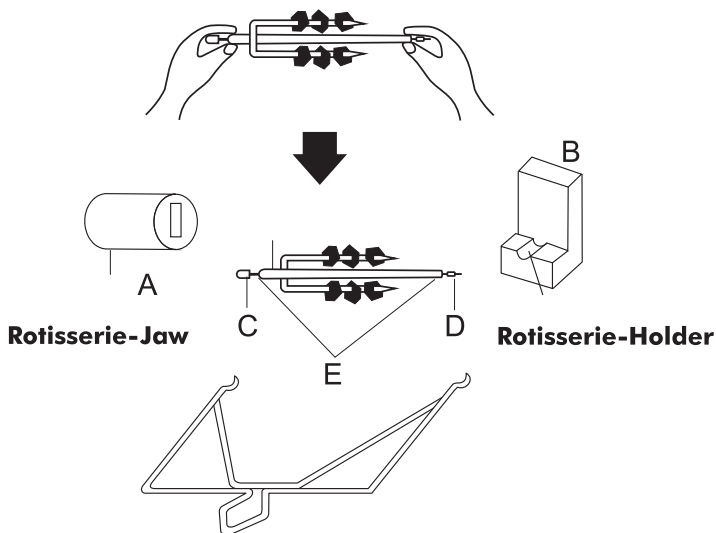
- 1)  +   
Low rack                      Multi cook tawa
- 2)  +   
High rack                      Multi cook tawa
- 3)  +   
Low rack                      Microwave safe glass bowl  
(Not provided with LG Kit)
- 4)  +   
Low rack                      Metal cake tin  
(Not provided with LG Kit)
- 5)  +   
High rack                      Microwave flat glass dish  
(Not provided with LG Kit)
- 6)  +   
Low rack                      Microwave flat glass dish  
(Not provided with LG Kit)

# Rotisserie - Installation

**Never operate the oven at combination mode with rotisserie bar (without food). Do not use rotisserie bar in micro mode.**

रोटेसरी बार को कोम्बिनेशन मोड में (बिना खाने की सामग्री के) इस्तेमाल न करें। रोटेशरी बार को माइक्रो मोड में कभी भी इस्तेमाल न करें।

1. Position the food on the spit, ensuring that the rotisserie bar runs centrally through the food. And tie the food with thread to the bar if necessary.
  2. Insert the end of the rotisserie bar (C) into the rotisserie jaw (A) on the left hand of the oven wall. Push it to the left, rotating the rotisserie bar slightly until the rotisserie-bar fits into the rotisserie jaw (A).
  3. Support the other end of the rotisserie bar (D) on the hollow of the rotisserie holder (B).
1. खाने को स्पिट पर स्थित करें और यह सुनिश्चित करें कि रोटेशरी बार खाने के बीचोबीच हो। आवश्यकता अनुसार खाने को धागे से बाँध भी सकते हैं।
  2. रोटेशरी बार का सिरा (C) केविटी के अन्दर उल्टे हाथ की तरफ स्थित रोटेशरी जॉ (A) में डालें। रोटेशरी बार को उल्टे हाथ की तरफ धकेल कर हल्के से घुमाएँ जब तक यह रोटेशरी जॉ (A) में बैठ नहीं जाती।
  3. रोटेशरी बार के दूसरे सिरे (D) को होल्डर (B) में बैठाएँ।





## List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

### Spices

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

### Vegetables

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

## List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

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

## List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

### Fruits

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

### Cereals

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

### Pulses

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

# List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

## Dry Fruits

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

## Fats & oils

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

## Miscellaneous

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

## To Clean Your Oven / अपने ओवन को साफ करना

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

The multi cook tawa (model specific) can be washed by hand or in the dishwasher.

#### ओवन के भीतरी हिस्से को साफ रखें

खाने के टुकड़े या तरल पदार्थों के छींटे दीवारों पर और सील तथा दरवाजों के बीच की सतह पर चिपक जाते हैं। एक गीले कपड़े से इसको तुरंत साफ करना आवश्यक है। ये खाने के छोटे टुकड़े और तरल पदार्थों की बूंदें माइक्रोवेव की ऊर्जा को अवशोषित कर लेते हैं और इस तरह खाना बनने का समय लंबा हो सकता है। दरवाजे और खांचों के बीच गिरे हुए इन खाने के टुकड़ों को गीले कपड़े से साफ करें। टाईट सील के लिए यह सफाई रखनी बहुत जरूरी है। तैलीय छींटों को हटाने के लिए साबुन से भीगा हुआ कपड़ा इस्तेमाल करें और उसके बाद उसे धो कर सुखा लें। कठोर डिटरजेंट का इस्तेमाल न करें।

मल्टी कुक तवा (मॉडल विशेष) को हाथों से या डिशवाशर में धोई जा सकती हैं।

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

#### ओवन का बाहरी हिस्सा साफ रखें

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

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

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

- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDER OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाजे और उनकी सील साफ रखी जानी चाहिए। गर्म साबुन वाला पानी लेकर पूरी तरह से धोएं और फिर सुखाएं।

स्टील और प्लास्टिक के नुकीले पैड्स और क्लीनिंग पाडर का इस्तेमाल न करें। गीले कपड़े से नियमित रूप से पोंछने से आप धातु के हिस्सों को ठीक रख सकते हैं।

- 5 Do not use steam cleaners.

स्टीम क्लीनर्स का प्रयोग न करें।

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

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

## Questions & Answers / प्रश्न और उत्तर

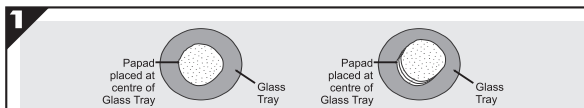
| FAQ                                                                         | Answer                                                                                                                                                                                                                      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

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

## Two Recipe for starters / नवसिखियों के लिए दो व्यंजन विधियां

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

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



### 1. ROASTED PAPAD

#### Procedure :

#### Papad:

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

#### To Cook Multiple Papads :

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

#### Crispy Papad :

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

\*Note : The cooking time may vary –

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



### 1. भुने हुए पापड़

#### निर्माण करने की विधि:

#### पापड़:

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

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

#### कुरकुरे पापड़:

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

\*ध्यान रहे: पापड़ के भूने का समय बदल भी सकता है:

अ. पापड़ के निर्माण में लगने वाले तत्वों के संयोजन पर यह निर्भर करेगा।

ब. पापड़ की मात्रा पर भी लगने वाला समय निर्भर करता है।

2



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

**Note :** Attend popping process carefully. Do not overheat as it may cause fire.

2



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

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



## Plug wiring information / प्लग वायरिंग इन्फोरमेशन

### Warning

#### This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

### चेतावनी

#### इस उपकरण को अर्थिंग से अवश्य जोड़ें

मुख्य पावर कोर्ड के तार के रंग इस तरह के होने चाहिए:

काला — न्यूट्रल

लाल — लाइव

हरा और पीला — अर्थिंग

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

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

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

हरा और पीला या हरे के तार को टर्मिनल से जिस पर E या  $\frac{\perp}{\perp}$  चिन्ह लिखा है से जोड़ना चाहिए।

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



MFL63289519 (00)